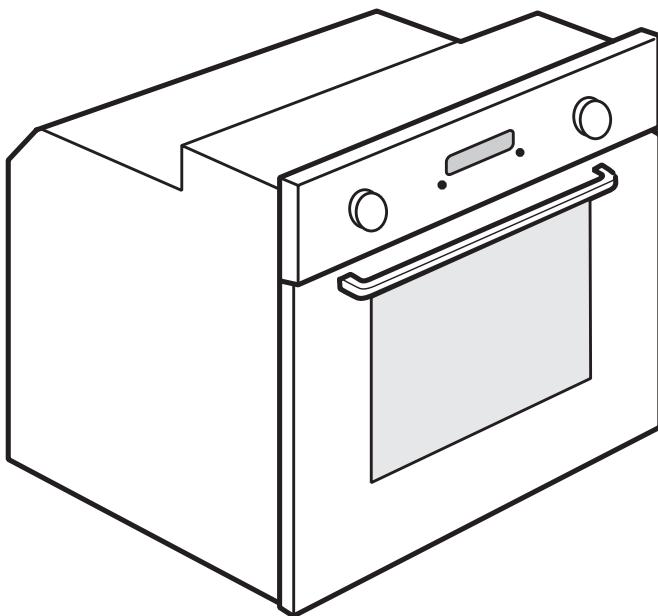


AKP 288



GR

Εγχείριδο χρήσης και συντήρησης

UK

Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування

Whirlpool



# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

## Η ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΆΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΥΨΙΣΤΗΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Το παρόν εγχειρίδιο και η ίδια η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε πάντα.



Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, που αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.

Όλα τα μηνύματα που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.**



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.**

Όλα τα μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνονται μόνο από έμπειρο τεχνικό σε συμφωνία με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Οι κανονισμοί επιβάλλουν τη γείωση της συσκευής.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες.
- Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα από το χρήστη.
- Μην αγγίζετε το πλατό εστιών με βρεγμένα σημεία του σώματος και μην το χρησιμοποιείτε με γυμνά πόδια.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή μαγειρέματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται άλλος τύπος χρήσης (π.χ.: θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάληξες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να εποπτεύονται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής, επειδή μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Αποφεύγετε την επαφή της συσκευής με πανιά ή με άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα στοιχεία της συσκευής.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής και αφήστε τον ζεστό αέρα ή τους ατμούς να εξέλθουν σταδιακά πριν να αποκτήσετε πρόσβαση στο φούρνο. Όταν είναι κλειστή η πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα επάνω από τον πίνακα χειρισμού. Μην εμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την απομάκρυνση σκευών ή εξαρτημάτων, χωρίς να αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή κοντά στη συσκευή: Εάν η συσκευή ενεργοποιηθεί ακούσια, μπορεί να αναφλεγούν.
- Μη θερμαίνετε και μη μαγειρεύετε σφραγισμένα βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που συσσωρεύεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει την έκρηξη του βάζου και να καταστρέψει τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδι.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά την αποξήρανση των τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), θυμηθείτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Ως αποτέλεσμα, υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να πιάσουν φωτιά όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.

## **Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών**

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε την σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το ηλεκτρικό καλώδιο, ώστε η συσκευή να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

## **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά και ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Στην περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις. Για να μην προκληθεί ζημιά, να βγάλετε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

## **ΠΡΟΕΩΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑΤΟΣ**

- Τα έπιπλα που έρχονται σε επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90°C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε το φούρνο στο περίβλημα και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν θα πρέπει να υπάρχει πλέον πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, μην αποφράσσετε το ελάχιστο κενό ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και το επάνω άκρο του φούρνου.

## **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**

Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που προσδιορίζεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής είναι ίδια με την τάση της κεντρικής ηλεκτρικής παροχής. Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό άκρο του φούρνου (ορατό όταν είναι ανοικτή η πόρτα).

- Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) πρέπει να πραγματοποιηθεί από επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

## **ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ**

### **Πριν από τη χρήση:**

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά κομμάτια από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα εξαρτήματα.
- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το φούρνο και ζεστάνετε τον στους 200° για περίπου μία ώρα ώστε να εξαλείψετε την οσμή και τις αναθυμιάσεις από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

### **Κατά τη διάρκεια της χρήσης:**

- Μην τοποθετήσετε βαριά αντικείμενα επάνω στην πόρτα, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιές.
- Μην κρατιέστε από την πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μη ρίχνετε ποτέ νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Μη σύρετε σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, επειδή κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια των άλλων συσκευών δεν αγγίζουν τα ζεστά μέρη του φούρνου και ότι δεν παγιδεύονται στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

## **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**



### **Απόρριψη των υλικών συσκευασίας**

Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σήμα της ανακύκλωσης (♸). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με σύνεση και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κατά τόπους κανονισμούς που διέπουν τη διάθεση αποβλήτων.

### **Απόρριψη του προϊόντος**

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του συγκεκριμένου προϊόντος.
- Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριψη. Αντί γι' αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

## Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τον φούρνο μόνο εάν καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ, επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήστε το φούρνο 10 έως 15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ (€)

- Αυτός ο φούρνος, που προορίζεται για να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό (€) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και πωλείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας περί "χαμηλής τάσης 2006/95/CE (η οποία αντικαθιστά την 73/23/CEE και τις τροποποιήσεις της) και τις απαιτήσεις προστασίας της "ΗΜΣ" 2004/108/CE.

## ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

### Ο φούρνος δεν λειτουργεί:

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα.
- Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο, για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

## ΣΕΡΒΙΣ

### Πριν απευθυνθείτε στο Σέρβις:

1. Επιχειρήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον "Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών".
2. Σβήστε τη συσκευή και ξανανάψτε την για να δείτε εάν εμφανίζεται ξανά η βλάβη.

**Αν η βλάβη εξακολουθεί να παρουσιάζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Σέρβις.**

Να δίνεται πάντα:

- μια σύντομη περιγραφή της βλάβης,
- τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής,
- τον αριθμό σέρβις (ο κωδικός κάτω από την ένδειξη "Service" στην πινακίδα χαρακτηριστικών), στη δεξιά πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή). Ο αριθμός σέρβις αναφέρεται επίσης στην εγγύηση,
- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- τον αριθμό του τηλεφώνου σας.

**SERVICE** 0000 000 00000



Εάν πρέπει να εκτελεστεί επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα **εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης** (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- **Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές.**
- **Να καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι αρκετά κρύο ώστε να μπορείτε να το αγγίζετε.**
- **Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.**

### Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή και αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν οποιοδήποτε από αυτά τα προϊόντα έρθει σε επαφή με τη συσκευή, καθαρίστε τη αμέσως με ένα υγρό πανί.**

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού για πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

## **Εσωτερικό φούρνου**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Με την πάροδο του χρόνου, αυτά μπορούν να καταστρέψουν τις εμαγιέ επιφάνειες και το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε τον φούρνο να κρυώνει και, στη συνέχεια, καθαρίζετε τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να αφαιρέσετε τη συσσώρευση ακαθαρσιών και λεκέδων που δημιουργούν τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή κατά γράμμα.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί ώστε να διευκολυνθεί ο καθαρισμός (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ).
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ) μπορεί να χαμηλώσει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) για να καθαριστεί το επάνω μέρος του φούρνου.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά, κλπ), μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Σκουπίζετε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι όταν κρυώσει ο φούρνος.

## **Αξεσουάρ:**

- Βουτήξτε τα αξεσουάρ σε νερό με απορρυπαντικό αμέσως μετά τη χρήση, χρησιμοποιώντας γάντια για να τα πιάσετε εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

## **Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος και των καταλυτικών πλευρικών πλαισίων του φούρνου (εάν υπάρχουν):**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιήστε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού τους.

- Θέστε το φούρνο σε λειτουργία ενώ είναι κενός με τη λειτουργία υποβοήθησης ανεμιστήρα στους 200°C για περίπου μία ώρα.
- Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα τροφίμων με ένα σφουγγάρι.

## **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- ! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια.
  - Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν να πραγματοποιήσετε τις παρακάτω λειτουργίες.
  - Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

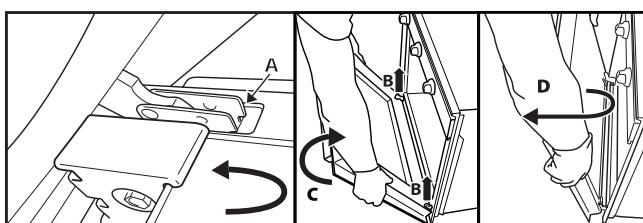
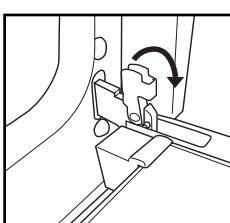
## **ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ**

### **Για να αφαιρέσετε την πόρτα:**

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (Εικ. 1).
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (Α), ανασηκώστε την (Β) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (Εικ. 2).

### **Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:**

1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Κατεβάστε τα δύο μάνδαλα.
4. Κλείστε την πόρτα.

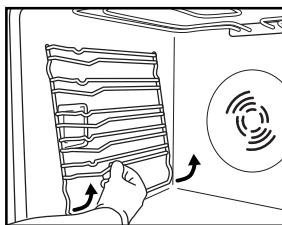


Εικ. 1

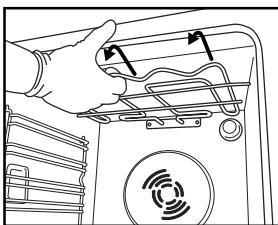
Εικ. 2

## **ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)**

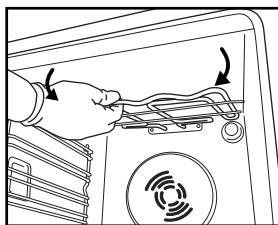
1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων (Εικ. 3).
2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς προς τα έξω (Εικ. 4) και χαμηλώστε την (Εικ. 5).
3. Για να τοποθετήσετε ξανά την αντίσταση, σηκώστε την επάνω, ενώ την τραβάτε λίγο προς το μέρος σας, και βεβαιωθείτε ότι ακουμπάει επάνω στις πλαινές στηρίξεις.



Εικ. 3



Εικ. 4



Εικ. 5

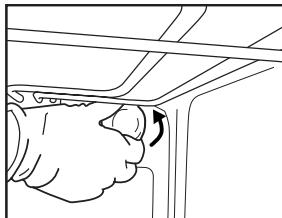
## **ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ**

**Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα (εάν υπάρχει):**

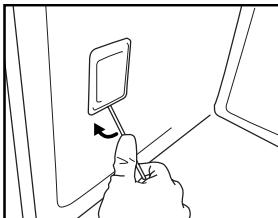
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (Εικ. 6), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα ().
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

**Για να αντικαταστήσετε τον πλαινό λαμπτήρα (εάν υπάρχει):**

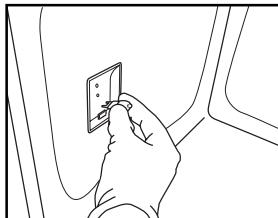
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε τις πλαινές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων, εάν υπάρχουν (Εικ. 3).
3. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι και να βγάλετε το κάλυμμα του λαμπτήρα (Εικ. 7).
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα (δείτε τη σημείωση για τον τύπο λαμπτήρα) (Εικ. 8).
5. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (Εικ. 9).
6. Τοποθετήστε ξανά τις πλαινές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων.
7. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.



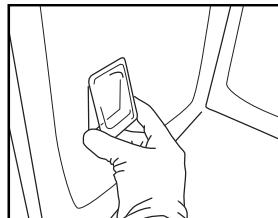
Εικ. 6



Εικ. 7



Εικ. 8



Εικ. 9

### **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

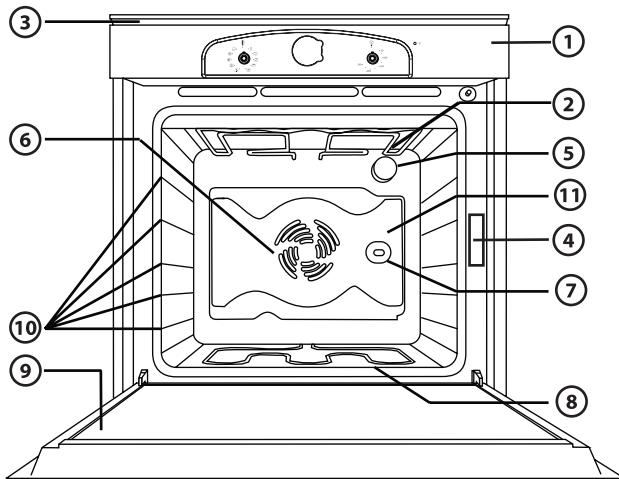
- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230V τύπου G9, T300°C.
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Σέρβις.

### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

- **Εάν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μην αγγίζετε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια επειδή τα δακτυλικά αποτυπώματα που αφήνουν μπορούν να προκαλέσουν ζημιά σε αυτούς.**
- **Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς το κάλυμμα του λαμπτήρα τοποθετημένο.**

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ, ΑΝΑΤΡΕΞΤΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

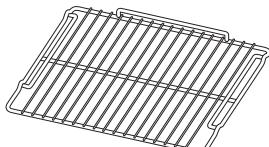


1. Πίνακας διακοπτών
2. Πάνω αντίσταση/γκριλ
3. Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
4. Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Φως
6. Ανεμιστήρας
7. Σούβλα (εάν παρέχεται)
8. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πόρτα
10. Θέση επιπέδων σχαρών (o αριθμός του επιπέδου αναγράφεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου)
11. Πίσω τοίχωμα

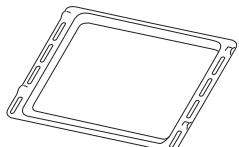
## ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται ανά διαστήματα, ώστε να ελαχιστοποιηθεί η κατανάλωση ενέργειας.
- Στο τέλος του ψησίματος και μετά το σβήσιμο του φούρνου, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.

## ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Εικ. Α



Εικ. Β

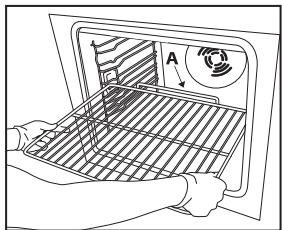
- ΣΧΑΡΑ (2):** πρέπει να χρησιμοποιείται για το ψήσιμο φαγητών ή ως στήριγμα για κατσαρόλες, φόρμες κέικ και άλλα σκεύη κατάλληλα για ψήσιμο στο φούρνο.
- ΤΑΨΙ ΓΙΑ ΛΙΠΗ (1):** πρέπει να χρησιμοποιείται για τη συλλογή του λίπους όταν τοποθετείται κάτω από τη σχάρα ή ως ταψί για το ψήσιμο κρεάτων, ψαριού, λαχανικών, φοκάτσια, κλπ.

## ΜΗ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να προμηθευτείτε άλλα αξεσουάρ από το Σέρβις.

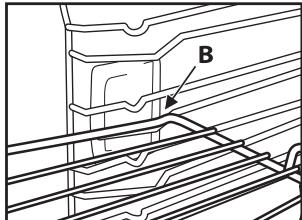
## **ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ**

Η σχάρα και τα υπόλοιπα εξαρτήματα διαθέτουν μηχανισμό ασφάλισης, ώστε να μην μπορούν να αφαιρεθούν κατά λάθος.

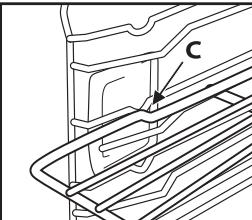


Εικ. 1

1. Τοποθετήστε τη σχάρα σε οριζόντια θέση, με το ανυψωμένο τμήμα "A" στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1).
2. Δώστε κλίση στη σχάρα, όταν φτάσει τη θέση ασφάλισης "B" (Εικ. 2).



Εικ. 2

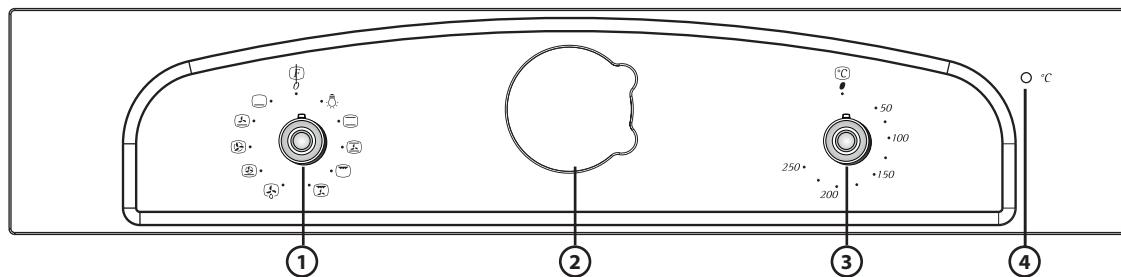


Εικ. 3

3. Επαναφέρετε τη σχάρα στην οριζόντια θέση και πιέστε την τέρμα μέχρι τη θέση "C" (Εικ. 3).
4. Για να αφαιρέσετε τη σχάρα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με αντίστροφη σειρά.

Τα υπόλοιπα εξαρτήματα, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί για γλυκά, τοποθετούνται με τον ίδιο ακριβώς τρόπο. Η προεξοχή στην επίπεδη επιφάνεια διευκολύνει την ασφάλιση των εξαρτημάτων στη θέση τους.

## **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ**



1. Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
2. Αναλογικό ρολόι
3. Διακόπτης θερμοστάτη
4. Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη

## **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στην επιθυμητή λειτουργία.

Το φως του φούρνου ανάβει.

Περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη ανάβει και σβήνει όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

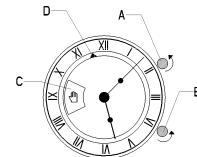
Στο τέλος του ψησίματος, περιστρέψτε τους διακόπτες στη θέση "0".

# ΑΝΑΛΟΓΙΚΟ ΡΟΛΟΪ

Το αναλογικό ρολόι παρέχει τη δυνατότητα:

1. Εμφάνισης της ώρας της ημέρας. Για να αλλάξετε την ώρα της ημέρας, πατήστε το πλήκτρο (B) και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.
2. Προγραμματισμός έναρξης ψησίματος. Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να προγραμματιστεί για την έναρξη του ψησίματος είναι 12 ώρες.

Προγραμματίστε τη διάρκεια του ψησίματος. Επιλέξτε τη διάρκεια ψησίματος (σε οποιαδήποτε λειτουργία), εάν θέλετε να ενεργοποιήσετε το φούρνο για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος ψησίματος, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα. Η ελάχιστη προγραμματιζόμενη διάρκεια ψησίματος είναι 5 λεπτά και η μέγιστη 180 λεπτά.



## A. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1. Περιστρέψτε το πλήκτρο (B) **αριστερόστροφα** (χωρίς να το πατήσετε) έως ότου εμφανιστεί στο παράθυρο η ένδειξη ☀.
  2. Πατήστε το πλήκτρο (A) και περιστρέψτε το **αριστερόστροφα** μέχρι να τοποθετήσετε το τρίγωνο (D) ► στην ώρα που υποδεικνύεται από το ρολόι (δείκτης ωρών).
- Όταν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, θα αισθανθείτε ένα κλικ.**
3. Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στο σύμβολο της επιθυμητής λειτουργίας. Το φως του φούρνου ανάβει.
  4. Περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη ανάβει.
  5. Στο τέλος του ψησίματος, καθώς στη χειροκίνητη λειτουργία ο φούρνος ΔΕΝ απενεργοποιείται αυτόματα, **μετακινήστε ξανά τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης (0- -)**.

## B. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1. Περιστρέψτε το πλήκτρο (B) **αριστερόστροφα** (χωρίς να το πατήσετε) έως ότου εμφανιστεί στο παράθυρο η ένδειξη ☀.
2. Πατήστε το πλήκτρο (A) και περιστρέψτε το **αριστερόστροφα** μέχρι να τοποθετήσετε το τρίγωνο (D) ► στο πλαίσιο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή ώρα έναρξης του ψησίματος (π.χ. στην εικόνα: 11:30).
3. Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στο σύμβολο της επιθυμητής λειτουργίας.
4. Περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία.
5. Στο τέλος του ψησίματος, καθώς στη χειροκίνητη λειτουργία ο φούρνος ΔΕΝ απενεργοποιείται αυτόματα, **μετακινήστε ξανά τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης (0- -)**.

## C. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1. Περιστρέψτε το πλήκτρο (B) **αριστερόστροφα** (χωρίς να το πατήσετε) έως ότου εμφανιστεί στο παράθυρο (C) η διάρκεια ψησίματος (5 - 180 λεπτά.)
2. Πατήστε το πλήκτρο (A) και περιστρέψτε το **αριστερόστροφα** μέχρι να τοποθετήσετε το τρίγωνο (D) ► στο πλαίσιο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή ώρα έναρξης του ψησίματος (π.χ. στην εικόνα: 11:30).
3. Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στο σύμβολο της επιθυμητής λειτουργίας.
4. Περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία.
5. **Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος ψησίματος, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.** Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, περιστρέψτε το πλήκτρο (B) **αριστερόστροφα** (χωρίς να το πατήσετε) έως ότου εμφανιστεί στο παράθυρο το σύμβολο ☀.

**Όταν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος ψησίματος, για να παρατείνετε το ψήσιμο, ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες ή εκτελέστε τη διαδικασία για τη χειροκίνητη λειτουργία ψησίματος.**

## D. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1. Περιστρέψτε το πλήκτρο (B) **αριστερόστροφα** (χωρίς να το πατήσετε) έως ότου εμφανιστεί στο παράθυρο (C) η διάρκεια ψησίματος (5 - 180 λεπτά.).
2. Πατήστε το πλήκτρο (A) και περιστρέψτε το **αριστερόστροφα** μέχρι να τοποθετήσετε το τρίγωνο (D) ► στην ώρα που υποδεικνύεται από το ρολόι (δείκτης ωρών). **Όταν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, θα αισθανθείτε ένα κλικ.**
3. Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στο σύμβολο της επιθυμητής λειτουργίας. Το φως του φούρνου ανάβει.
4. Περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη ανάβει.
5. **Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος ψησίματος, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.** Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, περιστρέψτε το πλήκτρο (B) **αριστερόστροφα** (χωρίς να το πατήσετε) έως ότου εμφανιστεί στο παράθυρο το σύμβολο ☀.

**Όταν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος ψησίματος, για να παρατείνετε το ψήσιμο, ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες ή εκτελέστε τη διαδικασία για τη χειροκίνητη λειτουργία ψησίματος.**

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΙΑΚΟΠΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ		
	<b>OFF</b>	Για να διακόψετε το ψήσιμο και να απενεργοποιήσετε το φούρνο.
	<b>ΛΑΜΠΑ</b>	Για να ανάψετε/σβήσετε το φως στο εσωτερικό του φούρνου.
	<b>ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ</b>	Για να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιείτε το 2° επίπεδο σχάρας. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη, ο φούρνος είναι έτοιμος για τοποθέτηση του φαγητού.
	<b>ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ</b>	Για να ψήσετε κρέας και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας ή πίτσες σε ένα ή δύο επίπεδα σχάρας. Με τη λειτουργία αυτή, μπορεί να επιτευχθεί τραγανή εξωτερική επιφάνεια και βάση με ομοιόμορφο ρόδισμα. Για ψήσιμο σε δύο επίπεδα, αλλάζετε τη θέση των φαγητών στη μέση του ψησίματος για ομοιογενή αποτελέσματα. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το 2° επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο. Για ψήσιμο σε δύο επίπεδα σχάρας, χρησιμοποιείτε το 1° και το 3° επίπεδο. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό όταν εμφανιστεί η ένδεικη επίτευξης της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.
	<b>ΕΙΔΙΚΑ</b>	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκραντέν ή για να ροδίσετε ψωμί. Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο 4° επίπεδο σχάρας. Όταν ψήνετε κρέας, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψί στο 3° επίπεδο σχάρας και προσθέστε περίπου μισό λίτρο νερού. Προθερμαίνετε το φούρνο για 3-5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	<b>ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ</b>	Για να ψήνετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτι, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Τοποθετείτε το φαγητό στα μεσαία επίπεδα σχάρας. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψί στο 1°/2° επίπεδο σχάρας και προσθέστε περίπου μισό λίτρο νερού. Για πιο ομοιόμορφο ρόδισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	<b>ΑΠΟΨΥΞΗ</b>	Για να επιταχύνετε το ξεπάγωμα φαγητών. Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Διατηρείτε τα φαγητά στη συσκευασία τους, ώστε να μην ξεραθούν.
	<b>ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΤΟΥΡΜΠΟ</b>	Για φαγητά με τραγανή βάση και μαλακή εξωτερική επιφάνεια. Ιδανική λειτουργία για το ψήσιμο κέκι με υγρή γέμιση σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας χωρίς προψημένη βάση (π.χ. τάρτες, κέκι με δαμάσκηνα, κέκι με τυρί ρικότα και πίτσες με πολλά υλικά). Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο 2° επίπεδο σχάρας. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο. Η λειτουργία αυτή είναι ιδιαίτερη ακόμη και για κατεψυγμένα φαγητά (π.χ. πίτσα, πατάτες, στρούντελ, λαζάνια). Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.
	<b>ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ΑΕΡΑ</b>	Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (π.χ. ψάρι, λαχανικά, γλυκά) σε έως δύο επίπεδα σχάρας. Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να ψήσετε διαφορετικά φαγητά χωρίς να μεταδίδονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το 2° επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο. Για ψήσιμο σε δύο επίπεδα σχάρας, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το 1° και το 3° επίπεδο αφού προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο.
	<b>ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ + ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ</b>	Για ολοκλήρωση του ψησίματος φαγητών με πολύ υγρή σύσταση, καθώς και για τραγανές, ροδισμένες βάσεις. Επίσης, μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε για να κάνετε τις σάλτσες πιο πυκνές. Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο 2° επίπεδο σχάρας. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b>	Για ρόδισμα της βάσης των φαγητών στο τέλος του ψησίματος. Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο 1° / 2° επίπεδο σχάρας. Η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για αργό ψήσιμο, όπως στιφάδο κρεάτων και λαχανικών. Χρησιμοποιείτε στην περίπτωση αυτή το 2° επίπεδο σχάρας. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	2	150-175	35-90	Φόρμα κέικ στη σχάρα
		Ναι	1-3	150-170	30-90	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ στη σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, πίτα με φρούτα)		Ναι	2	150-190	30-85	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά ή φόρμα κέικ στη σχάρα
		Ναι	1-3	150-190	35-90	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ στη σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα
Μπισκότα / Πίτες		Ναι	2	160-175	20-45	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-3	150-175	20-45	Επίπεδο 3: σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Σου		Ναι	2	175-200	30-40	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-3	170-190	35-45	Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Μαρέγκα		Ναι	2	100	110-150	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-3	100	130-150	Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Ψωμί / Πίτσα / Φοκάτσια		Ναι	2	225-250	12-50	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-3	225-250	25-50	Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	2	250	10-15	Επίπεδο 2: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά ή σχάρα
		Ναι	1-3	250	10-20	Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		Ναι	2	175-200	40-50	Φόρμα κέικ στη σχάρα
		Ναι	1-3	175-190	55-65	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ στη σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		Ναι	2	175-200	20-30	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-3	175-200	25-45	Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Λαζάνια / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια / Φλαν		Ναι	2	200	45-55	Ταψί στη σχάρα
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 Kg		Ναι	2	200	80-110	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Κοτόπουλο / Κουνέλι / Πάπια 1 Kg		Ναι	2	200	50-100	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Γαλοπούλα / Χήνα 3 Kg		Ναι	1/2	200	80-130	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	2	175-200	40-60	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	2	175-200	50-60	Ταψί στη σχάρα
Φρυγανισμένο ψωμί		Ναι	4	200	3-5	Σχάρα
Φιλέτα / Φέτες ψαριού		Ναι	4	200	20-30	Επίπεδο 3: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στη μέση του ψησίματος)
						Επίπεδο 2: ταψί για λίπη με νερό
Λουκάνικα / Σουβλάκια / Παϊδάκια / Μπιφτέκια		Ναι	4	200	30-40	Επίπεδο 4: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στη μέση του ψησίματος)
						Επίπεδο 3: ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Επίπεδο 2: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη με νερό
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 Kg		-	2	200	35-45	Ταψί στη σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
Μπούτι αρνιού / Κότσι		-	2	200	60-90	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
Ψητές πατάτες		-	2	200	45-55	Ταψί για λίπη / για γλυκά (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Λαχανικά ογκρατέν		-	2	200	20-30	Ταψί στη σχάρα
Λαζάνια και κρέας		Ναι	1-3	200	50-100	Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα
					Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα	
Κρέας και πατάτες		Ναι	1-3	200	45-100	Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα
					Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	1-3	175	30-50	Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα
					Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα	

# **ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

## **Τρόπος ερμηνείας του πίνακα ψησίματος**

Ο πίνακας περιλαμβάνει τις βέλτιστες λειτουργίες για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μπορείτε να ψήσετε σε ένα ή περισσότερα επίπεδα σχάρας ταυτόχρονα. Ο χρόνος ψησίματος υπολογίζεται από τη στιγμή τοποθέτησης του φαγητού στο φούρνο, χωρίς να λαμβάνεται υπόψη ο χρόνος προθέρμανσης (όπου απαιτείται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι απλώς ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τη χαμηλότερη συνιστώμενη τιμή και, εάν το φαγητό δεν ψηθεί αρκετά, αυξήστε την. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο τα παρεχόμενα εξαρτήματα και, κατά προτίμηση, σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ ή ταψιά. Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πιρέξ ή κεραμικά σκεύη και εξαρτήματα, ωστόσο λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος ψησίματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτερος. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ακολουθείτε προσεκτικά τις συστάσεις του πίνακα ψησίματος για την επιλογή των παρεχόμενων εξαρτημάτων που θα τοποθετηθούν στα διάφορα επίπεδα σχάρας.

## **Ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών**

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ", μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά επίπεδα σχάρας. Αφαιρέστε το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.

## **Γλυκά**

- Ψήστε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία ψησίματος με πάνω/κάτω αντίσταση σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιείτε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να ψήσετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα σχάρας, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε εναλλάξ τις φόρμες κέικ, ώστε να διευκολυνθεί η κυκλοφορία του αέρα.
- Για να διαπιστώσετε εάν έχει ψηθεί ένα κέικ που πρέπει να φουσκώσει, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο πιο φουσκωμένο σημείο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα είναι καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες κέικ, μη βουτυρώνετε τα άκρα, διαφορετικά το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στα άκρα του.
- Εάν το κέικ "πέσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά χαμηλότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ενδεχομένως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμειγνύοντας πιο απαλά.
- Για γλυκά με υγρή γέμιση (τσιζκέικ ή πίτες φρούτων), χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ". Εάν η βάση του κέικ είναι αρκετά υγρή, χαμηλώστε το επίπεδο σχάρας και απλώστε ψίχα ψωμιού ή τριμμένα μπισκότα στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

## **Κρέατα**

- Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού ή πιρέξ, κατάλληλο για το κομμάτι κρέατος που θα ψήσετε. Για ψητό κρέας, συνιστάται να προσθέσετε ζωμό στη βάση του σκεύους, περιχύνοντας το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10-15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινόχαρτο.
- Όταν θέλετε να ψήσετε κομμάτια κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια ίδιου πάχους, ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψησίμιο. Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καίει εξωτερικά το κρέας, χαμηλώστε τη θέση της σχάρας, ώστε το φαγητό να βρίσκεται μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρία του χρόνου ψησίματος.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το κρέας για ψήσιμο στο γκριλ. Συμπληρώστε νερό, όταν απαιτείται.

## **Σούβλα (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα)**

Χρησιμοποιήστε αυτό το εξάρτημα για ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών. Τοποθετήστε το κρέας στη σούβλα, δένοντάς το με μια κλωστή, εάν πρόκειται για κοτόπουλο, και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο πριν εισάγετε τη σούβλα στην υποδοχή του μπροστινού τοιχώματος του φούρνο και την τοποθετήστε στο αντίστοιχο στήριγμα. Για να αποφευχθούν οι καπνοί και να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού στο πρώτο επίπεδο. Η σούβλα έχει πλαστική λαβή, η οποία θα πρέπει να αφαιρεθεί πριν από την έναρξη του ψησίματος. Χρησιμοποιήστε τη λαβή στο τέλος του ψησίματος για την αποφυγή εγκαυμάτων κατά την αφαίρεση του φαγητού από το φούρνο.

## **Πίτσα**

Λαδώστε ελαφρώς τα ταψιά, ώστε η πίτσα να έχει τραγανή βάση. Απλώστε τη μοτσαρέλα πάνω στην πίτσα στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

# 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 дотримуйтесь 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 замінюйте 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 розгалужувачі або подовжуваців.
- Не тягніть за кabel живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не повинні бути доступні користувачеві.
- Не торкайтесь приладу мокрими частинами тіла і не користуйтесь ним босоніж.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для обігрівання приміщення). 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 торкайтесь 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 зчинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду та аксесуарів користуйтесь 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, готовчи 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 kontaktі 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 переконайтесь, 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**

Переконайтесь, 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 mm<sup>2</sup>) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтесь 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 смазки.

### **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 лійте 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.
- Переконайтесь, 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/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти нанесенню потенційної шкоди навколошньому 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 готовуватися навіть після вимкнення духової шафи.

# ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ СЕ

- Ця духовна шафа, яка за призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Європейському нормативу (СЕ) № 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 духовна 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 і 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 дверцях 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 користуйтесь 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 користуйтесь абразивними губками або металевими шкrebками 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 пригорілій бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтесь 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.

**Н.В.: під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піца, овочі і т.п.) на внутрішніх дверцях духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духовій шафі охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцята 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**

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

## **ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ**

### **Щоб зняти дверцята:**

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

### **Щоб поставити дверцята на місце:**

- Вставте завіси на їх місце.
- Повністю відкрийте дверцята.
- Опустіть дві клямки.
- Закрийте дверцята.

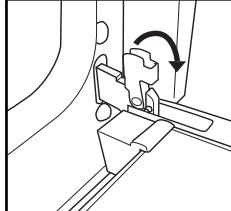


Рис. 1

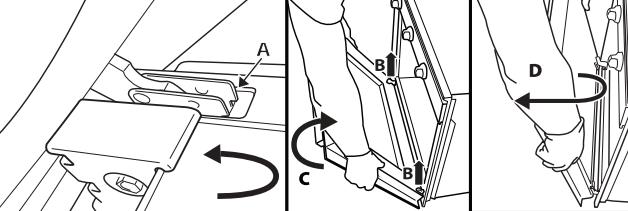


Рис. 2

## **ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)**

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

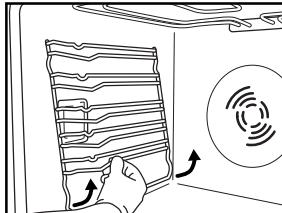


Рис. 3

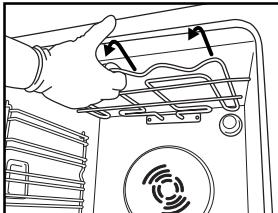


Рис. 4

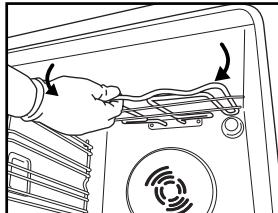


Рис. 5

## **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 лампochок) 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 лампochок) (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.

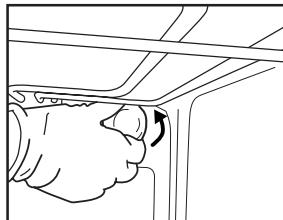


Рис. 6

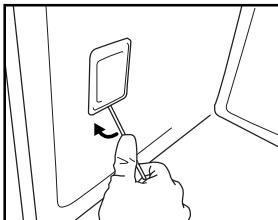


Рис. 7

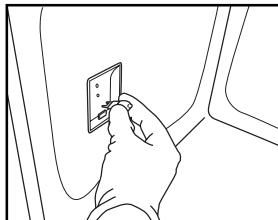


Рис. 8

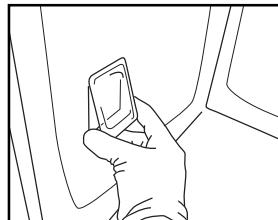


Рис. 9

**N.B.:**

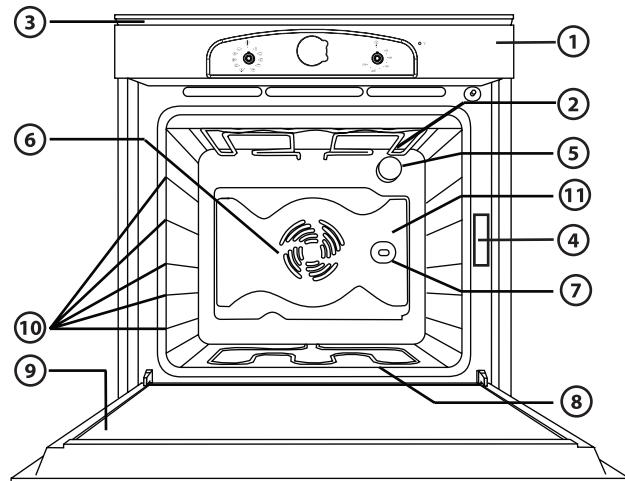
- Використовуйте лише лампочки розжарювання 25-40Вт/230В типу Е-14, Т300°C, або галогенні лампочки 20-40Вт/230В типу G9, Т300°C.
- Лампочки можна придбати у центрі обслуговування після продажу.

**ВАЖЛИВО:**

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

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДІВ. У РОЗДІЛІ ПРО УСТАНОВКУ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Охолоджувальний вентилятор (не видно)
4. Табличка з технічними даними (не знімати)
5. Лампочка
6. Вентилятор
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення поличок (число поличок вказане на передній частині духової шафи).
11. Задня стінка

#### N.B.:

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися для зменшення енергоспоживання.
- В кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

## АКСЕСУАРИ З КОМПЛЕКТУ

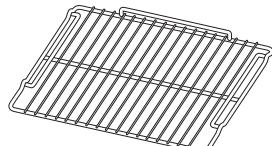


Рис. А



Рис. В

- A. **РЕШІТКА (2):** решітку можна використовувати для приготування гриля або як підставку для сковорідок, форм для випічки та іншого жаростійкого посуду для духової шафи.
- B. **ПІДДОН (1):** піддон призначений для того, щоб підставляти його під решітку, щоб збирати жир, або як форму для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі, тощо.

## АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі обслуговування після продажу.

## **ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ ТА ІНШІ АКСЕСУАРИ У ДУХОВУ ШАФУ**

Решітки та інші аксесуари оснащені механізмом блокування від ненавмисного виймання.

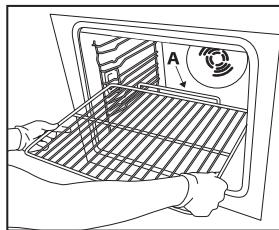


Рис. 1

1. Вставте решітку горизонтально, піднявши частину "A" вгору (Рис. 1).
2. Поставте решітку під кутом, коли вона досягне положення фіксації "B" (Рис. 2).

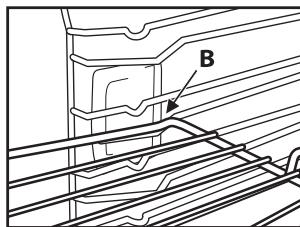


Рис. 2

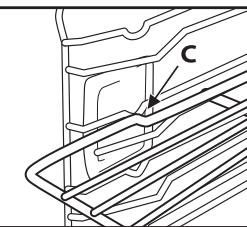
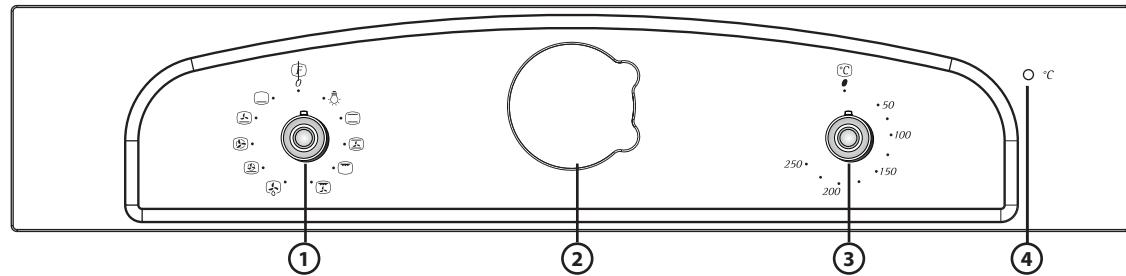


Рис. 3

3. Поверніть решітку у горизонтальне положення і повністю притисніть її до "C" (Рис. 3).
  4. Щоб зняти решітку, виконайте ті ж самі дії у зворотньому порядку.
- Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються так само. Виступ на плоскій поверхні дозволяє зафіксувати аксесуари.

## **ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**



1. Ручка перемикача функцій
2. Аналоговий годинник
3. Ручка термостата
4. Індикатор термостата

## **ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

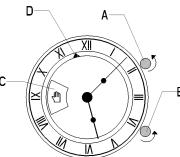
- Поверніть ручку перемикача на відповідну температуру.  
У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.  
Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духовія шафа досягне вибраної температури.  
По закінченню приготування поверніть ручку на "0".

# АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК

## Аналоговий годинник дозволяє:

- Перевірити поточний час доби. Для регулювання часу доби натисніть кнопку (B) і поверніть її проти годинникової стрілки, щоб встановити час.
- Програмувати час початку готування. Максимальний час, на який можна запрограмувати початок готування, становить 12 годин.

Програмувати час готування. Виберіть час готування (доступний з будь-якою функцією), щоб увімкнути духову шафу на вказаній період часу. По закінченню вказаного часу духові шафи вимкнуться автоматично. Мінімальний час, на який можна запрограмувати готування, становить 5 хвилин, а максимальний – 180 хвилин.



### A. РУЧНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ

- Поверніть кнопку (B) **проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки у вікні не з'явиться символ .
  - Натисніть кнопку (A) і поверніть її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник (D) ► не вкаже на час, показаний на годиннику (годинника стрілка).
- Кнопка клацне, коли її повернути у правильне положення.**
- Поверніть ручку перемикача на необхідний символ. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
  - Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Загориться червоний індикатор термостата.
  - По закінченню готування **поверніть ручки в положення ВИМК. (0 - •)**, тому що в ручному режимі духові шафи НЕ вимикається автоматично.

### B. РУЧНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ З ЧАСОМ ЗАПУСКУ ГОТУВАННЯ

- Поверніть кнопку (B) **проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки у вікні не з'явиться символ .
  - Натисніть кнопку (A) і поверніть її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник (D) ► не вкаже на час, коли готування повинне розпочатися (наприклад, на малюнку: 11:30).
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
5. По закінченню готування **поверніть ручки в положення ВИМК. (0 - •)**, тому що в ручному режимі духові шафи НЕ вимикається автоматично.

### C. ГОТУВАННЯ З ЗАПРОГРАМОВАНИМ ЧАСОМ ПОЧАТКУ І ТРИВАЛОСТІ ГОТУВАННЯ

- Поверніть кнопку (B) **проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки не з'явиться потрібна тривалість готування у вікні (C) (5 - 180 хв.).
- Натисніть кнопку (A) і поверніть її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник (D) ► не вкаже на час, коли готування повинне розпочатися (наприклад, на малюнку: 11:30).

  - Поверніть ручку перемикача на необхідний символ.
  - Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.

5. По закінченню встановленого часу готування пролунає звуковий сигнал і **духова шафа вимкнеться автоматично**. Щоб вимкнути звуковий сигнал, поверніть кнопку (B) **проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки у вікні не з'явиться символ .

По закінченню встановленого часу готування можна продовжити готування згідно вищезгаданих інструкцій або за допомогою процедури готування вручну.

### D. ГОТУВАННЯ З ЗАПРОГРАМОВАНОЮ ТРИВАЛІСТЮ ГОТУВАННЯ

- Поверніть кнопку (B) **проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки не з'явиться потрібна тривалість готування у вікні (C) (5 - 180 хв.).
- Натисніть кнопку (A) і поверніть її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник (D) ► не вкаже на час, показаний на годиннику (годинника стрілка). **Кнопка клацне, коли її повернути у правильне положення.**

  - Поверніть ручку перемикача на необхідний символ. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
  - Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Загориться червоний індикатор термостата.

5. По закінченню встановленого часу готування пролунає звуковий сигнал і **духова шафа вимкнеться автоматично**. Щоб вимкнути звуковий сигнал, поверніть кнопку (B) **проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки у вікні не з'явиться символ .

По закінченню встановленого часу готування можна продовжити готування згідно вищезгаданих інструкцій або за допомогою процедури готування вручну.

# ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ ДУХОВОЇ ШАФИ

РУЧКА ПЕРЕМІКАЧА ФУНКЦІЙ		
	<b>OFF</b>	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	<b>ЛАМПОЧКА</b>	Для вмикання/вимикання внутрішнього освітлення духової шафи.
	<b>ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ</b>	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 2-гу полицю. Прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор терmostата вимикається, коли духовна шафа готова і можна ставити в неї продукти.
	<b>ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ</b>	Для приготування м'яса і пирогів з рідкою начинкою (лікантих або солодких) на одній полиці та піц на одній або двох полицях. Ця функція забезпечує рівномірне випікання рум'яною, хрусткою скоринкою зверху та знизу. Під час готування на двох рівнях міняйте положення страв через половину заданого часу для більш рівномірного приготування страви. Використовуйте 2-гу полицю, якщо готуєте лише на одній полиці. Для готування на двох полицях використовуйте 1-шу і 2-гу полиці. Прогрійте духову шафу до потрібної температури і поставте продукти в неї після досягнення встановленої температури.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та грінок. Ставте продукти на 4-й рівень полиць. При смаженні м'яса користуйтесь піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Поставте його на 3-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3 - 5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	<b>ТУРБО ГРИЛЬ</b>	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середні полиці. Користуйтесь піддоном для збирання соків, що витікають зі страви при готуванні. Поставте його на 1-шу/2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зчиненими.
	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b>	Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.
	<b>ТУРБОВЕНТИЛЯТОР</b>	Для приготування страв з хрусткою основою і м'яким верхом. Ідеально підходить для приготування пирогів з рідкою начинкою без попередньо приготовленого коржа (наприклад, фруктові тістечка, сливові пироги, пироги рікота, а також піца з великою кількістю начинки) на одній полиці. Поставте продукти на 2-гу полицю. Перед готуванням прогрійте духову шафу. Ця функція також ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів (наприклад, піца, картопля фрі, струдель, лазанья). Дотримуйтесь інструкцій, вказаних на упаковці.
	<b>ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ</b>	Для приготування різноманітних страв, для яких потрібна однакова температура приготування одночасно на щонайбільше двох полицях (наприклад, риба, овочі, пироги). Цю функцію можна використовувати для приготування різних страв без перенесення запахів від однієї страви до іншої. Використовуйте 2-гу полицю, якщо готуєте лише на одній полиці. Для готування на двох полицях використовуйте 1-шу і 2-гу полиці, попередньо прогрівши духову шафу.
	<b>НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР</b>	Для завершення приготування страв дуже рідкої консистенції з отриманням хрусткої, підрум'яної основи. Також підходить для згущування соусів. Поставте продукти на 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	<b>НАГРІВАННЯ ЗНИЗУ</b>	Для підрум'янювання страв знизу в кінці готування. Поставте продукти на 1-шу/2-гу полицю. Ця функція також може використовуватися для повільного готування, наприклад, м'ясних або овочевих рагу; у такому разі використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

# ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	150-175	35-90	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-170	30-90	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Пироги з начинкою (чізкейк, струдель, яблучний пиріг)		Так	2	150-190	30-85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-190	35-90	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Печиво/пиріжки		Так	2	160-175	20-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	150-175	20-45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон/деко для випікання
Тістечка із заварного тіста		Так	2	175-200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	170-190	35-45	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Безе		Так	2	100	110-150	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	100	130-150	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Хліб / піца / фокача		Так	2	225-250	12-50	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	225-250	25-50	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 2: піддон/деко для випікання
		Так	1-3	250	10-20	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175-200	40-50	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	175-190	55-65	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Воловани / випічка із листкового тіста		Так	2	175-200	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	175-200	25-45	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	200	45-55	Деко на решітці
Ягнітина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або деко на решітці
Курча / кролик / качка 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або деко на решітці
Індичка / гуска 3 кг		Так	12	200	80-130	Піддон або деко на решітці
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175-200	40-60	Піддон або деко на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, кабачки)		Так	2	175-200	50-60	Деко на решітці
Грінка		Так	4	200	3-5	Решітка
Рибне філе / стейки		Так	4	200	20-30	Полиця 3: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 2: піддон з водою
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 3: піддон з водою
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно) Полиця 1: піддон з водою
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	2	200	35-45	Деко (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Кострець ягняти / голені		-	2	200	60-90	Піддон або деко на решітці (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Смажена картопля		-	2	200	45-55	Піддон / деко для випікання (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Деко на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці
М'ясо з картоплею		Так	1-3	200	45-100	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці
Риба з овочами		Так	1-3	175	30-50	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці

# **РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ**

## **Як читати таблицю приготування**

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна використовувати також посуд і аксесуари із пірекса та кераміки, але пам'ятайте, що страви готуватимуться трохи довше. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтесь порад, наведених у таблиці приготування стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) та на які полиці їх ставити.

## **Готування різних страв одночасно**

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

## **Десерти**

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Для готування більше, ніж на одній полиці виберіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях так, щоб забезпечити оптимальну циркуляцію гарячого повітря.
- Щоб перевірити чи готовий пиріг, що піднімається у процесі випікання, вставте дерев'яну зубочистку у центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодощів з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа пирога липка, опустіть полицю нижче і посыпте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

## **М'ясо**

- Використовуйте деко будь-якого виду або посуд із пірекса відповідно до розміру шматка м'яса, що буде готуватися. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете підсмажити м'ясо на грилі, вибирайте шматки всюди рівномірної товщини, щоб досягти однорідного результату готування. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Аби м'ясо не пригоріло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з півлітрою води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

## **Рожен (лише в деяких моделях)**

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

## **Піца**

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





Printed in Italy  
05/2011

**5019 310 01269**

GR UK



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA