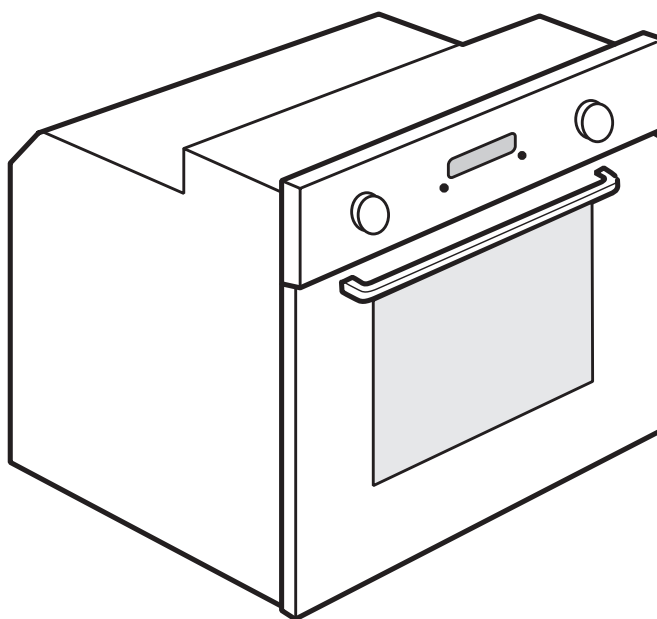




- GB** User and maintenance manual
- CZ** Návod k použití a údržbě
- SK** Návod na používanie a údržbu
- HU** Felhasználói és karbantartási kézikönyv
- RU** Руководство по эксплуатации
и техобслуживанию
- UK** Інструкція з експлуатації і технічного
обслуговування

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY C €

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C €) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000



If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING



WARNING

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

WARNING

- Use protective gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

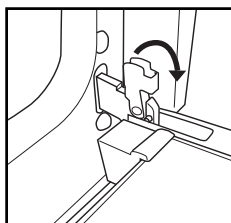


Fig. 1

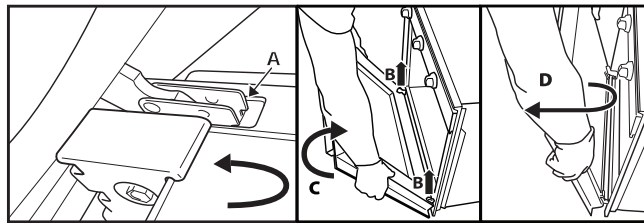


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

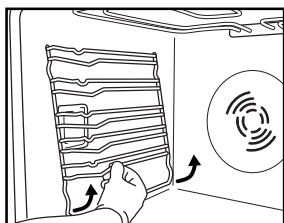


Fig. 3

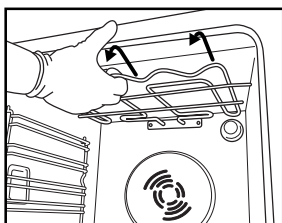


Fig. 4

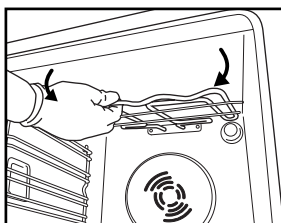


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

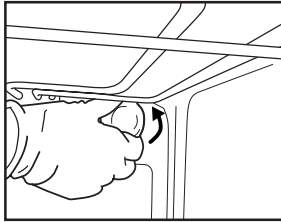


Fig. 6

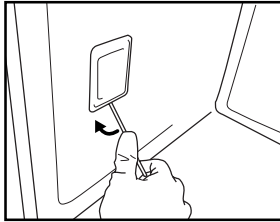


Fig. 7

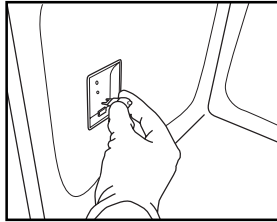


Fig. 8

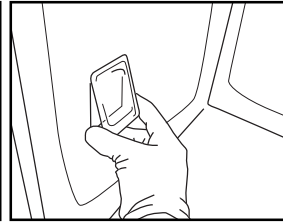


Fig. 9

N.B.:

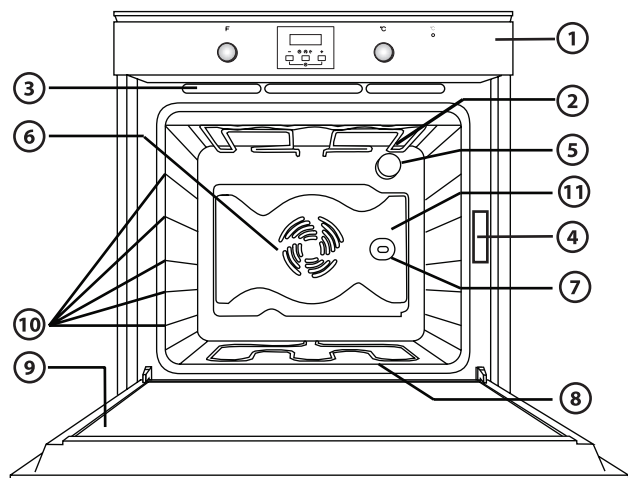
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Fan
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (hidden)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven is switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

ACCESSORIES SUPPLIED

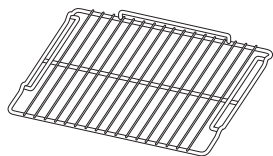


Fig. A

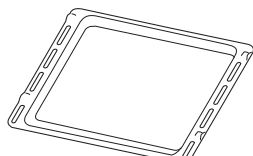


Fig. B

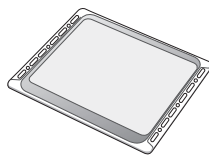


Fig. C

- A. WIRE SHELF (1):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
- C. BAKING TRAY (2):** for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillote, etc.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

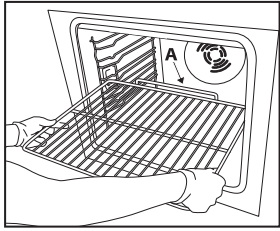


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

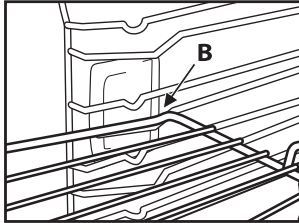


Fig. 2

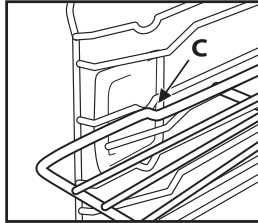
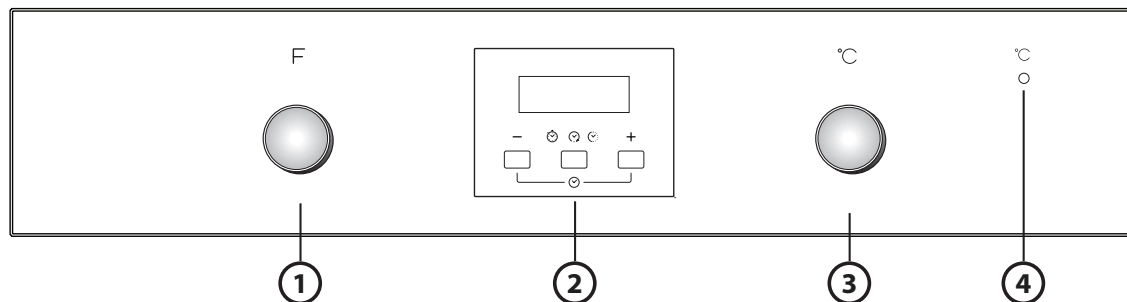


Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



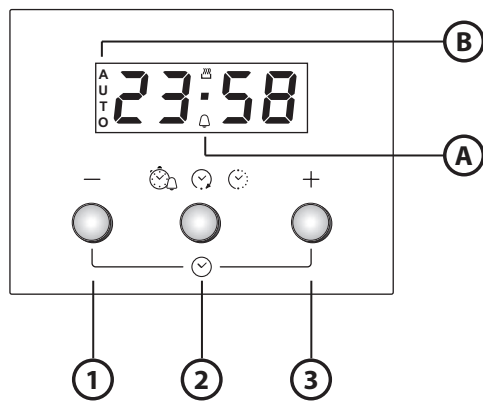
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Thermostat led

N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
 - Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, turn the knobs to "0".

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button - : to decrease the value shown on the display
2. Button    : for selecting the various settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
 - c. Cooking end time setting
3. Button + : to increase the value shown on the display

- A.** The symbol  indicates that the timer function is in operation
- B.** The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time

Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the two central dots flash. Set the time of day using the buttons + and -. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button -. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.

Setting the timer

To set the timer, keep the middle button pressed for about 2 seconds: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button + (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To display the countdown status and change it if necessary, press the middle button again for 2 seconds.

Setting cooking time

After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button for 2 seconds: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display *dur* and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons + and - (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol  switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.

Delaying cooking end time

After selecting cooking time, press the middle button: the display shows *End*, cooking end time and **AUTO** flashing in sequence. Press the button + to view the desired cooking end time (cooking can be delayed by a maximum of 23 hours and 59 minutes). After a few seconds the display shows the time of day, the symbol  switches off and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To display the cooking end time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again twice. At the end of the countdown, the symbol  lights up and the oven proceeds with the selected cooking mode.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
0	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf, and pizzas on one or two shelves. This function delivers an even, golden, crisp top and base. When cooking on two levels, switch the position of the dishes halfway through cooking to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd shelves. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3 - 5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	TURBOFAN	For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base (e.g. tarts, plum cakes, ricotta cakes as well as pizzas with abundant topping) on a single shelf. Place food on the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking. This function is also ideal for frozen convenience foods (e.g. pizzas, chips, strudel, lasagna). Follow the instructions on the product packaging.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd shelves, preheating the oven first.
	BOTTOM HEATING ELEMENT + FAN	To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces. Place food on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	BOTTOM HEATING	For browning the base of dishes at the end of cooking. Place food on the 1st/ 2nd shelf. This function can also be used for slow cooking, e.g. meat or vegetable stews; in this case, use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLES

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	100	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	225-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	225-250	25-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175-190	55-65	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	175-200	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 3: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	175	30-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

The times given in the table are for cooking done with delayed start mode (if available). Cooking times may be longer, depending on the dish.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function". If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (if present)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.

Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:



NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.



VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení masa nebo moučníků alkohol (např. rum, koňak, víno atd.) nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnotte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.

PŘÍPRAVA SKŘÍNKY K VESTAVBĚ TROUBY

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skřínky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obráťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji asi na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného tuku a izolačních materiálů.

Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Nevíste na dveřích a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.
- Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

- Troubu předeheřívajte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pro pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypněte 10/15 minut před koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY (CE)

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/CE.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

SERVIS

Než zavoláte do servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího servisu.

Vždy uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dveřích trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listu;
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

SERVICE 0000 000 00000



Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy).

ČIŠTĚNÍ



VAROVÁNÍ

- Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.
- Troubu čistěte, až když vychladne.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi zašpiněné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec troubu otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte speciálním tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmut ze závěsů (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů) a vyčistit také strop trouby.

POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) může na vnitřní straně dveří a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.

Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou; je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (jsou-li u modelu):

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte agresivní anebo abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

- Nechte zahřát prázdnou troubu na 200 °C pomocí funkce s ventilátorem na asi jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

! VAROVÁNÍ

- Použijte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

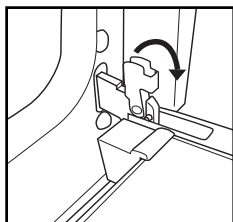
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

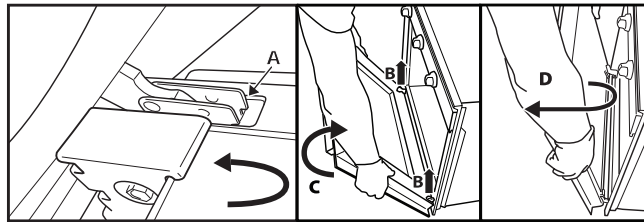
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří trouby

1. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.



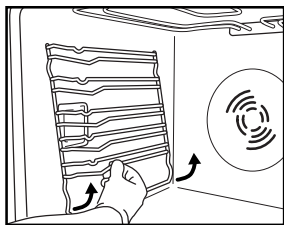
Obr. 1



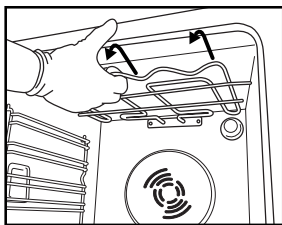
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

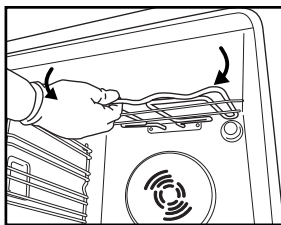
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

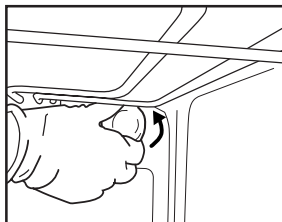
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

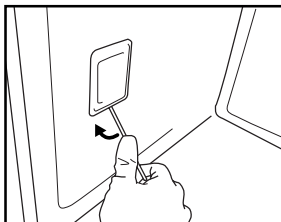
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

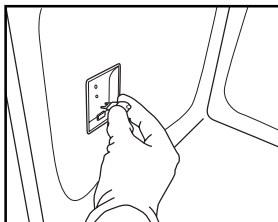
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (Obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (Obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) (Obr. 8).
5. Kryt nasadte opět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl (Obr. 9).
6. Nasadte boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



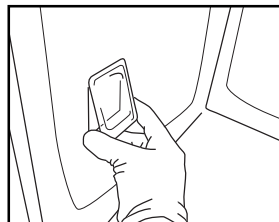
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

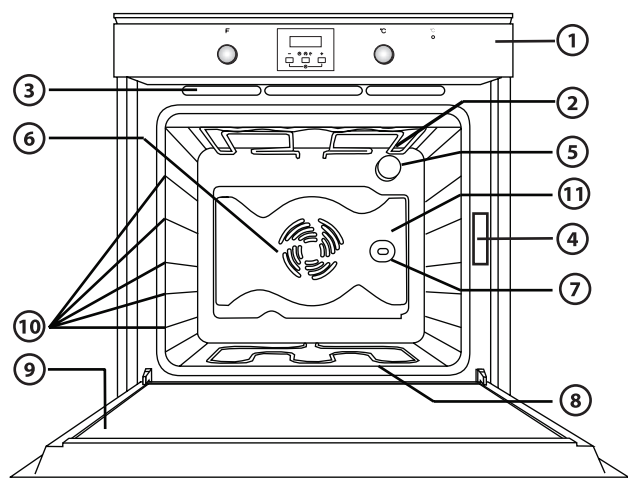
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovky můžete zakoupit poprodejním servisem.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holými rukama, aby se nepoškodily otisky prstů.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

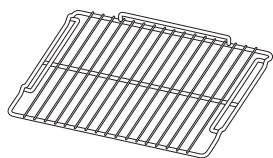


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Ventilátor
7. Otočný rožň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno na přední straně trouby)
11. Zadní stěna

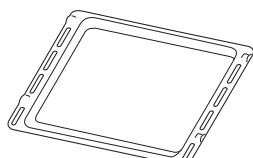
POZNÁMKA:

- Během pečení se může v intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Otevřením dveří během pečení se topná tělesa vypnou.

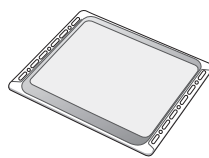
PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



Obr. A



Obr. B



Obr. C

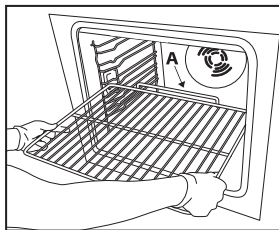
- A. ROŠT (1):** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádobí vhodné pro pečení v troubě.
- B. HLUBOKÝ PLECH (1):** zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.
- C. PLECH NA MOUČNÍKY (2):** k pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

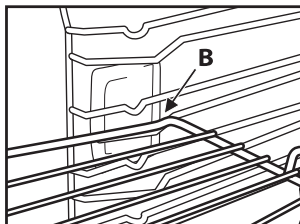
ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Rošt i další příslušenství má pojistku, která brání jeho neúmyslnému vytažení.

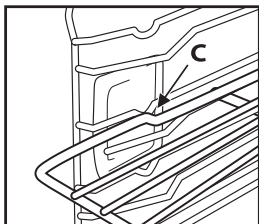


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí "A" směrem nahoru (Obr. 1).
2. V místě pojistky "B" rošt nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2

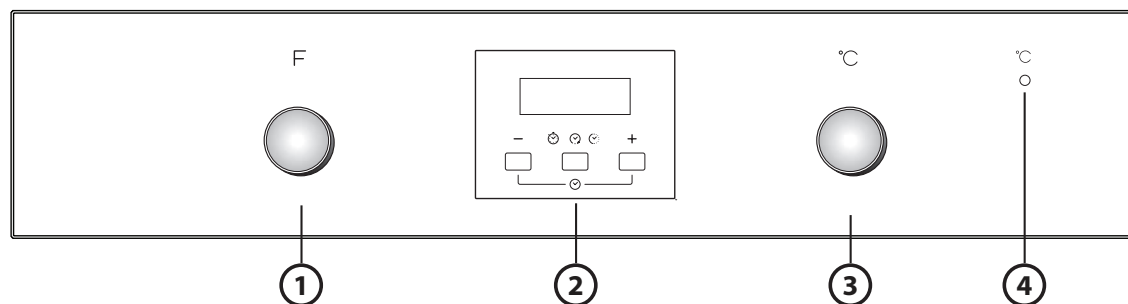


Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte "C" (Obr. 3).
4. Při vytahování roštu postupujte opačně.

Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



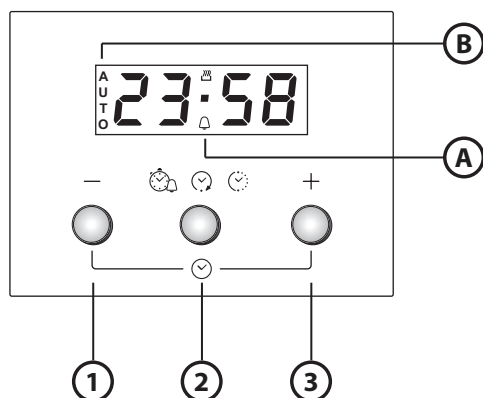
1. Volič funkcí
2. Ovladač elektronického programátoru
3. Ovladač termostatu
4. Kontrolka termostatu

POZNÁMKA: oba ovladače jsou zasunovací. Vysunete je stisknutím uprostřed.

JAK TROUBU POUŽÍVAT

- Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci.
Rozsvítí se osvětlení trouby.
 - Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
Kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne.
- Na konci pečení otočte ovladači do polohy "0".

POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO MODELU



1. Tlačítko - : ke snížení hodnoty zobrazené na displeji.
2. Tlačítko : k výběru různých nastavení:
 - a. Minutka
 - b. Doba pečení
 - c. Nastavení doby ukončení pečení
3. Tlačítko + : ke zvýšení hodnoty zobrazené na displeji.

- A.** Symbol upozorňuje, že je zapnutá funkce minutky.
B. Symbol **AUTO** znamená provedené nastavení.

První použití trouby

Nastavení denního času a tónu zvukové signalizace

Po připojení trouby k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu se na displeji zobrazí **AUTO** a bliká 0.00. Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte současně tlačítka - a +: dvě prostřední tečky začnou blikat. Nastavte denní čas stiskem tlačítek + a - . Po dosažení požadované hodnoty stiskněte prostřední tlačítko. Na displeji se zobrazí "ton 1". Pro výběr požadovaného tónu stiskněte tlačítko -. Po výběru požadovaného tónu stiskněte prostřední tlačítko. Chcete-li změnit denní čas, postupujte podle výše uvedených pokynů.

Nastavení minutky

Chcete-li nastavit minutku, stiskněte prostřední tlačítko asi na 2 vteřiny: na displeji se zobrazí 0.00 a začne blikat zvoneček. Nastavte minutku tlačítkem + (maximální naprogramovatelný čas je 23 hodin a 59 minut). Za několik vteřin se spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí denní čas, zvoneček svítí a potvrzuje nastavení. Chcete-li zkontrolovat odpočítávaný čas, a případně ho změnit, stiskněte opět na 2 vteřiny prostřední tlačítko.

Nastavení doby pečení

Po výběru režimu pečení a teploty pomocí ovladačů stiskněte prostřední tlačítko asi na 2 vteřiny: na displeji se zobrazí 0.00 a začne blikat zvoneček. Stiskněte opět prostřední tlačítko: na displeji se střídá **dur** a 0.00 a bliká nápis **AUTO**. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek + a - (maximální možná hodnota je 10 hodin). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí denní čas a nápis **AUTO** bude potvrzovat nastavení. Chcete-li zobrazit dobu pečení, a případně ho změnit, stiskněte opět na 2 vteřiny prostřední tlačítko, a pak ho stiskněte ještě jednou. Po uplynutí doby pečení zhasne symbol , zazní zvukový signál a symbol **AUTO** začne blikat. Stisknutím libovolného tlačítka zvukový signál vypnete. Ovladač funkcí a teploty nastavte opět na nulu a stisknutím prostředního tlačítka na dvě vteřiny pečení ukončete.

Odložení doby ukončení pečení

Po nastavení délky pečení stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se střídá **End**, čas konce pečení a blikající nápis **AUTO**. Stiskněte tlačítko +, až se zobrazí požadovaný čas konce pečení (pečení se může odložit až o 23 hodin a 59 minut). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí denní čas, symbol zhasne a nápis **AUTO** bude svítit na potvrzení nastavení. Chcete-li zobrazit dobu konce pečení, a případně ho změnit, stiskněte opět na 2 vteřiny prostřední tlačítko, a pak ho stiskněte ještě dvakrát. Po odpočítání nastavené doby se rozsvítí symbol a trouba spustí vybrané pečení.

TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE:		
0	OFF	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	K zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby.
	TRADIČNÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 2. úroveň. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné nebo na dvou úrovních. Tato funkce umožňuje opečení povrchu a spodku jídla stejnoměrně do zlatova. K pečení na dvou úrovních, v polovině doby pečení plechy vyměňte, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít 2. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 3. úroveň. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř.
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu předehřejte na 3-5 minut. Dveře trouby musí být při grilování zavřené.
	TURBOGRIL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení maso obračejte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	ROZMRAZOVÁNÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	HORKÝ VZDUCH- SPODNÍ	Pro upečení jídel s pěkně křupavým spodkem a měkkým povrchem. Ideální pro pečení dortů s tekutou náplní bez předpečeného spodku na jedné úrovni (např. koláčů, švestkových dortů, tvarohových dortů a pizz s bohatou náplní). Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu před pečením předehřejte. Tato funkce je ideální také pro pečení hotových zmrazených jídel, např. (pizzy, hranolků, závinu a lasagní). Dbejte pokynů uvedených na obalu.
	HORKÝ VZDUCH	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení bez předehřevu, na jedné nebo dvou úrovních současně (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít 2. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 3. úroveň a troubu před pečením předehřát.
	DOLNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR	Funkce je vhodná k dopečení velmi tekutých jídel a k dosažení křupavého a zlatého spodku jídla. Vhodné i k zahuštění omáček a štáv. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	DOLNÍ OHŘEV	K zezlátnutí spodku jídla do zlatova po jeho upečení. Doporučujeme vložit jídlo do 1./2. úrovně drážek. Funkce je vhodná pro pomalé vaření např. dušeného masa se zeleninou; použijte 2. úroveň pečení. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		ano	2	150-175	35-90	forma na roštu
		ano	1-3	150-170	30-90	Úrov. 3: forma na roštu
						Úrov. 1: forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		ano	2	150-190	30-85	hluboký plech/plech na moučníky nebo forma na roštu
		ano	1-3	150-190	35-90	Úrov. 3: forma na roštu
						Úrov. 1: forma na roštu
Sušenky / muffiny		ano	2	160-175	20-45	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	150-175	20-45	Úrov. 3: rošt
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		ano	2	175-200	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	170-190	35-45	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Pusinky		ano	2	100	110-150	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	100	130-150	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Chléb/pizza/focaccia		ano	2	225-250	12-50	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	225-250	25-50	Úrov. 3: hluboký plech talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Mražené pizzy		ano	2	250	10-15	Úrov. 2: hluboký plech / plech na moučníky nebo rošt
		ano	1-3	250	10-20	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		ano	2	175-200	40-50	forma na roštu
		ano	1-3	175-190	55-65	Úrov. 3: forma na roštu
						Úrov. 1: forma na roštu
Lístkové taštičky / lískové kekсы		ano	2	175-200	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	175-200	25-45	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Lasagne/ zapékané těstoviny/ canelloni/ nákypy		ano	2	200	45-55	talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		ano	2	200	80-110	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kuře / králík / kachna 1 kg		ano	2	200	50-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		ano	1/2	200	80-130	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celé)		ano	2	175-200	40-60	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		ano	2	175-200	50-60	talíř na pečení na roštu
Topinky		ano	4	200	3-5	Rošt
rybí filety / řízky		ano	4	200	20-30	Úrov. 3: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 2: hluboký plech s vodou
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		ano	4	200	30-40	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2	200	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	2	200	60-90	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45-55	hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20-30	talíř na pečení na roštu
Lasagne a maso		ano	1-3	200	50-100	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Maso a brambory		ano	1-3	200	45-100	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		ano	1-3	175	30-50	Úrov. 3: hluboký plech talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

Časy uvedené v tabulce neplatí pro pečení v režimu odloženého zapnutí (je-li u daného modelu). V závislosti na jídle mohou být časy delší.

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehřátí (které je u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvýšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce "HORKÝ VZDUCH" můžete péct současně na různých úrovních různá jídla (například (např. ryby a zeleninu), která potřebují stejnou teplotu. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dříve, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Dezerty

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátka. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ". Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Masa

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody k zachycování vypečeného tuku. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožň (je-li u modelu)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložением do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka má plastové držadlo, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

Pizza

Plech trochu vymažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.

Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:



NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, spôsobia vážne zranenia.



VAROVANIE

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli spôsobiť vážne zranenia.

Vo všetkých bezpečnostných upozorneniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia a ako znižovať riziko zasiahnutia elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou aspoň 3 mm medzi kontaktmi.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné použitie alebo za nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do spotrebiča ani do jej blízkosti nekladte horľavé materiály. V prípade náhodného zapnutia spotrebiča mohlo dôjsť k požiaru.
- Nezhrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte spotrebič nikdy bez dozoru.
- Ak pri pečení mäsa alebo zákuskov použijete alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno a pod.), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Pri likvidácii dodržiavajte miestne predpisy o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním do zberu odrežte napájacie káble, aby sa spotrebiče nedali pripojiť k elektrickej sieti.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

Vybalte rúru a skontrolujte, či rúra nebola poškodená počas prepravy a že dvierka rúry sa riadne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

- Nábytok, ktorý bude v kontakte s rúrou, musí odolávať teplu (min. 90°C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Prípadnú výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach, dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

Počas používania:

- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nikdy nelejte vodu; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované pekáče, pretože veľmi dobre pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastaveným časom ukončenia pečenia. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIE O ZHODE (CE)

- Tento spotrebič bol vyrobený tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, v súlade s európskym nariadením (CE) č. 1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami "Nízkonapäťovej" smernice 2006/95/ES (nahradza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

- Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.
- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skontrolujte, či nedokážete problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti "Odstraňovanie problémov".
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším popredajným servisom.

Vždy uveďte:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove "Service" na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

SERVICE 0000 000 00000



Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na **stredisko autorizovaného servisu** (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

ČISTENIE



VAROVANIE

- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Čistite iba rúru chladnú na dotyk.
- Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou.

- Povrch čistite vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Ukončte suchou handrou.

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltovaný povrch a sklo dvierok.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, radšej kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite špeciálnymi čistiacimi prostriedkami. Vybratie dvierok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď ochladenie rúry ju osušte utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

Čistenie zadnej steny a katalytických panelov rúry (ak sú k dispozícii):

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky, drsné kefy, drôtenky na riad ani spreje na čistenie rúry, pretože by mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

- Nechajte prázdnu rúru v činnosti pri teplote 200°C približne jednu hodinu.
- Potom, pred odstránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

! VAROVANIE

- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

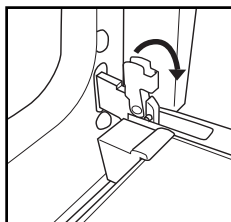
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

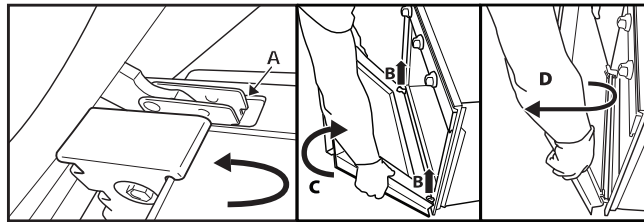
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka.



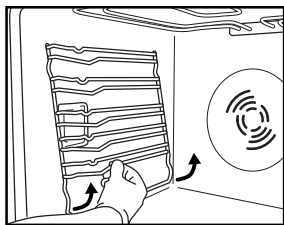
Obr. 1



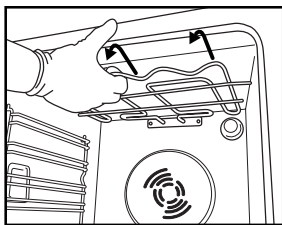
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

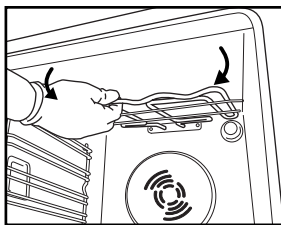
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (Obr. 4) a spustte (Obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

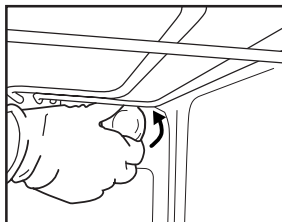
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

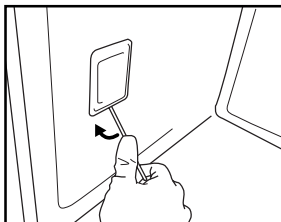
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

Pri výmene bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

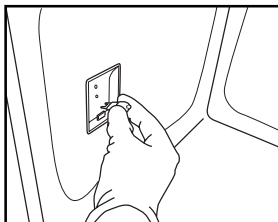
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (Obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (Obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (údaje o type nájdete v poznámke) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (Obr. 9).
6. Opäť namontujte mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



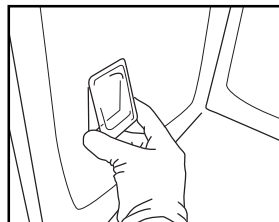
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

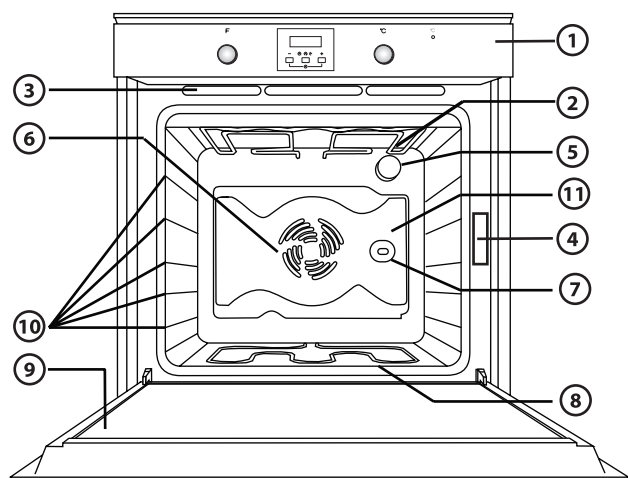
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- **Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.**

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII

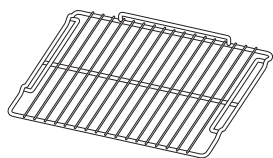


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilátor
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Dvierka
10. Poloha roštov (číslo úrovne je uvedené na prednej strane rúry)
11. Zadná stena

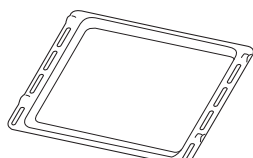
POZNÁMKA:

- Počas pečenia sa môže chladiaci ventilátor striedavo zapínať a vypínať, aby sa znížila spotreba energie.
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Otvorením dvierok počas pečenia sa ohrevné články vypnú.

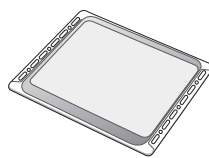
DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



Obr. A



Obr. B



Obr. C

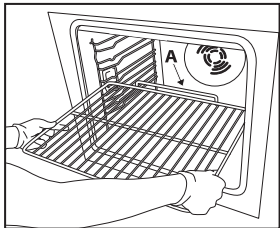
- A. ROŠT (1):** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pod pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- B. NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE (1):** umiestnená pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- C. PLECH NA PEČENIE (2):** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

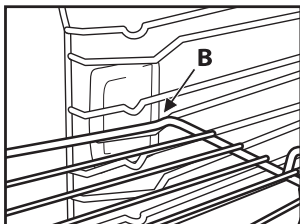
VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

Rošt a ostatné príslušenstvo sú vybavené blokovacím systémom, ktorý bráni ich neželanému vysunutiu z rúry.

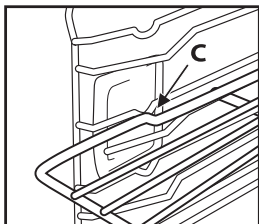


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou hore (Obr. 1).
2. Rošt v blízkosti polohy zablokovania „B“ nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2

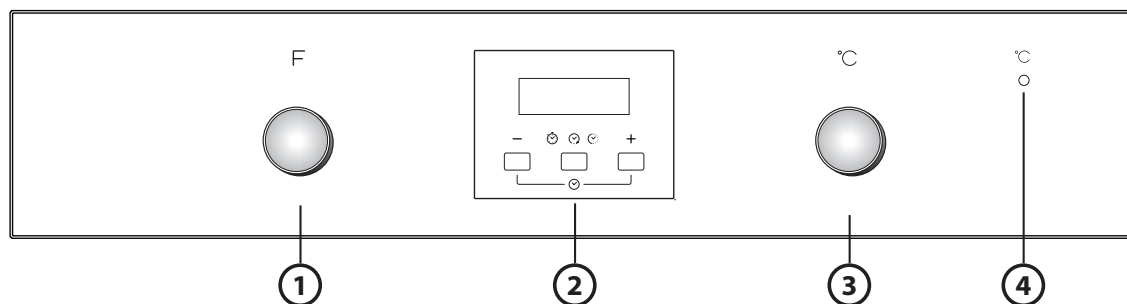


Obr. 3

3. Vráťte rošt do vodorovnej polohy a zatlačte ho, až kým sa úplne nevsunie „C“ (Obr. 3).
4. Pri vyberaní roštu postupujte v opačnom poradí.

Iné časti príslušenstva, ako pekáč na odkvapkávanie a plech na zákusky, vsuňte rovnakým spôsobom. Výstupok na plochej strane umožňuje zablokovanie.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Ovládací gombík elektronického programátora
3. Ovládací gombík termostatu
4. Kontrolka termostatu

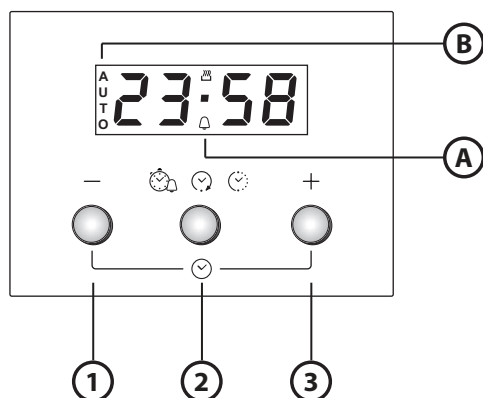
POZNÁMKA: gombíky sú zatlačacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

- Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu.
Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
- Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.
Rozsvieti sa kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty.

Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy „0“.

POUŽITIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA



1. Tlačidlo - : na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo : na voľbu rôznych nastavení:
 - a. Časomer
 - b. Doba prípravy jedla
 - c. Nastavenie času ukončenia varenia
3. Tlačidlo + : na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

- A.** Symbol indikuje, že je aktívna funkcia časomera
- B.** Symbol **AUTO** indikuje uskutočnenie voľby

Prvé použitie rúry

Nastavenie presného času a tónu zvukového znamenia.

Po zapojení rúry do elektrickej siete sa na displeji zobrazí **AUTO** a blikajúce 0.00. Aby ste nastavili presný čas, stlačte súčasne tlačidlá - a +: dve stredné body blikajú. Nastavte presný čas tlačidlami + a -. Po dosiahnutí želanej hodnoty stlačte stredné tlačidlo. Na displeji sa zobrazí „ton 1“ (tón 1). Aby ste zvolili želaný tón, stlačte tlačidlo -. Po zvolení želaného tónu stlačte stredné tlačidlo. Aby ste zmenili nastavenie presného času, postupujte podľa predchádzajúcich pokynov.

Nastavenie časomera

Aby ste nastavili časomer, podržte stlačené stredné tlačidlo približne 2 sekundy: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikajúci zvonček. Nastavte časomer tlačidlom + (maximálna dostupná hodnota je 23 hodín a 59 minút). Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas. Na displeji sa zobrazí presný čas a rozsvietený zvonček znamená, že bolo vykonané nastavenie. Aby ste zobrazili stav odpočítavania a aby ste ho prípadne zmenili, stlačte ešte raz stredné tlačidlo na 2 sekundy.

Nastavenie doby pečenia

Po zvolení režimu pečenia ovládacími gombíkmi stlačte stredné tlačidlo na 2 sekundy: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikajúci zvonček. Ešte raz stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa striedavo zobrazuje *dur* a 0.00 a nápis **AUTO** bliká. Nastavte dobu pečenia tlačidlami + a - (maximálna možná hodnota je 10 hodín). Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí presný čas a nápis **AUTO** ostane svietiť, čo znamená, že bolo vykonané nastavenie. Aby sa zobrazila doba pečenia a aby ste ju prípadne zmenili, stlačte na 2 sekundy stredné tlačidlo a potom ho stlačte druhýkrát. Po uplynutí nastavenej doby symbol zhasne, zaznie zvukové znamenie a nápis **AUTO** bliká. Aby ste zrušili alarm, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ovládací gombík funkcií a teploty vráťte do nulovej polohy, stlačte a dve sekundy podržte stlačené stredné tlačidlo, aby sa ukončilo pečenie.

Posunutie času ukončenia pečenia

Po zvolení doby pečenia stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa striedavo zobrazuje *End*, čas ukončenia pečenia a blikajúci nápis **AUTO**. Stláčajte tlačidlo +, až kým sa nezobrazí želaný čas ukončenia pečenia (pečenie sa môže predĺžiť až na maximálne 23 hodín a 59 minút). Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí presný čas, symbol zhasne a nápis **AUTO** ostane svietiť, čo znamená, že bolo vykonané nastavenie. Aby sa zobrazil čas ukončenia pečenia a aby ste ho prípadne zmenili, stlačte na 2 sekundy stredné tlačidlo a potom ho stlačte 2-krát. Po uplynutí odpočítania času sa rozsvieti symbol a rúra sa zapne v nastavenom režime.

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
0	OFF	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	ŽIAROVKA	Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.
	KONVENČNÉ	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Rúru predohrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie potravín.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni a píz na jednej alebo dvoch úrovniach. Táto funkcia umožňuje dosiahnuť rovnomerne upečený a chrumkavý povrch aj spodok jedál. Na prípravu jedál na dvoch úrovniach, po uplynutí polovice doby pečenia polohu jedál obráťte, aby sa upiekli rovnomerne. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča sa používať 2. úroveň. Pri pečení na dvoch úrovniach použite 1. a 3. úroveň. Rúru predohrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty.
	GRIL	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru predohrejte počas 3 - 5 min. Počas pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené.
	TURBO GRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
	TURBOVENTILÁTOR	Na dosiahnutie jedál s chrumkavým spodkom a mäkkým povrchom. Ideálna na pečenie tort s tekutou plnkou bez predpečenej základne na jednej úrovni (napr. z krehkého cesta, tvarohová torta a pizze s bohatou oblohou). Odporúča sa vložiť jedlo do 2. polohy v rúre. Pred pečením rúru predohrejte. Táto funkcia je ideálna aj na pečenie mrazených výrobkov (napr. pizza, hranolčeky, závin, lasagne). Postupujte podľa pokynov na obale jedla.
	HORÚCI VZDUCH	Na pečenie jedál na maximálne dvoch úrovniach, aj rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča sa používať 2. úroveň. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň a rúru pred pečením predohriať.
	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR	Aby ste ukončili pečenie jedál s veľmi mokrou plnkou a dosiahli chrumkavý a zapečený spodok. Užitočná aj na zahustenie omáčok a štiav. Odporúča sa vložiť jedlo do 2. polohy v rúre. Rúru netreba predohriať.
	SPODNÝ OHREV	Na zapečenie spodnej časti jedla na konci pečenia. Odporúča sa vložiť jedlo do 1./2. polohy v rúre. Funkcia sa môže použiť aj pri pomalej príprave jedla, ako dusené mäsové a zeleninové jedlá; v tomto prípade vložte jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		Áno	2	150-175	35-90	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	150-170	30-90	Úr. 3: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	2	150-190	30-85	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	150-190	35-90	Úr. 3: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/Koláčiky		Áno	2	160-175	20-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	150-175	20-45	Úr. 3: rošt
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Odpáľované cesto		Áno	2	175-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	170-190	35-45	Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Snehové sušienky		Áno	2	100	110-150	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	100	130-150	Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Chlieb / Pizza / Posúch		Áno	2	225-250	12-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	225-250	25-50	Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Mrazené pizze		Áno	2	250	10-15	Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie/ plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1-3	250	10-20	Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	2	175-200	40-50	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	175-190	55-65	Úr. 3: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte
Slané a sladké odpáľované cesto		Áno	2	175-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	175-200	25-45	Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	2	200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1kg		Áno	2	200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1kg		Áno	2	200	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3kg		Áno	1/2	200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	175-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	175-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianky		Áno	4	200	3-5	Rošt
Filé / plátky rýb		Áno	4	200	20-30	Úr. 3: rošt (V polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásy / Špízy / Rebierka / Hamburger		Áno	4	200	30-40	Úr. 4: rošt (V polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíť 1kg		-	2	200	35-45	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	2	200	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	200	45-55	Nádoba na odkvapkávanie / plech na zákusky (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20-30	Pekáč na rošte
Lasagne a Mäso		Áno	1-3	200	50-100	Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1-3	200	45-100	Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1-3	175	30-50	Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Doby uvedené v tabuľke sa nesmú používať pri pečení s režimom časového posunu štartu (ak je k dispozícii). V závislosti od jedla sa môžu doby pečenie predĺžiť.

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčania hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „HORÚCI VZDUCH“ môžete piecť súčasne viac druhov jedál (napríklad: ryby a zeleninu), ktoré sa pečú pri rovnakej teplote na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymasťte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu „KONVENČNÉ PEČENIE“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

Otočný ražeň (ak je k dispozícii)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčatá mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY!

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.



FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramtűz kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos a készülék villásdugóját a hálózati zsinórt húzva kirántani a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha az ételek elkészítéséhez alkoholt (pl. rum, konyak, bor) használ, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőz az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. Megsemmisítés előtt a készülékeket az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő és hogy annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálatl. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befoglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már ne lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a sütőből a tartozékokat, és a készüléket kb. egy órán keresztül fűtse 200°-on, hogy a védőzsír és a szigetelőanyagok szaga és füstje elillanjon.

Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert ezek megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékei ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne ériék légköri hatások.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosság

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10-15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek tovább sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

HIBAEELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).

TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS

- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehűlt, hogy megérinthető.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

A sütő külseje

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. H bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

- Egy nedves törölkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át.

Sütő belseje

FONTOS: ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, de még lehetőleg langyos állapotban tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól (pl. nagy cukortartalmú élelmiszerek).
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A sütőajtó üvegét erre alkalmas tisztítófolyadékkal tisztítsa meg. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

MEGJEGYZÉS: nagy víztartalmú ételek (pl. pizza, töltött zöldségek stb.) hosszan tartó sütése esetén az ajtó belsejében és a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már hideg, akkor egy ronggyal vagy szivaccsal törölje szárazra.

Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

A sütő hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességeket.

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200 °C-on körülbelül egy óráig.
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

! FIGYELMEZTETÉS

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

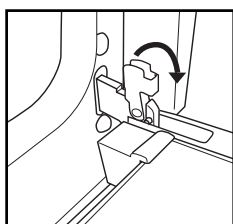
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

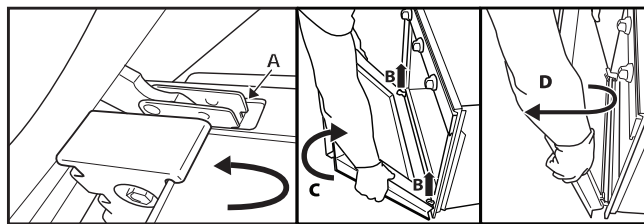
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A kallantyúkat mindkét oldalon engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



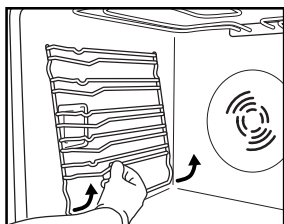
1. ábra



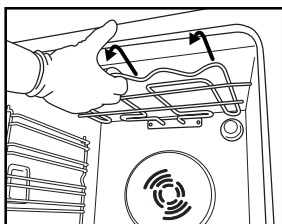
2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

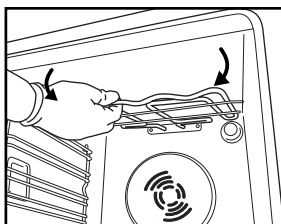
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra



4. ábra



5. ábra

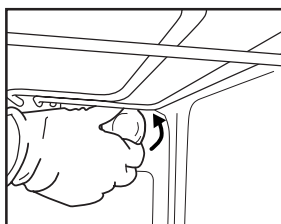
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

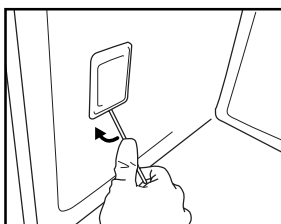
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

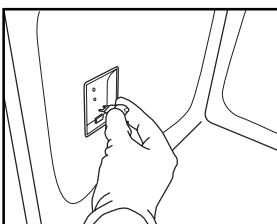
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja a fal felé, míg a helyére nem kattan (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



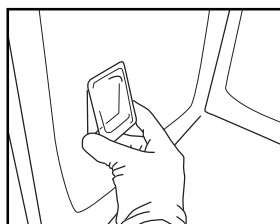
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

MEGJEGYZÉS:

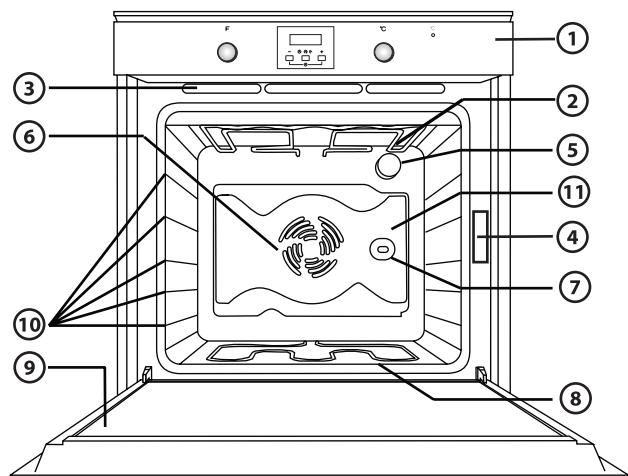
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

- **Halogénizzó használatakor tilos ahhoz fedetlen kézzel nyúlni, mert az ujjlenyomatok miatt károsodás történhet.**
- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

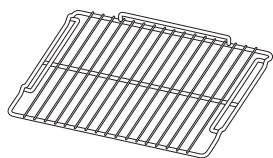


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpa
6. Ventillátor
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
11. Hátsó fal

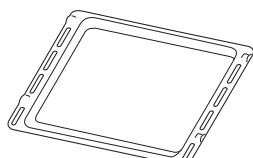
MEGJEGYZÉS:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventilátor rövid időkre bekapcsol, így csökkentve minimumra az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- Ha sütés közben kinyílik az ajtó, akkor a fűtőszálak kikapcsolnak.

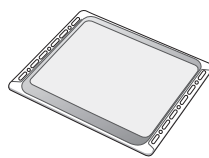
A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



A ábra



B ábra



C ábra

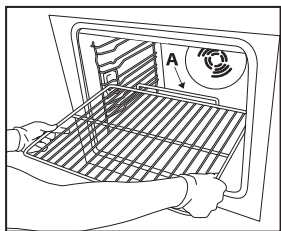
- A. RÁCS (1):** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- B. ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1):** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.
- C. SÜTEMÉNYES TEPSI (2):** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

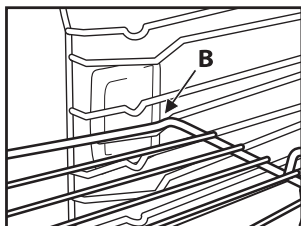
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

A rács és az egyéb tartozékok olyan blokkoló megoldással készültek, amely megakadályozza azt, hogy véletlenül kihúzhatók legyenek.

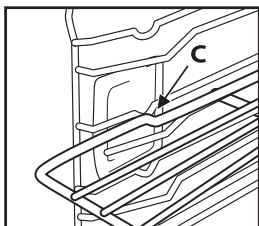


1 ábra

1. A magasabb "A" részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1 ábra).
2. Döntse a rácsot a "B" blokk helyzetének megfelelően (2 ábra).



2 ábra

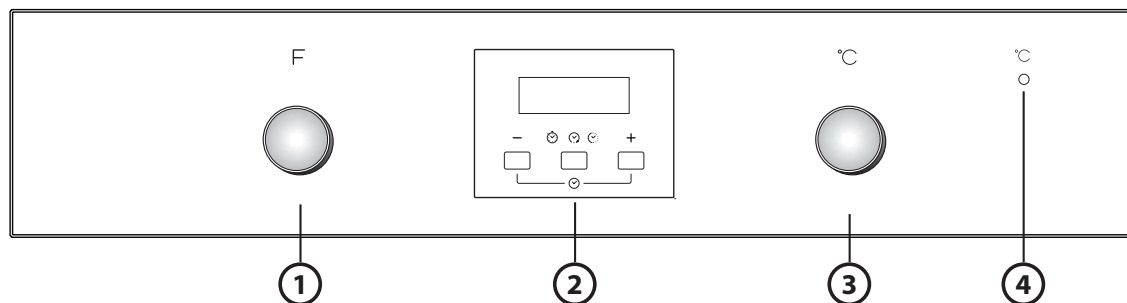


3 ábra

3. Tegye ismét vízszintes helyzetbe, majd a teljes illeszkedésig lökje be a rácsot "C" (3 ábra).
4. A rács kihúzását a fentiekkel ellentétes sorrendben végezze.

Az egyéb tartozékok, mint a zsírfogó tálca és a süteményes tepsi behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



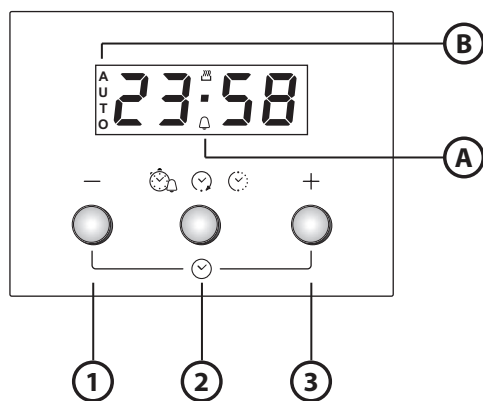
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programválasztó gomb
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye

MEGJEGYZÉS: A gomb süllyesztett kivitelű. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

- Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra.
A sütő lámpája kigyullad.
 - Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre.
A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye felgyullad, majd elalszik.
- Ha elkészült, forgassa el a gombokat a "0" helyzetbe.

ELEKTRONIKUS PROGRAMVÁLASZTÓ HASZNÁLATA



1. - gomb: a kijelzőn megjelenő érték csökkentése
2. gomb: különböző beállítások kiválasztásához:
 - a. Percszámláló
 - b. Sütés időtartama
 - c. Sütési idő vége beállítása
3. + gomb: a kijelzőn megjelenő érték növelése

- A.** A jel jelzi a percszámláló funkció aktiválását
B. Az **AUTO** jel jelzi a beállítás megtörténtét

A sütő első használata

A pontos idő és a hangjelzési típus módosítása.

Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a sütő kijelzőjén villogni kezd az **AUTO** és a 0.00. A pontos idő beállításához nyomja meg egyidejűleg a - és + gombot: ekkor a két középső pont villogni kezd. Állítsa be a pontos időt a + és - gombbal. A kívánt érték elérése után nyomja meg a középső gombot. A kijelzőn „ton 1” (1. hangjelzési típus) jelenik meg. A kívánt hangjelzési típus kiválasztásához nyomja meg a - gombot. A kívánt hangjelzési típus kiválasztása után nyomja meg a középső gombot. A pontos idő módosításához a fentiek szerint járjon el.

A percszámláló beállítása

A percszámláló beállításához tartsa lenyomva a középső gombot kb. 2 másodpercig: a kijelzőn 0.00 látható, és villog a harang jel. Állítsa be a percszámlálót a + gombbal (a maximálisan beállítható idő 23 óra 59 perc). Néhány másodperc után elindul a visszaszámlálás. A kijelzőn megjelenik a pontos idő, a világító harang jel pedig a beállítás megtörténtét jelzi. A visszaszámlálás állapotának megjelenítéséhez és esetleges módosításához ismét nyomja meg 2 másodpercig a középső gombot.

A sütési idő beállítása

A sütési mód és a hőmérséklet kiválasztása után nyomja meg 2 másodpercig a középső gombot: a kijelzőn 0.00 látható, és villog a harang jel. Nyomja meg ismét a középső gombot: ekkor a kijelzőn váltakozva látható a **dur** és 0.00, az **AUTO** felirat pedig villog. Állítsa be a sütési időtartamot a + és - gombbal (a maximálisan beállítható érték 10 óra). Néhány másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a pontos idő, a világító **AUTO** felirat pedig a beállítás megtörténtét jelzi. A sütési idő megjelenítéséhez és esetleges módosításához nyomja meg 2 másodpercig a középső gombot, majd nyomja azt meg másodszor is. Az idő lejáratakor kialszik a jel, megszólal a hangjelzés, és villogni kezd az **AUTO** felirat. A hangjelzés kikapcsolása bármelyik gomb megnyomásával lehetséges. Állítsa vissza nullára a funkció- és hőmérsékletkapcsolót, majd nyomja meg két másodpercig a középső gombot a sütés befejezéséhez.

A sütési idő végének késleltetése

A sütési időtartam kiválasztása után nyomja meg a középső gombot: ekkor a kijelzőn váltakozva látható a **End**, a sütési idő vége és a villogó **AUTO** felirat. A sütési idő kívánt végének a megjelenítéséhez nyomja meg a + gombot (a sütés maximum 23 óra és 59 perc késéssel indítható). Néhány másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a pontos idő, kialszik a jel, a világító **AUTO** felirat pedig a beállítás megtörténtét jelzi. A sütési idő végének a megjelenítéséhez és esetleges módosításához nyomja meg 2 másodpercig a középső gombot, majd nyomja azt meg még kétszer. A visszaszámlálás végén világítani kezd a jel, a sütőben pedig elindul a kiválasztott sütés.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB		
0	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. Amikor kialszik a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye, akkor helyezhető be az étel a sütőbe.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütéséhez, pizza egy vagy két szinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval egyenletesen barnára és ropogósra sült felületek kaphatók. Az egy vagy két szinten történő ételkészítésnél az egységes átsülés érdekében ajánlatos az ételek helyzetét félidőben megcserélni. A csak egy szinten történő sütésekhez a 2. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez használja az 1. és a 3. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt.
	GRILLFÜTŐTEST	Használja a grill funkciót karaj, rablöhús, kolbász, zöldség sütéséhez vagy kenyérpirításhoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A 3. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. 3-5 percre melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. Az 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon megbarnulni. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	TURBOVENTILLÁCIÓS	Az ezzel készített ételek alja ropogós, felülete pedig lágy lesz. Ideális az előkészített alap nélküli, folyós szerkezetű tésztafélék egyetlen szinten való sütéséhez (pl. omlós sütemények, szilvatorta, túró torta, gazdagon töltött pizza). Javasoljuk, hogy az ételt az 2. szinten helyezze el. Használat előtt melegítse elő a sütőt. Ez a funkció gyorsfagyasztott termékekhez is ideálisan használható (pl. pizza, sült krumpli, rétes, lasagna). Kövesse a termék csomagolásán található útmutatót.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) legfeljebb két szinten történő egyidejű sütéséhez. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. A csak egy szinten történő sütésekhez a 2. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és 3. szint használata ajánlott, a sütő előmelegítése mellett.
	ALSÓ MELEGÍTÉS + VENTILLÁCIÓ	Használható még a nagyon folyós ételek sütésének utolsó szakaszához, valamint ropogós és barnára sült alapok kialakításához. Szószok és mártások besűritéséhez is ajánlott. Javasoljuk, hogy az ételt az 2. szinten helyezze el. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	ALSÓ MELEGÍTÉS	Jól alkalmazható az ételek aljának megbarnításához a sütés végén. Javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szinten helyezze el. Ez a funkció lassú ételkészítéshez, például párolt húsokhoz és zöldségekhez is használható; ilyenkor használja a 2. sütőszintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	150-175	35-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	150-170	30-90	3. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	2	150-190	30-85	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Kekszek / apró sütemények		Igen	2	160-175	20-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: rács
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fánk		Igen	2	175-200	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	2	100	110-150	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	100	130-150	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/(Olasz) Lángos		Igen	2	225-250	12-50	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	225-250	25-50	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	2. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	175-200	40-50	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	175-190	55-65	3. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Voulevant/Leveles tészta		Igen	2	175-200	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	175-200	25-45	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Lasagna / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		Igen	2	200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	2	200	80-110	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	2	200	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	1/2	200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	175-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkíni, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőforma rácson
Pírtós kenyér		Igen	4	200	3-5	Rács
Halfilé / halszelet		Igen	4	200	20-30	3. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						2. szint: zsír fogó tálca vízzel
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		Igen	4	200	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsír fogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: rács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsír fogó tálca vízzel
Roast Beef véresen 1 kg		-	2	200	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	2	200	60-90	Zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	2	200	45-55	Zsír fogó tálca / süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	200	20-30	Sütőforma rácson
Lasagna és hús		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson
Hús és burgonya		Igen	1-3	200	45-100	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-3	175	30-50	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson

A táblázatban szereplő értékek nem a késleltetett indítás üzemmódban (ahol van) végzett sütésre vonatkoznak. Az adott ételtől függően a sütési idő akár hosszabb is lehet.

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve kőedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

Különböző ételek sütése egyszerre

A "HŐLÉGBEFÚVÁS" funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen kényes édességeket az Alsó/felső sütés funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egnél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringtetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadásmentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert egyébként előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény "összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- A lédús töltelékű süteményekhez (gyümölcs- vagy sajttorta) a "LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a griltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgónyárs (ha van)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A úron egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



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

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



ОПАСНО

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), необходимо иметь в виду, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо срезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли иметь место во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте все принадлежности из духовки и прогрейте ее при температуре 200° в течение примерно одного часа для того, чтобы устранить запахи и пары, распространяемые изоляционным материалом, а также защитную смазку.

В процессе эксплуатации духовки

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

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов в отходы

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

Удаление изделия в отходы

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ СЕ

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

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения духовки к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

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

При этом сообщите:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

УБОРКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Наружные поверхности духовки

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

- Протирайте влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: При продолжительном приготовлении продуктов, содержащих много воды (например, пицца, зеленые овощи и т.п.), на внутренней стороне дверцы и на прокладке может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.

Принадлежности

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

Чистка задней перегородки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

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

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы духовки

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите два стопорных рычага петель вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу так, чтобы она заблокировалась (А), поднимите ее (В) и поверните (С) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите два стопорных рычага.
4. Закройте дверцу.

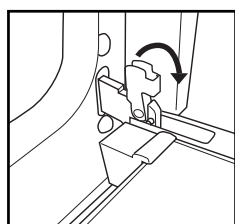


Рис. 1

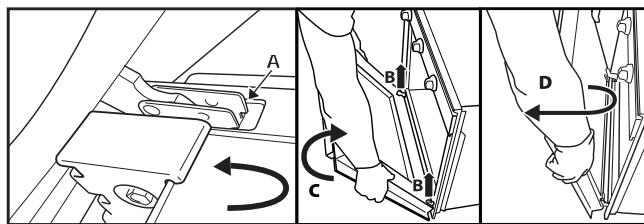


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

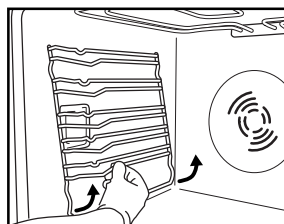


Рис. 3

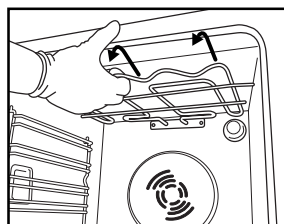


Рис. 4

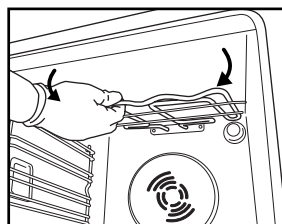


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

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

Замена боковой лампочки (если предусмотрена)

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

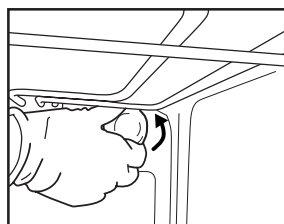


Рис. 6

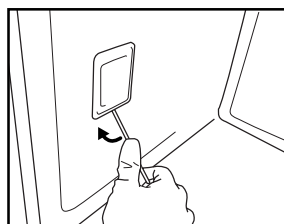


Рис. 7

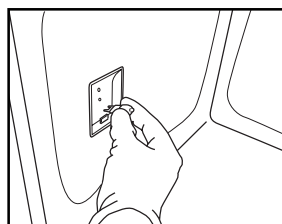


Рис. 8

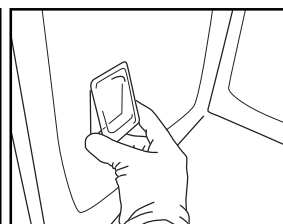


Рис. 9

ПРИМЕЧАНИЕ:

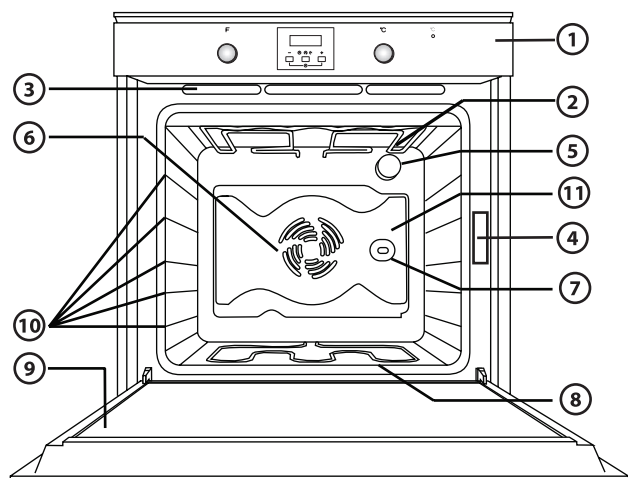
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т 300 °С, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

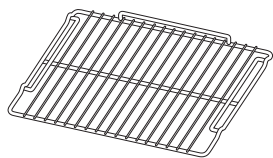


Рис. А

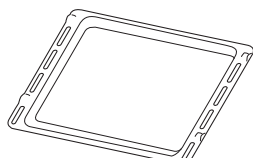


Рис. В

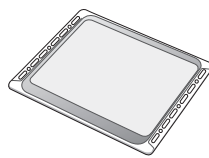


Рис. С

- А. РЕШЕТКА (1 шт.):** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПОДДОН (1 шт.):** при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.
- С. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ (2 шт.):** служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

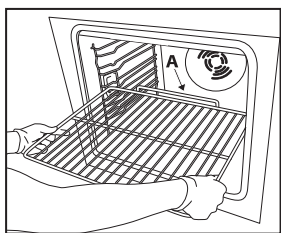


Рис. 1

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

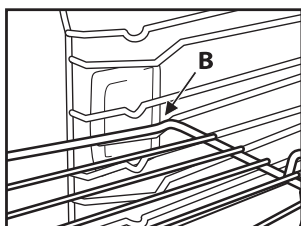


Рис. 2

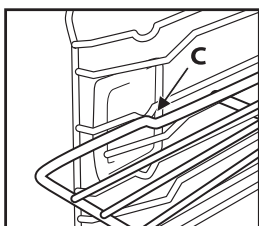
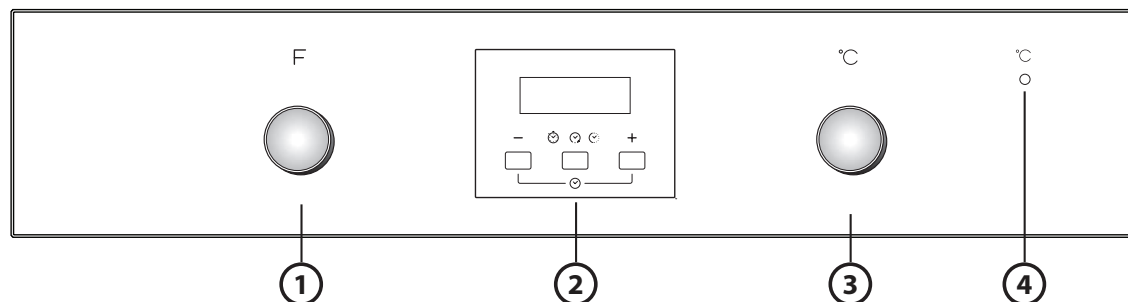


Рис. 3

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

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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



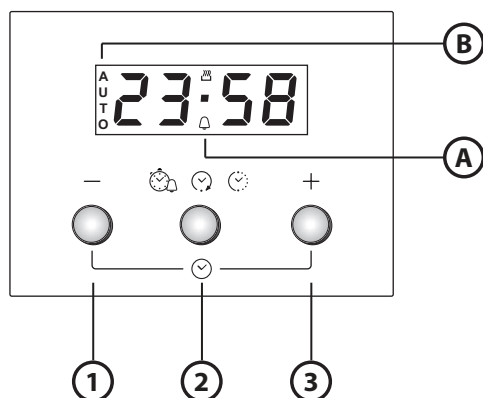
1. Ручка выбора режима
2. Ручка электронного программатора
3. Ручка термостата
4. Индикаторная лампочка термостата

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти две ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

- Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится лампочка освещения духовки.
 - Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. Индикаторная лампочка термостата загорится и затем погаснет по достижении заданной температуры.
- По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА



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

- A.** Символ указывает на включение функции таймера
- B.** Символ **AUTO** указывает на выполнение настройки

Первое использование духовки

Задание текущего времени и выбор тональности звукового сигнала.

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

Установка таймера

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

Задание продолжительности приготовления

После выбора режима и температуры приготовления с помощью соответствующих ручек нажмите среднюю клавишу и держите ее нажатой в течение примерно 2 секунд: на дисплее высветятся 0.00 и мигающий символ колокольчика.

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

Отсрочка времени окончания приготовления

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

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

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

Блюдо	Режим	Предваритель- ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	2	175-200	40-50	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175-190	55-65	Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		Да	1-3	175-200	25-45	Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	2	200	45-55	Форма на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	2	200	80-110	Противень для сбора жира или форма на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		Да	2	200	50-100	Противень для сбора жира или форма на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Противень для сбора жира или форма на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Форма на решетке
Тосты		Да	4	200	3-5	Решетка
Филе/куски рыбы		Да	4	200	20-30	Ур. 3: решетка (переверните продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 2: противень для сбора жира с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-40	Ур. 4: решетка (переверните продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: противень для сбора жира с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Ур. 2: Решетка (если необходимо, переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	200	35-45	Форма на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

Одновременное приготовление различных блюд

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

Сладкая выпечка

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

Мясо

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

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

Вертел (если входит в комплект поставки)

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

Пицца

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ ВАЖИТЬ ПОНАД УСЕ

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



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



НЕБЕЗПЕЧНО

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



УВАГА

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

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

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

Утилізація побутових приладів

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

УСТАНОВКА

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

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

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

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

До використання:

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

Під час використання:

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

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

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

Утилізація виробу

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

Економія електроенергії

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

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ С Є

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

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ЧИЩЕННЯ



УВАГА

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

Зовнішні поверхні духової шафи

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

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

Камера духової шафи

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

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистіть її краще тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцят 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 дверцятах духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духовна шафа охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцят ганчіркою або губкою.

Аксесуари:

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

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

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

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

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



УВАГА

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

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

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

Щоб поставити дверцята на місце:

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

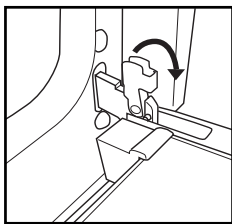


Рис. 1

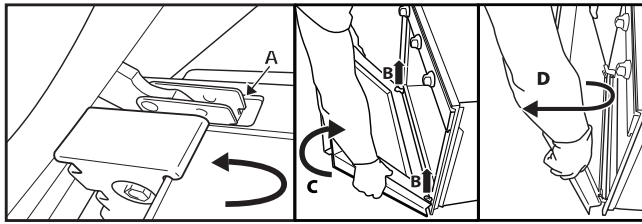


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

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

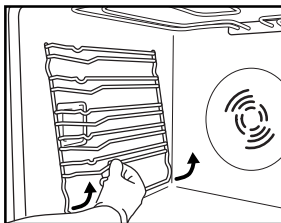


Рис. 3

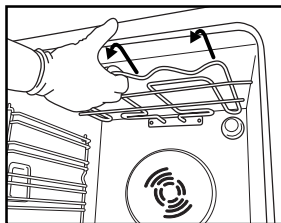


Рис. 4

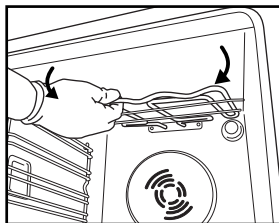


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

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

Щоб замінити лампочку на боковій стінці (якщо є):

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

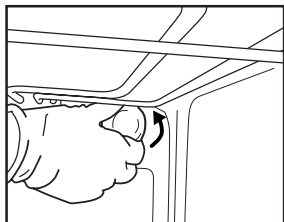


Рис. 6

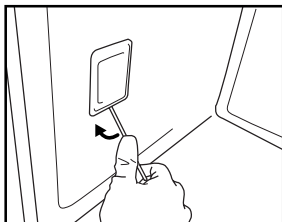


Рис. 7

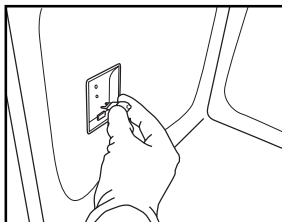


Рис. 8

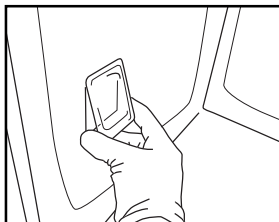


Рис. 9

Н.В.:

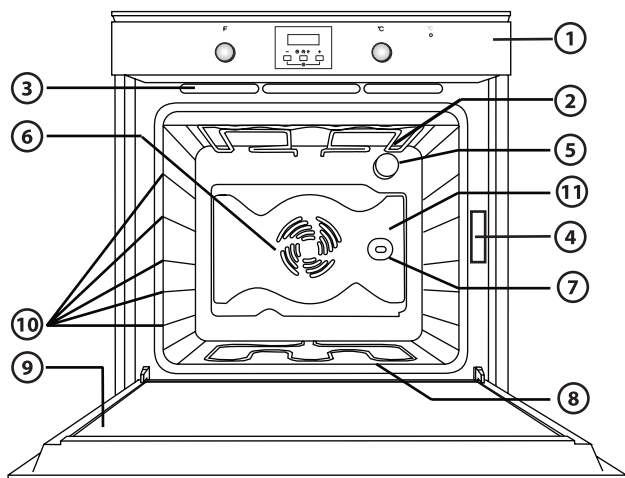
- Використовуйте лише лампочки розжарювання 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C, або галогенні лампочки 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампочки можна придбати у центрі обслуговування після продажу.

ВАЖЛИВО:

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

КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДЕТАЛЬНО ОПИСАНІ У РОЗДІЛІ, ПРИСВЯЧЕНОМУ МОНТАЖУ



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

ЗАУВАЖЕННЯ:

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

ПРИЛАДДЯ

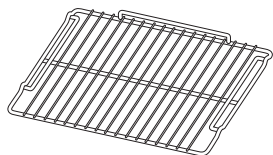


Рис. А

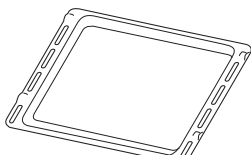


Рис. В

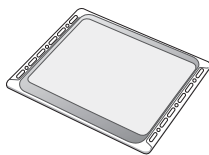


Рис. С

- А. РЕШІТКА (1):** її слід використовувати для готування їжі або як опору для каструль, форм для тортів або іншого посуду, придатного до використання у духовці.
- В. ДЕКО (1):** його слід використовувати, розмістивши під решіткою, щоб збирати жир, або як гриль для готування м'яса, риби, овочів, перепічки, тощо.
- С. ЛИСТ ДЛЯ КОНДВИРОБІВ (2):** його слід використовувати для випікання хлібобулочних та кондитерських виробів, а також для запеченого м'яса, риби у фользі, тощо.

ФАКУЛЬТАТИВНЕ ПРИЛАДДЯ

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

ЯК ВСТАВИТИ РЕШІТКИ І ІНШЕ ПРИЛАДДЯ У ДУХОВКУ

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

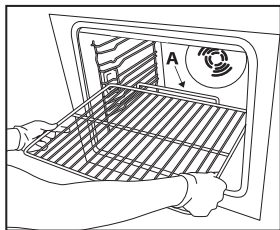


Рис. 1

1. Вставте решітку горизонтально, піднятою частиною "А" догори (Рис. 1).
2. Нахиліть решітку у положення блокування "В" (Рис. 2).

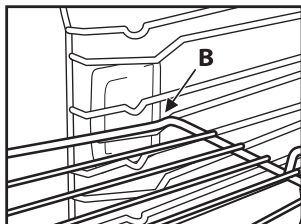


Рис. 2

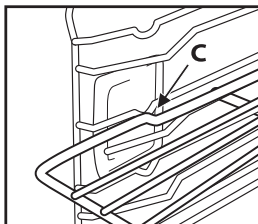
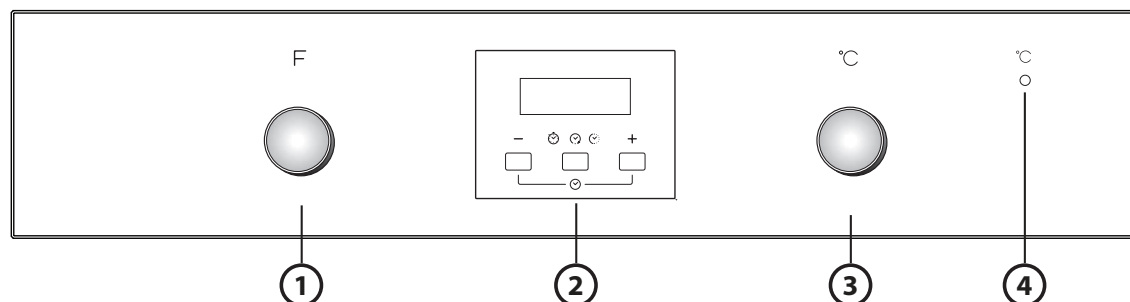


Рис. 3

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

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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. Ручка вибору функцій
2. Ручка електронного програматора
3. Ручка термостату
4. Індикатор термостату

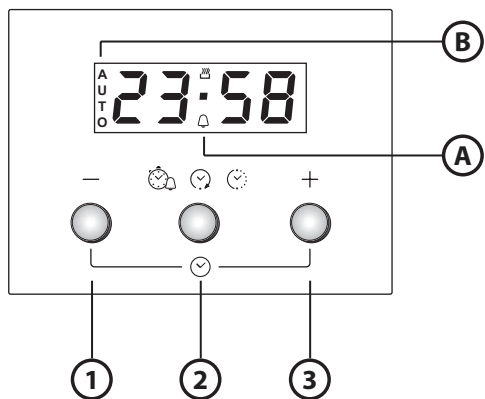
ЗАУВАЖЕННЯ: всі ручки є висувними. Щоб висунути ручку зі свого місця, натисніть у центрі.

ЯК РОЗПОЧАТИ КОРИСТУВАННЯ ДУХОВКИ

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

Наприкінці готування поверніть ручки в положення "0".

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



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

- A.** Символ вказує на працюючий таймер
- B.** Символ **AUTO** вказує на завершену настройку

Перше використання духовки

Налаштування часу і гучності звукового сигналізатора.

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

Настройка таймера

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

Як задати тривалість готування

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

Як відстрочити час кінця готування

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

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

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

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

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

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

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

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

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю готування

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

Одночасне готування різних продуктів

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

Кондвироби

- Випікайте делікатні кондвироби з використанням статичної функції на одному лише рівні. Використовуйте форми з темного металу, розміщуючи їх завжди на решітку з комплекту постачання. Для готування на декількох рівнях виберіть функцію з примусовою конвекцією і розміщуйте форми для випічки на решітках так, щоб забезпечити циркуляцію повітря.
- Щоб перевірити готовність торта, вставте дерев'яну лучинку у найвищу частину виробу. Якщо вона залишиться сухою, виріб готовий.
- При використанні форм з протипригарним покриттям не змазуйте маслом краї, тому що випічка може нерівномірно підійматися.
- Якщо виріб опадає в процесі випікання, наступного разу задайте меншу температуру, зменшіть кількість рідини і акуратно перемішайте тісто.
- Кондвироби із соковитими начинками (з сирами або з фруктами) вимагають функції духовки "3 КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа торта занадто волога, опустіть нижче рівень і посипте основу сухарями або розкришеним печивом перед додаванням начинки.

М'ясо

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

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

Рожен (де він наявний)

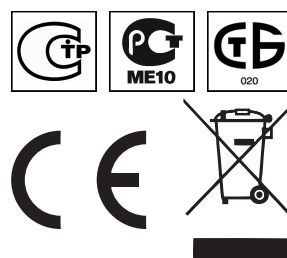
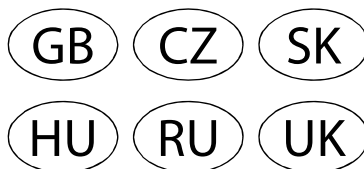
Рожен застосовується для рівномірного запікання великих шматків білого або червоного м'яса. Настроміть м'ясо на шампур рожен, перев'язуючи його, якщо йдеться про курку; переконайтеся, що м'ясо добре зафіксоване і після цього вставте рожен у своє місце на передній стінці духовки, використовуючи відповідну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

Піцца

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

Printed in Italy
06/2011

5019 310 01297



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA