



ДУХОВІ ШАФИ
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА

UKR

1. ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ

Для оптимального використання Вашої духової шафи, уважно прочитайте дану інструкцію. Ми рекомендуємо зберегти буклет, для подальших консультацій, а перед встановленням запишіть серійний номер виробу, на випадок, якщо Вам буде потрібне сервісне обслуговування.

Спочатку необхідно перевірити, чи не має ваш апарат пошкоджень. Якщо ви виявили будь-які пошкодження, що виникли під час транспортування, зверніться до торговельного представника або до регіонального складу, з якого прилад було доставлено. Номер телефону зазначений на рахунку або у бланку замовлення.

! Примітка: функції, властивості та приладдя печей, які згадані в цьому посібнику, можуть бути зміни в залежності від моделі печі. Ми бажаємо вам із задоволенням користуватися вашим новим побутовим приладом.

1.1 ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Частини приладу що контактують за харчовими продуктами відповідають положенням ЕЕС Directive 89/109. Пристрій погоджено з European Directives 2006/95/EC та

2004/108/EC, з наступними правами. Також Доводимо до Вашого відома, що цей виріб сертифікований згідно з вимогами безпеки органом по сертифікації промислової продукції Державним комітетом України з питань технічного регулювання та споживчої політики державна система сертифікації УкрСЕПРО.

На підставі протоколу сертифікаційних випробувань №06-08/08 від 7.08.08, виданого ТОВ «Українська ВЛ ВЕСНА», 49036, м. Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, атестат акредитації №2Н557 від 12.07.2007, висновку ОС №1985 від 07.08.2008. Тримайте пакувальні матеріали, такі як пластикові пакети, полістирол, або цвяхи в недоступному для дітей, тому що вони небезпечні для дітей.

1.2 ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Духовка має використовуватися лише в цілях, для яких вона призначена: вона повинна використовуватися тільки для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад опалення приміщення не відповідає цільовому призначенню і тому може становити небезпеку.

Виробник не несе відповідальності за будь-який збиток, викликаний неправильним або неналежним використанням даного виробу. При використанні будь-якого електроприладу необхідно дотримуватися деяких основних правил:

- Не тягніть за кабель живлення, для того щоб вийняти вилку з розетки.
- Не торкайтеся до духовки мокрими або вологими руками чи ногами.
- Не користуйтеся духовкою босоніж.

Прилад виготовлено відповідно до діючих стандартів безпеки. Однак, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні та психічні вади, або проблеми руху, а також особам, які не мають достатньо досвіду та навичок, не користуватися приладом без належного нагляду.

Такі ж рекомендації щодо користування приладом стосуються і дітей.

Взагалі не рекомендується використовувати адаптери, трійники або кабелі розширення.

Якщо духовка шафа вийшла з ладу вимкніть її з мережі і не чіпайте.

У разі пошкодження шнура його слід, не відкладаючи, замінити, для чого

виконайте наступні операції: відкрийте кришку клемної коробки, від'єднайте шнур живлення і замініть його на новий шнур необхідної довжини (тип H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), відповідний потужності приладу. Дана операція повинна виконуватися кваліфікованим фахівцем. Заземлення (жовто-зелений) повинен обов'язково бути приблизно на 10 мм довше інших проводів. Звертайтеся лише до авторизованих сервісних центрів для ремонту і переконайтеся, щоб використовувалися тільки оригінальні деталі. Якщо наведені вище інструкції не виконуються, виробник не може гарантувати безпеку роботи приладу.

Духовка, яку ви придбали має певні технічні характеристики, і ви не повинні вносити будь-які зміни.

Ніколи не використовуйте для чищення пару або спрей високого тиску. Не зберігайте легкозаймисті продукти в духовці, вони можуть спалахнути, якщо прилад ввімкнеться випадково. Не натискайте на дверцята та не дозволяйте дітям на них сидіти. Використовуйте кухонні рукавиці, коли ставите або дістаєте страву з духовки.

1.3 РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Після кожного використання духовки, мінімальне прибирання допоможе тримати її в чистоті.
- Не закривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою.
- Алюмінієва фольга або будь-який інший захист, в безпосередньому контакті з гарячою емаллю, може розплавити або пошкодити її.
- Для того, щоб запобігти надмірному забрудненню вашої духовки і в результаті сильних димних запахів, ми рекомендуємо не використовувати прилад при дуже високій температурі. Краще продовжити час приготування і трохи знизити температуру.

Ідентифікаційна тибличка



- Окрім аксесуарів, які йдуть разом з духовкою, ми рекомендуємо використовувати блюда та форми для випічки стійкі до високої температури.

1.4 ВБУДОВУВАННЯ

Встановлення приладу не є обов'язком виробника. Вбудовування приладу у робочу поверхню та її підключення по електромережі повинен проводити лише спеціаліст сервісного центру. Одоблювальний матеріал кухонних меблів, куди буде встановлена духовка шафа, має бути стійким до впливу високих температур не менше 70°C, у іншому разі оздоблення робочої поверхні може втратити колір або деформуватися. Піч може бути розташована високо в колонні або під стільницю. Перед установкою необхідно забезпечити хорошу вентиляцію для правильної циркуляції свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх деталей. Зробіть отвори вказані на останній сторінці в залежності від типу установки.

1.5 ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ

Підключення має бути виконано тільки кваліфікованим спеціалістом, згідно інструкцій, наданих у розділі «Підключення до джерела енергопостачання», та відповідати вимогам діючих стандартів України.

Даний прилад повинен встановлюватися відповідно до діючих норм і правилами. У разі недотримання цих норм фірма-виробник не несе ніякої відповідальності.

Важливе зауваження: фірма-виробник не несе відповідальності за можливу шкоду заподіяну людям, тваринам або майну, що виникла внаслідок відсутності заземлення.

Духовка відповідає вимогам безпеки, передбачених нормами, і повинна бути забезпечена триполюсною виделкою з заземленим полюсом, що забезпечує надійне заземлення.

Ефективність заземлення залежить від правильного заземлення електроустановки будинку. Тому перед електричним підключенням духовки переконайтеся, що розетка правильно заземлена, і що характеристики електричного лічильника відповідають потужності, зазначеній на маркувальній табличці приладу. **Примітка:** не забудьте, що може виникнути необхідність в технічному обслуговуванні приладу, яке повинен виконувати сервісний центр. Тому слід забезпечити легкий доступ до розетки. Даний прилад укомплектований шнуром живлення з вилкою і повинен використовуватися тільки при напрузі 230 В.

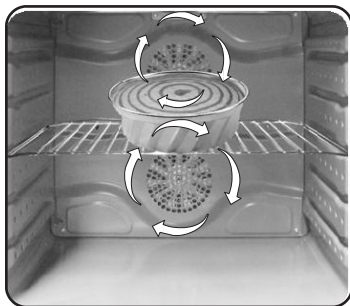
Увага: підключення можна робити безпосередньо до електричної мережі. В цьому випадку між приладом і мережею потрібно встановити багатополосний вимикач, що відповідає споживчій потужності приладу, з мінімальним розмиканням контактів 3 мм. Заземлення не повинно перериватися вимикачем.

ПЕРЕВІРТЕ НАДІЙНІСТЬ ЗАЗЕМЛЕННЯ!

Заміна шнура живлення повинна проводитися співробітником сервісного центру або кваліфікованим фахівцем. При заміні слід керуватися вказаними характеристиками приладу. Перед тим, як приступати до будь-яких операцій з демонтажу, слід вийняти вилку з розетки або вимкнути електроживлення за допомогою автомата.

2. PRO/EXP'R ТЕХНОЛОГІЯ* в зал. від моделі

Технологи компанії Розьє розробили ексклюзивну технологію системи циркуляції повітря, яка рівномірно розподіляє тепло по всьому об'єму печі. Ця багатофункціональна система через 100 вентиляційних отворів, розташованих на бічних ПРО-панелях виробляє мікропотоки гарячого повітря безпосередньо на їжу, на низьких швидкостях. Цей процес гарантує поступове рівномірне приготування їжі та зменшує втрату вологи продукту.



2.1 ОБЛАДНАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

На фото представлена одна з моделей приладу. Оскільки група приладів, до якої розроблені дані інструкції, мають різні характерні особливості, у інструкціях може бути наданий опис функцій та обладнання, яких нема у вашому приладі !!!



Решітка використовується, зокрема, для приготування м'яса на грилі, так як до неї кріпиться і піддон для збору жиру що виділяється в процесі смаження. Піддон служить для збору жиру, що виділяється під час приготування на грилі. Деко для випікання повинен встановлюватися безпосередньо на решітку. Воно використовується для приготування печива, бізе, коржів для тортів і т. д. Ніколи не ставте цей лист на дно духовки.



Розподілювач ділить піч на дві камери. Він відділяє верхню і нижню камери, коли ви хочете використовувати піч у двокамерному режимі. Він повинен встановлюватися на третьому рівні. Ніколи не залишайте розподілювач в духовій шафі при піролітичному режимі.



Піцца-камінь - підставка для випікання піци, що додається відповідно до моделі, йде разом з роликом для нарізання піци.

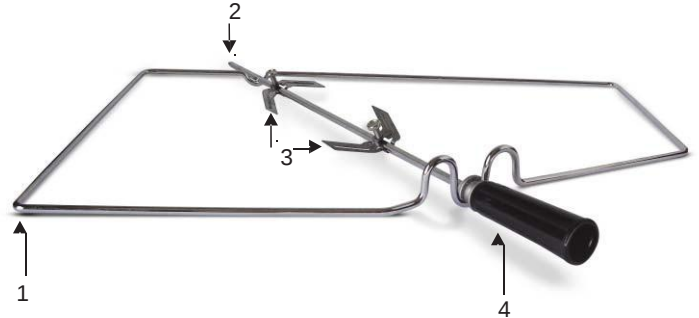


Піднос для випічки повинен бути розміщений на відповідній позиції для приготування невеликих тістечок, печива, бізе, і т.д. Ніколи не ставте піднос прямо на дно духовки і на розподілювач.



2.2 ВЕРТЕЛ (Відповідно до моделі)

Для приготування на вертелі не потрібно попередньо розігрівати страву. Готуйте при закритих дверцятах.



- 1- Решітка
- 2- Вертел
- 3- Фіксатори
- 4- Ручка

Як використовувати вертел

- 1. Відкрутіть фіксатори
- 2. Розташуйте м'ясо на вертелі
- 3. Зафіксуйте шматок фіксаторами
- 4. Затягніть гвинти
- 5. Розташуйте вертель в пазах
- 6. Зніміть ручку



Коли духовка ввімкнена непотрібні аксесуари необхідно видалити

2.3 ОСВІТЛЕННЯ LEDVISION* в зал. від моделі

Унікальна система освітлення, яка складається з 14 LED світлодіодів (для версії без піролізу) чи 10 HIGH POWER LED (для версії з піролізом) розташованих в дверцятах духової шафи, забезпечує ідеальне освітлення і повну прозорість на протязі всього процесу приготування їжі.

ПЕРЕВАГИ:

Ця система окрім чудового освітлення, є більш довговічною ніж традиційна та дозволяє економити значну кількість електроенергії.

- Оптиміальне освітлення

- Подовжений термін роботи світлодіодів
- Надзвичайно низький рівень споживання електроенергії - на 95% менше в порівнянні з традиційною системою освітлення.



3. ДОГЛЯД И ЧИЩЕННЯ

- Перед тим як приступати до очищення приладу, слід почекати, поки він охолоне.
- Не можна використовувати абразивні миючі засоби, мочалки з металевого дроту або ріжучі предмети, які можуть пошкодити емальовану і сталеву поверхні.
- Використовуйте мильний розчин або кошти на основі аміаку.

СКЛЯНІ ДЕТАЛІ

Після кожного використання духовки протирайте її м'якою серветкою. Якщо на поверхні залишилися дуже великі плями від жиру, змийте за допомогою губки і миючого засобу. Промийте чистою водою і витріть насухо. Не можна використовувати абразивні засоби чи ріжучі предмети.

Ущільнювач дверцят слід очищати за допомогою губки і миючого засобу.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Слід очищати за допомогою губки, змоченої у мильному розчині, потім вимити чистою водою і витерти насухо.

ПІДДОН

Після приготування на грилі вийміть піддон з духовки. Вилийте його вміст в який-небудь посуд, помийте гарячою водою і змоченою миючим засобом губкою, на прикінці вимийте гарячою водою і витріть насухо. Для того щоб видалити залишки підгорілої їжі, замочіть піддон у воді, додавши миючий засіб.

Піддон можна мити в посудомийній машині або за допомогою спеціальних засобів, що є у продажу.

Ніколи не залишайте брудний піддон в духовці.

4. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед тим як звертатися в сервісний центр:

у разі якщо духовка не працює, рекомендуємо Вам перевірити, чи правильно вставлена вилка в розетку.

Якщо не вдається виявити причину несправності:

вимкніть прилад, не робіть спроб самостійно відремонтувати його і зателефонуйте в авторизований сервісний центр.

ГАРАНТІЙНЕ СВІДОЦТВО: що з ним робити?

Ваш прилад знаходиться на гарантії, умови і терміни якої наведені в доданому свідоцтві.

Гарантійне свідоцтво слід дбайливо зберігати. Воно повинно бути заповнене, і при необхідності його слід пред'являти представнику

авторизованого сервісного центру разом з документом, що підтверджує покупку (накладною, рахунком-фактурою, чеком та ін.) У гарантійному свідоцтві мають бути зазначені назва торгової фірми, дата покупки, серійний номер виробу і ціна. Авторизований сервісний центр після перевірки права на гарантійне обслуговування зробить безкоштовний ремонт вдома у клієнта. Гарантія включає вартість роботи і запасних частин.

У РАЗІ НЕСПРАВНОСТІ: до кого звертатися?

У разі виникнення будь-якого питання щодо роботи приладу авторизований сервісний центр завжди готовий надати Вам необхідну інформацію і дати пораду. Якщо у Вашому приладі виявиться несправність або відхилення від нормального режиму роботи, перед тим як звертатися в авторизований сервісний центр настійно радимо виконати рекомендації, наведені вище.

СЕРІЙНИЙ НОМЕР ВИРОБИ. Де він знаходиться?

При зверненні в авторизований сервісний центр обов'язково слід повідомити назву моделі та серійний номер виробу (16 знаків, що починаються з цифри 3), які Ви можете знайти в гарантійному свідоцтві або на маркувальній таблиці (див. малюнок на останній сторінці). Таким чином, спеціалісту сервісного центру вдасться уникнути додаткових поїздок для доставки необхідної запасної частини, що призведе до скорочення пов'язаних з цим витрат.

Європейська директива 2002/96/ЕС

Даний електроприлад має маркування відповідності Європейській директиві 2002/96/ЕС з утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE).

Утилізація приладу допоможе запобігти негативній дії на навколишнє середовище та здоров'я людей.

Маркування на виробі вказує на те, що даний виріб не можна викидати, як звичайні побутові відходи. Прилад повинен бути доставлений на місце збору відпрацьованого свій термін електричного та електронного устаткування для утилізації.

Утилізацію приладу слід проводити у відповідності з місцевими правилами утилізації відходів.



За більш детальною інформацією щодо утилізації приладу і повторного використання матеріалів слід звертатися до органів місцевого управління, місцеву службу утилізації побутових відходів або до магазину, де Ви придбали цей прилад.

ОПИС ДИСПЛЕЙ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ RFA 54V, RFA 24



ЦЕ ВАРТО ЗНАТИ

Підтвердження операцій: зміни повинні бути підтверджені натисканням на ручку підтвердження.

Вимкнення духовки: при помилкових установах. Переведіть ручку вибору функцій в положення «0».

Блокування для безпеки дітей: можна заблокувати органи управління духовкою (див. нижче).

Вентилятор охолодження: захищає від перегріву електронну панель управління. Вмикається і вимикається автоматично. Продовжує працювати протягом декількох хвилин після вимкнення духовки.

Підсвічування духовки: залишається ввімкненим на всіх режимах приготування або вмикається поворотом ручки вибору функцій до сполучення з символом підсвічування.

УСТАНОВКА ПОТОЧНОГО ЧАСУ



Годинник слід налаштувати перед першим використанням духовки.

Налаштування:

1. Поверніть ручку вибору функцій до сполучення з символом годин.

2. Позначення хвилин блимає, налаштуйте хвилини за допомогою центральної ручки, повертаючи її в бік символу «-» або «+». Підтвердіть натисканням на ручку.

3. Позначення годин блимає, налаштуйте годинник за допомогою центральної ручки, повертаючи її в бік символу «-» або «+». Підтвердіть натисканням на ручку.

4. Переведіть ручку вибору функцій в положення «0». Поточний час встановлено.

ПОЧАТОК РОБОТИ

Способи приготування, доступні при користуванні духовою шафою, наведено в таблиці нижче. Для кожного способу приготування духовка автоматично встановлює температуру, яка може бути змінена в певному діапазоні (див. таблицю нижче).

Коли духовка вимкнена, на індикаторі відображається тільки поточний час.

1. Поверніть ручку вибору способу приготування (ручка справа) і виберіть необхідний спосіб приготування. На дисплеї будуть відтворені нагрівальні елементи, задіяні в обраному способі приготування.

2. На дисплеї буде позначена автоматично встановлена температура приготування, яка може бути змінена в певному діапазоні (див. таблицю).

Для зміни температури приготування поверніть центральну ручку і підтвердіть необхідну температуру, натиснувши на ручку.

Температура може бути змінена і під час циклу приготування поворотом центральної ручки.

Духовка почне розігріватися.

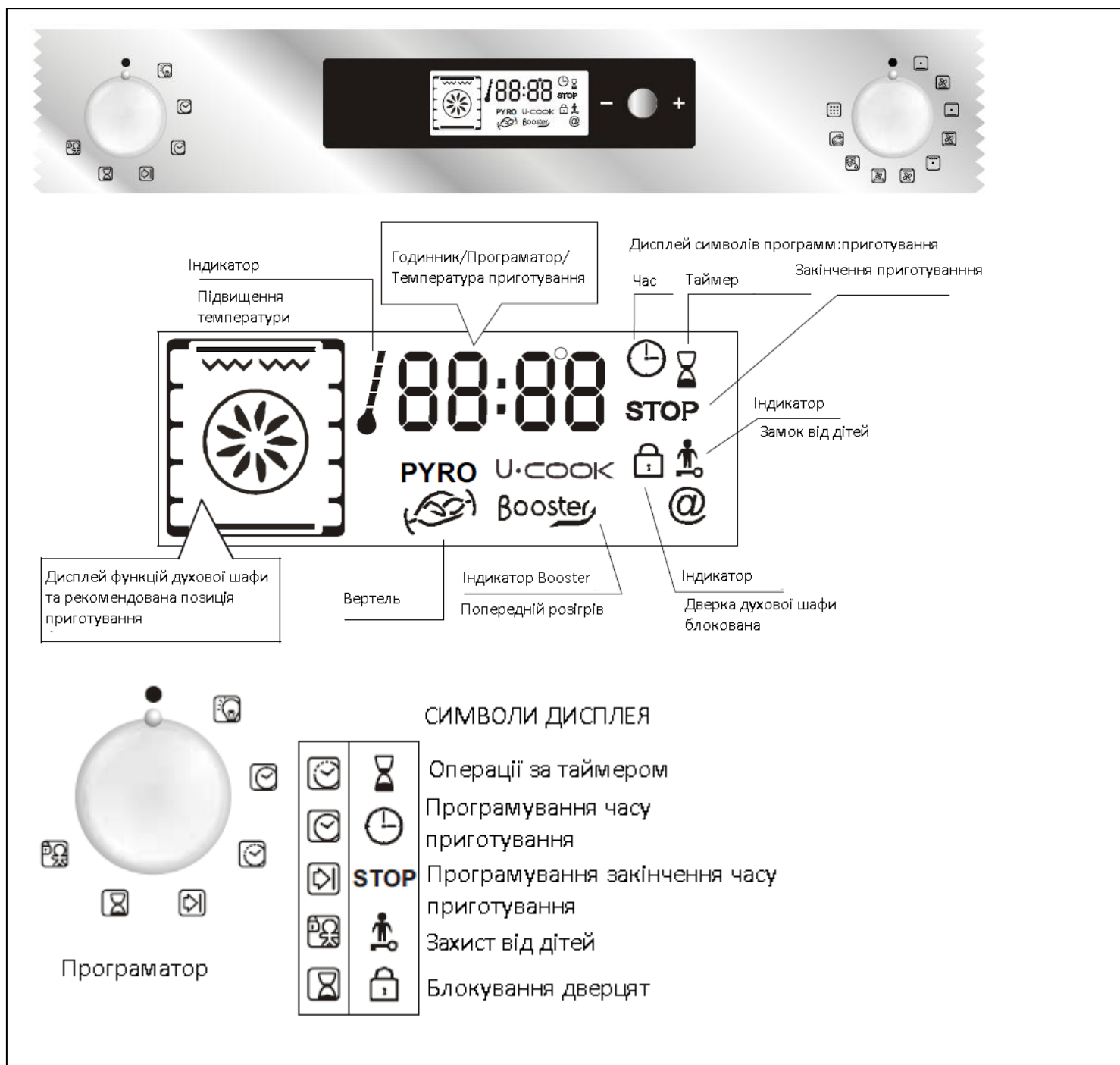
Індикатор температури блимає до тих пір, поки не буде досягнута встановлена температура. Після закінчення цієї фази нагрівання пролунає звуковий сигнал.

3. Після вибору способу приготування можна встановити час і тривалість приготування. Час приготування та закінчення часу приготування можуть бути запрограмовані за допомогою ручки вибору (Зліва) повернутої на позначки "Час приготування" чи "Таймер". Індикатори "Час приготування" чи "Таймер" почнуть блимати на дисплеї. За допомогою центральної ручки керування змініть настройки за вашими побажаннями інастисніть її ще раз для підтвердження вашого вибору.

4. Коли ви це зробите не забудьте повернути ручку вибору (Зліва) в позицію Стоп, для нових налаштувань.

Для більш детального огляду програматора див. Розділ ПРОГРАМУВАННЯ

5. Наприкінці циклу приготування поверніть ручку вибору функцій (з права) в положенні стоп.



ПРОГРАМУВАННЯ

ТАЙМЕР

Таймер працює незалежно від роботи духовки і не впливає на нагрівальні елементи. Він просто для нагадування.

Поверніть регулятор у положення "Таймер". З'явиться символ таймера і на дисплеї висвітяться цифри 00:00.

Коли висвітяться хвилини, повертайте центральну кнопку, щоб встановити необхідну кількість хвилин та підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Коли висвітяться години, поверніть центральну кнопку на необхідну кількість годин і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Поверніть регулятор назад у положення ●, щоб підтвердити новий час приготування.

Коли програма закінчиться, час приготування зникне з дисплея. Протягом 15 секунд пролунає звуковий сигнал і символ Таймер блиматиме на дисплеї (для зупинки раніше 15 сек, просто натисніть центральну кнопку)

ПРОГРАМУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Різні рецепти мають запрограмований час приготування. Якщо потрібно ви можете самі запрограмувати ручне керування, розморожування або підігрів.

Поверніть ручку управління в позицію "Тривалість приготування". З'явиться значок тривалості приготування. З'явиться або попередньо запрограмована тривалість приготування для різних рецептів, або 00:00 для різних функцій духовки.

Коли висвітяться хвилини, повертайте центральну кнопку, щоб встановити необхідну кількість хвилин на таймері і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Коли висвітяться години, поверніть центральну кнопку на необхідну кількість годин на таймері і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Поверніть ручку управління в позицію СТОП і підтвердіть новий час приготування.

Коли час завершується, тривалість приготування зникне з дисплея. Протягом 15 секунд пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться символ Тривалість приготування і STOP.

Встановіть ручку управління в положення STOP. Якщо Ви цього не зробите, символи будуть продовжувати блимати

ПРОГРАМУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Різні рецепти мають запрограмований час приготування. Якщо потрібно ви можете самі запрограмувати ручне керування, розморожування або підігрів.

Поверніть ручку управління в позицію END. З'явиться значок STOP. З'явиться або попередньо запрограмована тривалість приготування для різних рецептів, або 00:00 для різних функцій духовки, або час доби.

Поверніть ручку управління програмами для підтвердження тривалості приготування.

Коли висвітяться хвилини, повертайте центральну кнопку, щоб встановити необхідну кількість хвилин на таймері і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Коли висвітяться години, поверніть центральну кнопку на необхідну кількість годин на таймері і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Пам'ятка: з затримкою початку приготування, на дисплеї з'явиться тривалість приготування, символи "Час приготування" і "STOP", залишиться тільки режим «Рецепт». Духовка автоматично розраховує час старту(завершення часу приготування мінус час приготування)

Наприкінці циклу духовка автоматично вимикається. Протягом 15 секунд пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться символ STOP. Встановіть ручку управління в положення .*. Якщо Ви цього не зробите, символи будуть продовжувати блимати.

ЗАХИСТ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція має важливе значення, особливо коли в родині є діти. Вона не дозволяє дітям змінювати програму або вимкнути духовку. Це система безпеки блокує панель управління духовки під час роботи.

Є два рівня безпеки:

РІВЕНЬ 1: Блокує ручку управління і центральну кнопку. Для активації: поверніть ручку установки програм на функцію захист від дітей. Дія: ручки управління неактивні Щоб відключити: поверніть ручку управління програмами в позицію 0.

РІВЕНЬ 2: Блокує ручку перемикача. Для активації: поверніть ручку вибору програм на функцію захист від дітей і натисніть на центральну кнопку протягом 3 секунд. Дія: всі елементи дезактивуються.

Для активації: виконайте ту ж процедуру, для приведення в дію. Поверніть ручку вибору програм на функцію «захист від дітей» і утримуйте центральну кнопку протягом 3 секунд.

* Запам'ятайте: у всіх випадках, з міркувань безпеки, навіть якщо контроль заблокований, духовка може бути виключена, для цього слід повернути ручку селектора на 0.

РЕГУЛЮВАННЯ КОНТРАСТНОСТІ ДИСПЛЕЯ

Контрастність дисплея можна регулювати в будь-який час. Рівень підсвітки з заводу виробника встановлено на відмітці "C5". Щоб змінити налаштування, виконайте наступне:

Поверніть ручку вибору програм в положення "Light", а ручку вибору функцій на "0". Натисніть на центральну клавішу протягом 3 секунд і на дисплеї з'явиться "CX" (де X = рівень контрастності). Поверніть центральний ключ для налаштувати контрастності: налаштування йде від 1 до 9. Підтвердіть нові налаштування, натиснувши на центральну клавішу протягом 3 секунд.

ОПИС ДИСПЛЕЙВ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ

RFD 7454 RFI 4454 RFR 6613 RF 6613

УВАГА в залежності від моделі зовнішній вигляд дисплея та панелі керування може відрізнятися. Див. різновиди нижче.

Функція *Рецепти від шефа доступна в моделях RFD 7454

Мал. 1. Панель керування* ЗРАЗОК



Мал. 2. Дисплей * ЗРАЗОК



* Відповідно до моделі духовки

ПІДТВЕРДЖЕННЯ ОПЕРАЦІЙ: налаштування мають бути підтверджені натисканням центральної кнопки

ЗУПИНКА РОБОТИ ДУХОВКИ: може знадобитися, якщо Ви задали не вірну програму. Щоб зупинити духовку - поверніть ручку вибору функцій в положення STOP.

ЗАХИСТ ВІД ДІТЕЙ:Щоб заблокувати панель управління, оберіть блок дверцят. Зверніться в меню до наступної секції "Програмування-Захист від дітей"

ОХОЛОДЖУЮЧИЙ ВЕНТИЛЯТОР: захищає панель управління і електроніку від теплових ушкоджень.

Програма запускається і зупиняється автоматично, навіть якщо духовка вимкнена.

ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ:

Щоб ввімкнути світло в духовці поверніть символ: освітлення

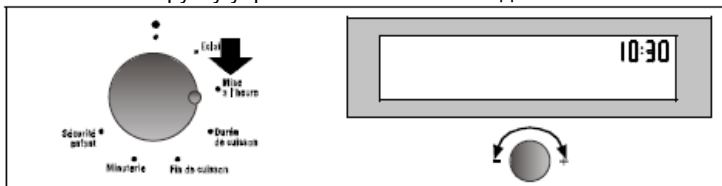
Коли піч використовується, індикатор горить протягом усієї програми, навіть коли двері відкриті.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Якщо був перебіг з напругою під час використання духовки, годинник слід повторно встановити.

ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ГОДИННИКА:

1. Встановити ручку управління на символ "Годинник



2. Коли висвітяться хвилини, встановіть час повертаючи центральну кнопку від "-" до "+". Підтвердіть, натиснувши на центральну кнопку.
3. Потім висвітяться години, встановіть час повертаючи центральну кнопку від "-" до "+". Підтвердіть, натиснувши на центральну кнопку.
4. Для зупинки поверніть ручку у положення STOP.

Способи приготування їжі в ручному режимі, викладено нижче в загальній таблиці. Температура також запропонована для окремого способу приготування. Вона може бути змінена в відповідності до окремих потреб.

РУЧНЕ КЕРУВАННЯ

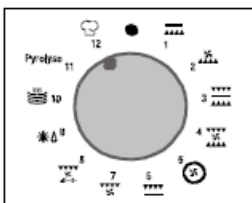
1. Поверніть ручку вибору способу приготування для вибору потрібної функції. На дисплеї висвітяться нагрівальні елементи, що відповідають обраній функції.
2. Висвітиться температура, яка підходить для обраного методу приготування. Вона може бути змінена протягом заздалегідь встановленого діапазону - див. у таблиці вище. Щоб змінити налаштування температури, поверніть центральну кнопку і на таймері Тип А підтвердіть, нажавши ту ж саму кнопку. Почнеться приготування і духовка почне нагріватися. Індикатор буде блимати доки не буде досягнута задана температура. Пролунає звуковий сигнал і індикатор зафіксується.
3. Час приготування і закінчення приготування можна запрограмувати, повернувши ручку вибору програм на "приготування" або "кінець часу приготування". На дисплеї почне блимати "Приготування" або "кінець часу приготування". Щоб змінити налаштування використовуйте центральну кнопку, а на таймері типу А нажміть підтвердження. Коли Ви це зробили, не забудьте повернути ручку управління програмами в "нейтральне положення", щоб підтвердити нові налаштування.
4. В кінці циклу приготування, поверніть ручку управління назад в "нейтральне положення". Індикатор загориться знову, він горітиме доки температура в духовці не знизиться.

РЕЦЕТИ ВІД ШЕФА

У відповідності до моделі духовки.

Рецепти описані в таблиці нижче. Для кожного режиму приготування температура вже запрограмована відповідно до ваги і вона не регулюється.

1. Поверніть ручку вибору способу приготування в позицію «Рецепти»



Спершу на дисплеї почне блимати символ



За допомогою центральної кнопки виберіть найбільш підходящий рецепт і підтвердіть обраний рецепт нажавши ту ж саму кнопку. Рецепт зафіксується на дисплеї.

Відповідно до вибраного рецепту, духовка визначає нагрівальні елементи, а також пропонує рівень решітки та температуру.

Рецепт	Символ на дисплеї
Хліб	
Лазанья	
М'ясо	
Печення	
Риба	
Пиріг	



Після цього на дисплеї висвітиться допустима вага продукту.

2. Виберіть найбільш відповідні налаштування повернувши центральну кнопку, а потім підтвердіть натиснувши її. Відповідно до ваги, прилад визначає час приготування, він не регулюється. Покладіть страву в духовку. Розпочинається процес приготування і духовка починає нагріватися.

Індикатор буде блимати доки не буде досягнута задана температура. Потім пролунає звуковий сигнал і індикатор зафіксується.

3. Кожен рецепт має час приготування.

На дисплеї висвітиться індикатор часу та індикатор закінчення часу приготування.

Ці налаштування можна встановити, повернувши ручку управління програмами в положення «Час приготування» або «Закінчення часу приготування». На дисплеї почне блимати «Приготування» або «Закінчення приготування». За допомогою центральної ручки Ви можете змінити налаштування в міру необхідності, а потім підтвердити їх. По закінченню, щоб підтвердити нову програму, не забудьте повернути ручку вибору програм в "нейтральне положення".

4. По закінченню часу приготування, духовка вимикається автоматично. Протягом 15 секунд пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться символ STOP. Поверніть ручку вибору програм в нейтральне положення. В іншому випадку символ STOP буде продовжувати блимати.

Охолоджуючий вентилятор буде продовжувати працювати деякий час і зупиниться тільки тоді, коли духовка достатньо охолоне. В кінці циклу приготування індикатор знову загорасться і залишається горіти, навіть якщо духовка вимкнена. Він зникне тільки тоді, коли температура буде досить низькою.

Пам'ятка: Зверніть увагу, що всі програми «Рецепт» розпочинаються без попереднього підігріву. Це означає, що страву слід помістити в духовку прямо на початку програми, за винятком програм "Хліб".

Увага: випічка хлібу процес делікатний, тому духовку обов'язково слід попередньо нагріти. Тісто в духовку ставте тільки тоді коли закінчиться попередній підігрів духовки і пролунає звуковий сигнал.

ПРОГРАМУВАННЯ

ТАЙМЕР

Таймер працює незалежно від роботи духовки і не впливає на нагрівальні елементи. Він просто для нагадування.

Поверніть регулятор у положення "Таймер". З'явиться символ таймера і на дисплеї висвітяться цифри 00:00.

Коли висвітяться хвилини, повертайте центральну кнопку, щоб встановити необхідну кількість хвилин та підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Коли висвітяться години, поверніть центральну кнопку на необхідну кількість годин і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки. Поверніть регулятор назад у положення ●, щоб підтвердити новий час приготування.

Проти програма закінчиться, час приготування зникне з дисплея. Протягом 15 секунд пролунає звуковий сигнал і символ Таймер блиматиме на дисплеї (для зупинки раніше 15 сек, просто натисніть центральну ручку).

ПРОГРАМУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Різні рецепти мають запрограмований час приготування. Якщо потрібно ви можете самі запрограмувати ручне керування, розморожування або підігрів.

Поверніть ручку управління в позицію "Тривалість приготування". З'явиться значок тривалості приготування. З'явиться або попередньо запрограмована тривалість приготування для різних рецептів, або 00:00 для різних функцій духовки.

Коли висвітяться хвилини, повертайте центральну кнопку, щоб встановити необхідну кількість хвилин на таймері і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки. Коли висвітяться години, поверніть центральну кнопку на необхідну кількість годин на таймері і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Поверніть ручку управління в позицію СТОП і підтвердіть новий час приготування.

Коли час завершується, тривалість приготування зникне з дисплея. Протягом 15 секунд пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться символ Тривалість приготування і STOP.

Встановіть ручку управління в положення STOP. Якщо Ви цього не зробите, символи будуть продовжувати блимати

ПРОГРАМУВАННЯ

ЗАВЕРШЕННЯ

ЧАСУ

ПРИГОТУВАННЯ

Різні рецепти мають запрограмований час приготування. Якщо потрібно ви можете самі запрограмувати ручне керування, розморожування або підігрів.

Поверніть ручку управління в позицію END. З'явиться значок STOP. З'явиться або попередньо запрограмована тривалість приготування для різних рецептів, або 00:00 для різних функцій духовки, або час доби.

Поверніть ручку управління програмами для підтвердження тривалості приготування.

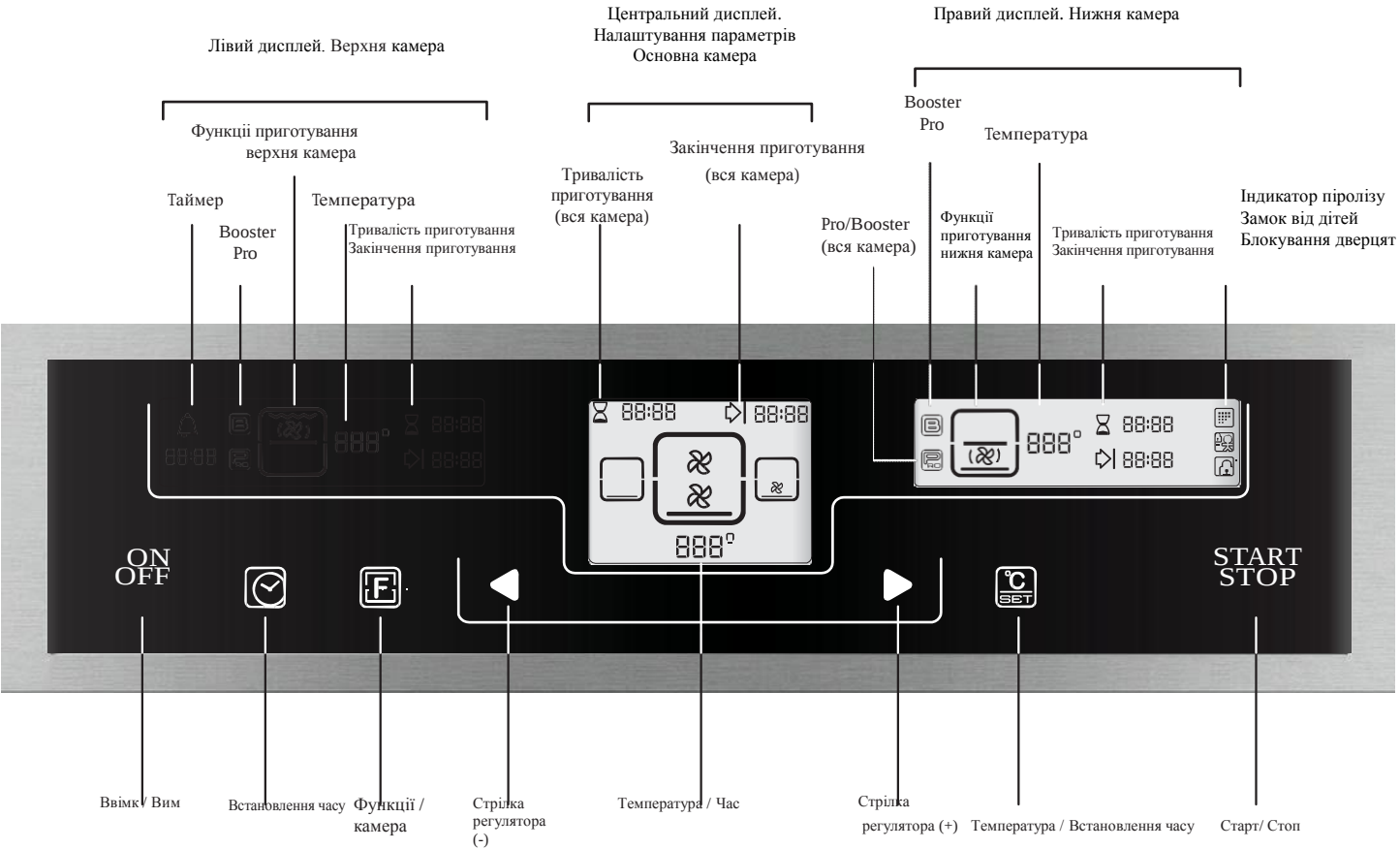
Коли висвітяться хвилини, повертайте центральну кнопку, щоб встановити необхідну кількість хвилин на таймері і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Коли висвітяться години, поверніть центральну кнопку на необхідну кількість годин на таймері і підтвердіть натисканням тієї ж самої кнопки.

Пам'ятка: з затримкою початку приготування, на дисплеї з'явиться тривалість приготування, символи "Час приготування" і "STOP", залишиться тільки режим «Рецепт». Духовка автоматично розраховує час старту(завершення часу приготування мінус час приготування)

Наприкінці циклу духовка автоматично вимикається. Протягом 15 секунд пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться символ STOP. Встановіть ручку управління в положення ●. Якщо Ви цього не зробите, символи будуть продовжувати блимати.

ОПИС ДИСПЛЕЇВ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ
RFF 96, RFA 96V, RFAS 85 V



5.1 ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ ВПЕРШЕ

ПОПЕРЕДНЄ ЧИЩЕННЯ

Перед тим як вперше використовувати духовку вперше, вимийте її:

- Протріть внутрішню частину духовки вологою ганчіркою.
- Промийте всі аксесуари та промийте всередині духовки водою з мильним розчином.
- Ввімкніть духовку на максимальну температуру та залиште ввімкненою протягом однієї години, таким чином зникнуть всі сторонні запахи. Перед даною процедурою, переконайтеся, що приміщення добре провітрюється.

ЗАПАМ'ЯТАЙТЕ

Щоб підтвердити обрану на таймері операцію:

- Модифікації слід підтвердити, натиснувши “”.
- Щоб припинити роботу духовки:
- Данна функція призначена для випадків, коли Ви задали не правильні данні. Щоб припинити роботу духовки натисніть: «START/STOP»

ВСТАНОВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Щоб налаштувати годинник:

1. Натисніть “” протягом декількох секунд. Використ.   знайдіть на дисплеї  і натисніть “”. Цифри на дисплеї почнуть блимати.
2. Встановіть час,   потім через декілька сек. натисніть “” для підтвердження налаштувань.

НАЛАШТУВАННЯ КОНТРАСТНОСТІ ДИСПЛЕА

1. Натисніть  через 2 секунди оберіть  використ.   потім натисніть  (Контраст на дисплеї варіюється від 1 до 5)

2. Оберіть контрастність виористов.   зачекайте декілька секунд або натисніть .

УВАГА: Якщо Ви бажаєте налаштувати годинни або контрастність вже після першого використання, натисніть «ON/OFF», та виконайте відповідні налаштування (пункт 1 та 2)

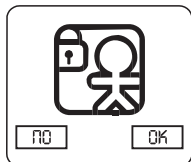
ТАЙМЕР

1. Натисніть  щоб вимкнути духовку.
2. Натисніть “” і знайдіть значок “” використовуючи  , натисніть “”.
3. Оберіть потрібний час, натисн.  , зачекайте пару секунд або натисніть .

УВАГА: Дана функція дає можливість використовувати духовку як будильник.

ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

1. Щоб налаштувати, натисніть  протягом декількох секунд.
- 2.



Натисніть  “OK”
Натисніть  “NO”

5.2 КОРИСТУВАННЯ ДУХОВКОЮ

ВИКОРИСТАННЯ ВСІЄЇ КАМЕРИ

Для використання всієї камери вийміть розділювач з духовки. Ви можете обрати будь-який режим приготування. Режими приготування вказані нижче в таблиці. Для кожного режиму пропонується встановлена температура. Температура може корегуватися.

Функції відповідно до моделі	Встановлена темп. °C	Допустима темп. °C	Функція Booster*
 Випл.	-	-	-
 Нижній нагрів	160	50-240	-
 Нижній нагрів+конв	210	50-240	Booster
 Верхній+нижній	220	50-280	-
 Верх+Нижн+Конвекц.	210	50-240	-
 Конвекція+тен	180	50-240	-
 Гриль	L2	L1-L3	-
 Гриль+Конвекція	210	180-230	Booster
 Гриль+Вертель+Конв.	240	180-240	Booster
 Розморозка	40	No	-
 Підігрів	60	No	-
 Pyro	NORMAL	ECO:425/65min NORMAL:425/70min SUP:425/75min	-

*Booster: швидкий розігрів духової шафи

1. Натисніть щоб ввімкнути духовку .
2. Натисніть “”. Щоб вибрати необхідну функцію натисніть:  .
3. На дисплеї з'явиться температура відповідно до обраної функції. Температура вказана в таблиці. Для налаштування температури натисніть “ ” Та виберіть необхідну температуру натиснувши: . Потім натисніть “” для підтвердження. Температура приготування буде однаковою, але її можна регулювати.
4. Для початку готування натисніть . Духовка почне нагріватися. Коли буде досягнута потрібна температура, загориться індикатор.
5. Щоб змінити режим, повторіть пункт 1 та 4.
6. Для завершення приготування натисніть .

ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ КАМЕР

Для використання двох камер встановіть розподілювач на третю позицію(посередині).

- 1- Натисніть  ввімкніть духовку.
- 2- Натисніть  оберіть рівень приготування (ВЕРХНІЙ чи НИЖНІЙ); оберіть необхідний режим приготування, натиснувши  .
- 3- На дисплеї з'явиться потрібна температура і рівень приготування. Її можна регулювати: Для налаштування темп. Натисніть  оберіть температуру натиснувши  . Знову натисніть  для підтвердження.
- 4- Для початку приготування натисніть . Духовка почне розігріватися.
- 5- Для зупинки натисніть .

Верхня камера

Функція у відповідності з духовкою моделі	Запрограмова на t °C	Діапазон температур для режиму °C	Фун-ція Booster*
Тен+конвекція	180	160-240	-
Гриль	L2	L1-L3	-
Гриль+конв.	190	160-240	-

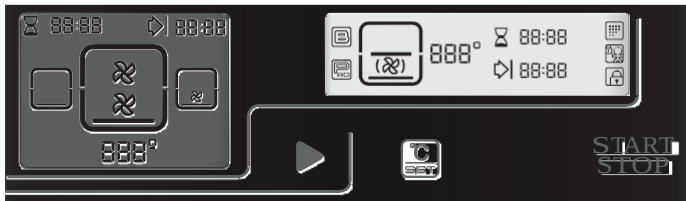
*Booster: швидкий нагрів духовки



Нижня камера

Функція у відповідності з духовкою моделі	Запрограмова на t °C	Діапазон температур для режиму °C	Фун-ція Booster*
Тен+конвекція	180	160-240	-
Нижній нагрів	160	160-240	-
Ниж.наг.+конв.	160	160-240	-

*Booster: швидкий нагрів духовки



ВИКОРИСТАННЯ ВЕРХНОЇ І НИЖНЬОЇ КАМЕР ОДНОЧАСНО

Два рівня (верхній і нижній) можуть бути використані одночасно для двох різних типів приготування. Щоб встановити даний режим:

Для використання нижньої камери натисніть та виконайте наступні дії

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

1. Натис. та знайдіть використ.
2. Натисніть і встановіть трив. приготування вик.
3. Для підтвердження натисніть ще раз

ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Натис. та знайдіть використ.
2. Натис. та встановіть час зак. пригот. за доп.
3. Для підтвердження натисніть ще раз

УВАГА: Для відміни запрограмованого часу знайдіть

За допомогою і підтвердіть свій вибір натиснувши

Ця функція зазвичай використовується з функцією тривалість приготування.

Наприклад блюдо повинно готуватися 45 хв. І повинно бути готовим о 12.30;

- оберіть потрібну функцію
- встановіть тривалість приготування 45 хвилин
- встановіть час закінчення о 12.30

• Приготування почнеться автоматично об 11.45 (12:30 мінус 45 хвилин) УВАГА! Якщо ф-ція ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ вибрана без програмування ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ духовка почне приготування відразу, і закінчить приготування в

6. РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Будь який режим повинен бути активований при зачинених дверцята.



НИЖНІЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ - Поєднання елементів нижній нагрів і вентилятор ідеально підходить для фруктових пирогів, тортів, тістечок. Це не пересушує начинку і дозволяє добре підійти тісту. Встановіть деко на нижню позицію.



НИЖНІЙ НАГРІВ

Використання нижнього елементу. Ідеально підходить для приготування всіх страв з тіста. Використовуйте це для пирогів, пирогів із заварним кремом, паштетів і будь приготування їжі, що вимагає більш високої температури і підігріву знизу.



НИЖНІЙ НАГРІВ + ГРИЛЬ - Використовуються обидва верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей метод ідеально підходить для печені та м'яса.



НИЖНІЙ НАГРІВ + ГРИЛЬ + КОНВЕКЦІЯ - І верхній і нижній нагрівальні елементи використовуються в поєднанні з вентилятором, який циркулює гаряче повітря по всій духовці. Ми рекомендуємо цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби і овочів. Опція вентилятора дозволяє готувати одночасно різні продукти разом на різних рівнях, забезпечуючи рівномірний розподіл тепла, але без ризику змішування смаків і запахів. При приготуванні різних страв одночасно додайте 10 хв. часу до того що вказаний у Вашому рецепті.



ТЕН + КОНВЕКЦІЯ - Режим ідеально підходить для приготування різних видів їжі одночасно (наприклад, м'ясо і риба) без змішування смаків і запахів. Він готує досить делікатно і ідеально підходить для бісквітів, пирогів і т.д.



ГРИЛЬ - Використовується верхній нагрівальний елемент. Добре підходить для запікання, шашлику та гриль стра, запіканок. Гриль попередньо нагрівається до високої температури протягом 5 хвилин. Біле м'ясо повинно завжди бути розташоване на певній відстані від гриль елементу, час приготування буде трохи довшим, але м'ясо буде більш соковитим. Червоне м'ясо і філе риби можуть бути розміщені безпосередньо на решітку з піддоном і розташовані на нижній полиці.



ГРИЛЬ+КОНВЕКЦІЯ та вентилятор працюють одночасно. Цей режим призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса, або птиці. Прийнятний також для приготування страв із хрусткою скоринкою.



ГРИЛЬ+КОНВЕКЦІЯ+ ВЕРТЕЛЬ - Перевага використання верхнього елементу печі в той же час, як працює вентилятор і гриль полягає у тому, що їжа рівномірно приготована, не стає сухою і позбавленою смаку. Вертель запрограмований, обертатися протягом приблизно п'яти хвилин після закінчення приготування, повною мірою використовуючи залишкове тепло печі.



РОЗМОРОЖУВАННЯ - Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо заморожених продуктів так, щоб вони розморозувалися протягом декількох хвилин без втрати білка з їжі. Температура задається в 40 ° C і не регулюється.



ПІДІГРІВ - Рекомендується для розігрівання напівфабрикатів. Для цього потрібно розмістити продукти на 2-му рівні зверху. Підходить для розморозування піци, хлібу або печива, встановивши деко на більш низькому рівні. Температура задається в 60 ° C і не регулюється.



ТЕН + КОНВЕКЦІЯ (верхня камера) - Режим ідеально підходить для приготування різних видів їжі одночасно (наприклад, м'ясо і риба) без змішування смаків і запахів. Він готує досить делікатно і ідеально підходить для бісквітів, пирогів і т.д.



ГРИЛЬ - Використовується верхній нагрівальний елемент. Добре підходить для запікання, шашлику та гриль стра, запіканок. Гриль попередньо нагрівається до високої температури протягом 5 хвилин. Біле м'ясо повинно завжди бути розташоване на певній відстані від гриль елементу, час приготування буде трохи довшим, але м'ясо буде більш соковитим. Червоне м'ясо і філе риби можуть бути розміщені безпосередньо на решітку з піддоном і розташовані на нижній полиці.



ГРИЛЬ+КОНВЕКЦІЯ (верхня камера) верхній нагрівальний елемент та вентилятор працюють одночасно. Цей режим призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса, або птиці. Прийнятний також для приготування страв із хрусткою скоринкою.



ТЕН + КОНВЕКЦІЯ (нижня камера) - Режим ідеально підходить для приготування різних видів їжі одночасно (наприклад, м'ясо і риба) без змішування смаків і запахів. Він готує досить делікатно і ідеально підходить для бісквітів, пирогів і т.д.



НИЖНІЙ НАГРІВ (нижня камера) - Використання нижнього елементу. Ідеально підходить для приготування всіх страв з тіста. Використовуйте це для пирогів, пирогів із заварним кремом, паштетів і будь-якого приготування їжі, що вимагає більш високої температури і підігріву знизу.



НИЖНІЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ (нижня камера) - Поєднання елементів нижній нагрів і вентилятор ідеально підходить для фруктових пирогів, тортів, тістечок. Це не пересушує начинку і дозволяє добре підійти тісту. Встановіть деко на нижню позицію.



ПІРОЛІЗ-автоматична система самоочистки печі при високій температурі (до 500°C). Має 3 режими:

7. ЦИКЛ ПІРОЛІЗУ* в залежності від моделі

Піроліз - спосіб очищення, який знищує бруд при високій температурі.

Дим очищується через каталізатор. Дверцята духовки оснащені замком, який блокує двері на час очищення піролізом. Під час такого чищення в кухні може з'явитися запах, який буде більш-менш помітним в залежності від аерації кімнати.

ВАЖЛИВО:

Перед проведенням піролізу:

- Вийміть всі речі з духовки, оскільки вони можуть пошкодитися під дією високої температури під час піролізу;
- Очистіть тяжкі забруднення, на очищення яких може піти багато часу. Велика кількість жиру може загорітися при високій температурі.
- Закрийте дверцята.

Якщо у Вас варильна поверхня встановлена над духовкою, щоб уникнути надмірного нагріву панелі управління духовки, ніколи не використовуйте газові пальники або електричні плити в процесі піролізу.

Настійно рекомендується не використовувати миючі засоби або будь-які інші засоби рекомендовані для чищення духовок.

- Відкрийте дверцята.

Після піролізу на стінках духовки залишаються білі сліди. Зачекайте, доки духовка повністю охолоне, потім очистіть внутрішню частину за допомогою вологої губки, щоб витерти залишки.

Примітки:

- можна заощадити енергію, якщо чистити безпосередньо після приготування, це дозволить використати залишки тепла в духовці.
 - Вентилятор охолодження діє з початку піролізу.
 - вентилятор зупиняється тільки тоді, коли частини духовки достатньо охолонуть.
- В даній духовці (RFF 96, RFA 96V, RFAS 85 V) встановлюються три піролітичних цикли.

ЕКО ПІРОЛІЗ: очищає не дуже забруднені духовки. Діє протягом 65 хвилин.

ЗВИЧАЙНИЙ ПІРОЛІЗ: очищає помірно забруднені печі. Діє протягом 75 хвилин.

СУПЕР ПІРОЛІЗ: очищає дуже забруднені печі. Діє протягом 90 хвилин.

Для початку використання піролітичного циклу:

1) Натисніть . Оберіть використовуючи потім натисніть для підтвердження свого вибору.

На екрані з'явиться . Еко режим почне блимати на екрані. Використовуючи оберіть потрібний режим піролізу відповідно до рівня забруднення духовки. Натисніть . Ваш вибір буде підтверджено за 3 сек. Духовка розпочне цикл піролізу. Обраний цикл піролізу почне блимати і з'являться наступні індикатори . Протягом циклу піролізу двері будуть заблоковані. Ввімкнеться охолоджуючий вентилятор. Світовий індикатор буде блимати доки не буде зафіксована відповідна температура. По завершенню циклу піролізу духовка вимкнеться автоматично. Через 15 секунд пролунає звуковий сигнал.

На дисплеї знову з'являться наступні індикатори . Натисніть для зупинки. Якщо Ви цього не зробите символи будуть продовжувати блимати. Символ зникне на дисплеї. Двері духовки залишатимуться замкненими доки температура не знизиться. Отже двері не можна буде відчинити доки не зникне значок замкнених дверей. Охолоджуючий вентилятор працюватиме доки не охолонуть деталі духовки. Після піролізу на стінках залишається білий наліт. Дочекайтесь доки духовка охолоне і протріть стінки вологою ганчіркою.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

М'ясо перед готуванням краще не солити, так як сіль сприяє розбризкуванню жиру, що забруднить духовку і наробить багато диму. Поєднання білого м'яса, свинини, телятини, баранини і риби можна ложити до печі холодними. Час приготування довший ніж якби попередньо розігріти в духовці, але воно краще прожарюється в середині, так як є більше часу, щоб тепло проникло всередину.

Правильний підігрів є основою для успішного приготування червоного м'яса.

ГРИЛЬ

Перед завантаженням гриля: вийміть м'ясо з холодильника за декілька годин до запікання. Покладіть його на кілька шарів кухонного паперу: це зробить його смачнішим та допоможе краще прожаритись зсередини. Додайте перець і спеції перед смаженням на грилі, а сіль додавайте після приготування. Таким чином воно краще смакуватиме і буде більш соковитим. Готуйте всі страви з малою кількістю олії. Краще просто змастити щіткою. Потім посипте ще перцем і травами (чебрецем, тощо.).

Під час, приготування їжі: ніколи не проколюйте страву, навіть коли перевертаєте. Бо інакше витече весь сік і страва буде сухою.

ВИПІЧКА

Намагайтеся не використовувати блискучі форми, вони відбивають тепло і можуть зіпсувати ваші тістечка. Якщо торт коричневіє занадто швидко, накрийте його змащеним водонепроникним папером або алюмінієвою фольгою. Увага: для правильного користування фольгою,

кладіть її блискучою стороною на торт. В іншому випадку тепло буде відбиватися об блискучу поверхню і не проникатиме в страву. Намагайтеся не відкривати двері під час перших 20-25 хвилин приготування: суфле, булочок, бісквітів і так далі так як вони можуть впасти. Ви можете перевірити, чи торт вже готовий проколовши його по середині ножом. Якщо лезо легко виймається і сухе, ваш торт готовий, і ви можете зупинити випікання. Якщо лезо виходить вологе або з шматочками торта продовжуйте випікати, але зменшіть температуру, щоб торт не згорів.

СЕРВІС ПРОДУКЦІЇ ROSIERES, ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ, ВИТРАТНІ МАТЕРІАЛИ, АКСЕСУАРИ			
Місто	Сервісний центр	Адреса	Телефон
Алчевск	СЦ "Булат-Сервис"	94204,г. Алчевск, ул. Белинского 11	(06442) 2-58-09, 4-84-01
Белая Церковь	АТЛАНТ ПЛЮС	09113, ул. Клиническая, 6	(04463) 6-75-15
Белая Церковь	КПП Сервис-Мастер	09100 г. Белая Церковь, ул. Вокзальная 5	(0456)33-29-44
Белая Церковь	Сервіс-Цент "Вега"	09100 вул. Гординського, 2А	(04463)3-51-01
Бердянск	Дека-Сервис	71112, г. Бердянск, ул. Энгельса 42	(06153) 4-32-31, 3-85-14
Винница	ВФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“	21000, вул Келецька, 61А	(0432) 69-95-73,69-91-93
Винница	КП "Гарант-Сервіс"	21027 пр. Космонавтів, 42	(0432)46-50-01, 46-64-18
Винница	СЦ „Спеціаліст“	21021 г. Винница ул. Порики 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Винница	СЦ Скормаг-Сервис	21030 Винница, пр. Юности, 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13, 51-92-52 , 51-92-54
Днепродзержинск	СЦ "Росток"	51934, Днепродзержинск, пр. Ленина, 66, СЦ "Росток"	(0569) 53-54-80, (067) 363-29-29
Днепропетровск	СЦ "Европроект-Сервис"	49000, г.Днепропетровск, ул.Красная 20 А	(056) 371-15-06
Днепропетровск	ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“	49101, пр-т Кірова, 59	(0562) 35-67-05, 31-29-57
Донецк	СЦ "ФОКСТРОТ"	83000 г.Донецк, пр.Дзержинского,4	(062) 345-41-23
Дрогобич	"Сервіс-2000"	82100 вул. Галицького,5	(0324)45-00-62
Евпатория	ТОВ „НК-Центр“	97401, пр.Перемоги, 67	(06569) 4-47-74
Житомир	КАРТАЛ	10001, ул. Киевская, 106	(0412) 41-27-97
Житомир	Профмастер	г. Житомир, ул. Л. Украинки, 2	(0412) 42-22-54
Запорожье	"Альфатехноцентр"	69002 вул. Дзержинського, 83	(061)212-03-03
Запорожье	ЗФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	69095, ул.Гоголя, 175	(061)220-65-96, 787-50-51
Запорожье	Маэстро	69006, Запорожье, ул.Малая, 3	(061) 270-40-94, (061) 224-58-58
Ивано-Франковск	"Бріз ЛТД"	76002, вул. Нова 19А	(0342) 75-07-77, 55-95-25
Ивано-Франковск	ПП Колодий/Гарант Холод	76009 вул. Мира, 90	(0342)78-30-00, 26-15-82 / (093)328-27-07
Ивано-Франковск	ЧП Волков	76491, г. Ивано-Франковск, ул. Вовчинецкая, 223	(0342)71-28-13
Измаил	СЦ „ЕКРАН“	68600, вул. Котовського, 59	((04841) 6-34-53, 2-22-37
Каменец-Подольский	Сервіс-Центр	32300 вул. Пушкінська, 51	(03849)3-24-88
Керчь	СЦ МЕРКУРИЙ	98302, ул. Пирогова, 1	(06561) 2-13-73
Керчь	ф. ЧП Фокскрымсервис	98300 г.Керчь, ул.Советская д.15	(06561) 2-30-62
Киев	ООО "Аматі Сервіс"	вул.Бориспільська 9	(044) 369-50-01
Киев	ООО ДТС	04218, ул. Кибальчича 2а	(044) 501-91-34, 542-79-40, 542-93-65
Киев	РАВИС	ул. Героев Днепра 2а	0-800-504-504
Киев	Фокстрот Сервис	04060, г. Киев, ул. Щусева, 44	(044) 467-08-59, 467-23-75, 467-14-97, 440-43-89
Кировоград	КФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	25015, вул. Короленко, 2	(0522) 35-79-23
Кировоград	СЦ "Оптрон"	25006, г.Кировоград, пр-т Коммунистический, 1	(0522) 24-96-47, 24-45-22, (098) 0804138, (066) 16
Кишинев	СЦ „ROLLING INTERNATIONAL“	MD2009 вул. Фередеулуй, 4/6	(0-0-373-22) 870536, 870837
Конотоп	ЧП "Алексей"	41615, г. Конотоп, Сумской обл., пр. Ленина,11	(05447) 6-13-56
Кременчуг	ЧП Шамрай	ул. Переяславская 55	(0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53
Кременчуг	ЭС EXCLUSIVE-SERVICE	39600 г. Кременчугул. Халаменюка, 10	(05366) 780-235
Кривой Рог	АСЦ "Фокстрот".	50103, г. Кривой Рог, ул. Революционная,	(056) 440-07-64

		73	
Кривой Рог	ЕВРОСЕРВИС	50027, пр-т. Гагарина, 42	(0564) 74-61-03
Кривой Рог	КрФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“	50064, вул. Косіора, 64-7	(056) 440-07-79, (056) 440-01-19
Лубны	ФЛП Коханенко	37500 вул. Радянська, 4/3	(050) 457-49-65
Луганск	Луганск-Сервис	91000, Луганск, ул. Фрунзе, 136-б (Крупно-бытовая техника), ул. Советская, 66 (Мелко-бытовая техника, GSM), ул. Советская, 6 (Аудио-видео).	(ул. Фрунзе, 136-б ((0642) 49-54-50, 49-44-17, 49-3
Луганск	СЦ Миртекс	ул.16-я Линия, д.7	642-248; 42-03-05
Луцк	"Софт Лайн"	43006 вул. Стуса, 11	(0332) 77-10-23
Луцк	СЦ „Ваш майстер“	43005 пр-кт. Перемоги, 22	8(0332) 23-01-03
Львов	ЛФ СП „ТРАНС СЕРВИС“	79008, вул. Вінниченка, 30	(032) 239-92-75, 297-55-88
Львов	СЦ "Мілленіум"	79040, Львів, вул. Курмановича 9	(032) 267-07-10
Львов	ТОВ „РОСІМПЕКС“	79034, вул.Хмельницького, 116	(032) 231-78-87
Макеевка	СПД Гордейчук В.А	Донецкая обл., г.Макеевка, ул генерала Данилова 71а	(062) 327-51-23
Мариуполь	ООО "Лотос"	87500 г Мариуполь бр. 50-лет Октября, 32/18	(0629) 49-300-5, 49-300-6,
Мариуполь	СЦ „Марсервіс“	87500, пр-т Металургів, 94	(0629) 41-06-60, 41-06-50
Мукачево	АСЦ "Гарант Мукачево"	89600, Закарпатська обл., м.Мукачево, вул. Берегівська обізна, 12	(03131) 2-33-33
Николаев	МФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“	54008, Внутрікварт.проїзд, 2	(0512) 58-06-47
Николаев	СПД ФОП Дадашев А.О.	54050, Миколаїв, вул. Металургів, 8	(0512) 25-23-35, 59-24-05, (066) 797-66-22
Николаев	СЦ "Николаев- Фокстрот"	54003, г. Николаев, пр. Ленина, 177-А	(0512) 55-29-04
Николаев	СЦ „ІНТЕРТЕХНОСЕРВІС“	53210, вул. Гагаріна, 62а	(0512) 22-24-88
Николаев	ЧП Воронин	54001, ул. Большая Морская, 30	(0512) 35-97-99
Никополь	ПП "Імпорттехносервіс"	53210, ул. Гагарина, 62а	(05662) 2-24-88
Никополь	ПП "Лікс"	53213, Дніпропетровська обл., м. Нікополь, вул. Карла Лібкнехта 167	(0566) 65-00-89, (099) 200-56-83, (093) 918-39-62
Новая Каховка	СЦ "Електрон"	74900 вул. Горького, 48	(05549) 7-83-98
Одесса	ОФ СП ТРАНС СЕРВИС	65029, ул. Новосельского, 64	(048) 777-11-40
Одесса	Фокстрот-Сервис- Одесса, Площадка 1	65029, вул. Транспортна 7-Е	(048) 784-20-85 , 784-20-86
Одесса	Фокстрот-Сервис- Одесса, Площадка 2	65029 вул. Базарна, 76	(0482) 37-21-92
Павлоград	Лотос (Интерсервис)	51400, Павлоград, ул.Шевченко, 67	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	ПгФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	51400, ул. Шевченко, 67	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	СЦ "Пинфок"	51404 Павлоград, ул.Днепровская, 73 Б	(05632) 3-11-93
Полтава	Айкон-Сервіс	36000 вул. Жовтнева, 40Б	(0532) 50-67-89
Полтава	НВО „ПРОМЕЛЕКТРОНІКА“	34022, вул. Пролетарська, 22	(0532) 57-21-66
Полтава	ПФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“	36023, вул. Красіна, 71 А	((0532) 69-42-62, 50-98-89
Ровно	РАДИОМАСТЕРСКАЯ	33000 г. Ровно ул. Почтовая 2	(0362) 22-68-19
Ромны	ПП Строй	вул. Калнишевського, 34	(05448) 2-17-48
Севастополь	КАУФ	99011 вул. Промислова, 9	(0692) 45-60-72
Севастополь	ООО ПАНОРАМА-С	99053, ул. Руднева, 7	(0692) 45-01-88
Севастополь	СЦ ДИАДЕМА	99008, ул. Пожарова, 26	(0692) 55-56-43, 45-36-99
Северодонецк	ПП "СДРТ"	93400, Луганська обл., м.Северодонецк, вул. Менделєєва, 46	(06452) 4-49-62
Северодонецк	СЕВЕРОДОНЕЦК РАДИОТЕХНИКА	93400, ул. Маяковского, 13	(06452) 4-30-30, (0645) 70-28-16
Симферополь	НК-центр	95001 вул. Некрасова, 17/1	(0652) 54-47-71
Симферополь	РСЦ Фокстрот	95040, г. Симферополь,	(0652) 520-565

		ул.Балаклавской,68	
Симферополь	ЧП ГАРАНТ	95051, ул. Павленко, 54	(0652) 52-15-08
Стаханов	АСЦ "Альбит"	94000 вул. Кірова, 15	(06444)4-02-89
Сумы	"СЛТ-Сервис"	40030 Кооперативная 7	(0542) 781-013
Сумы	ПВКФ "СЕРВІСЦЕНТР"	40000, Суми, вул. Петропавлівська, 86/1	(0524) 660-300, 650-340, 655-510
Сумы	СЦ "Сигма-сервіс"	Инд.40024,г.Сумы, ул.Прокофьева 19.	(0542) 36-50-58
Тернополь	СЦ "Репорт-сервіс"	46000, Тернопіль, пр.Злуки, 39	(0352)511247
Тирасполь	СЦ "Бриз-груп"	3300 Молдова, г Тирасполь, пер. Набережный,1	(373) 533-77202
Ужгород	ТзОВ Миллениум	88007, м.Ужгород, вул. Гагаріна 101	(031) 266-12-97
Феодосия	ЧП Фокскрымсервис филиал	49000, г. г.Феодосия, ул.Базарная, 4	(06562) 3-12-84
Харьков	РСЦ ФОКСТРОТ-СЕРВИС	61125 г. Харьков, ул. Вернадского, 2	(057) 758-10-39, 758-10-40
Харьков	СЦ НЕО	61052, ул. Косарская, 43	(057) 763-09-12, 763-02-89
Харьков	ХФ СП ТРАНС СЕРВИС	61072, ул. Иванова, 24	(057) 714-24-72, 58-85-63
Херсон	ООО"Ремонт и Сервис"	73027, г.Херсон, ул.Рабочая 66	(0552) 48-58-88, 48-50-00
Херсон	ХФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“	ул. Карбошева, 28А	(0552)43-40-33
Хмельницкий	ООО ТРИТОН ЛТД	28009, ул. Курчатова, 18	(0382) 78-37-73
Хмельницкий	СЦ Прілюдія"	29016 вул. Львівське шосе, 27	(0382)66-46-16
Хмельницкий	Сервисный центр "Радиодонор"	29009, г.Хмельницкий, переулок Ипподромный 2	(0382)704-700, 66-46-16
Червоноград	ТзОВ "Побутрадіотехніка"	80105 вул. Сокальська, 6	(03249)2-25-63
Черкассы	"ТЕХНО-ХОЛОД"	18000, Черкаси, вул. Громова, 146, оф.102	(0472) 56-98-68
Черкассы	ЕВРАЗИЯ-С	18023, ул. Одесская, 8	(0472) 66-36-53
Черкассы	КВАРЦ	18029, ул. 30 лет Победы, 30	(0472) 540-124
Черкассы	ООО ОФИСНАЯ ТЕХНИКА	18000, ул. Смелянская 118, оф. 105	(0472)-63-84-01, 63-66-66
Черкассы	СЦ Сервисный Центр	18005, г. Черкассы, ул. Калинина 115	(0472) 72-35-58
Черкассы	ТОВ "Фабрика побутового сервісу"	18000, Черкаси, вул. Ільїна, 605	(0472) 383-124, (063) 624-24-43
Чернигов	ВЕНА-СЕРВИС	14000, ул. Проектная, 1	(0462) 60-15-85
Чернигов	ООО ЛАГРОС	14005, пр-т Мира, 180а	(04622) 5-99-39, 5-33-06
Чернигов	РСЦ Фокстрот	14000,Чернигов,Шевченко 4	(046) 267-58-58
Черновцы	Фокстрот Сервис	58000, г.Черновцы ул.Головна 265	(0372) 58-43-01
Шостка	КП ТД "БЕРЕЗКА-СЕРВИС"	41100 г.Шостка, Сумская обл.,ул.Рабочая д. 5	(05449)4-07-07
Ялта	СЦ „АВІ-ЕЛЕКТРОНІКС“	98600, ул. Жадановского, 3	(0654) 38-60-18
Ялта	ТОВ "Лікс-Лайн"	98600, АР Крим, м. Ялта, вул. Дзержинського,15	(0654) 27-67-86, (095) 066-85-56, (097) 242-72-97