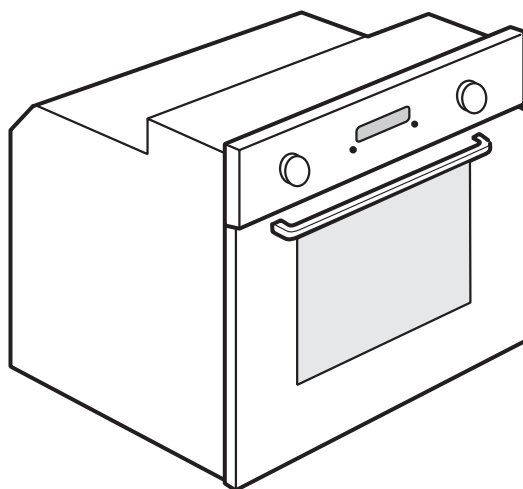


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



- CZ** **Návod k použití a údržbě**
- HU** **Felhasználói és karbantartási kézikönyv**
- KZ** **Пайдалану жəне күтіп ұстау нұсқаулығы**
- RU** **Руководство по эксплуатации**
- SK** **Návod na používanie a údržbu**
- UK** **Інструкція з експлуатації та обслуговування**
- EN** **User and maintenance manual**

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

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



Toto je symbol, 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, které je třeba předejít. V opačném případě povede k vážnému poranění.



POZOR!

Označuje nebezpečnou situaci, jejímuž vzniku je třeba předejít, 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.

Pozorně dodržujte následující pokyny:

- Před každou činností v rámci instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci a údržbu musí provádět kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu musí provádět oprávněný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení zabudovaného spotřebiče k síti.
- Spotřebič musí splňovat platné bezpečnostní předpisy a k instalaci musí být proto použit všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací kabely.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej, když jste naboso.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.
- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat a je nutné na ně dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Ke spotřebiči se nesmí bez dozoru přibližovat děti mladší 8 let.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.

- Po upečení jídla otvírejte dvířka spotřebiče opatrně, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Když jsou dvířka spotřebiče zavřená, 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 spotřebiče a jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí riziko požáru.
- Ve spotřebiči neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených sklenicích nebo nádobách. Sklenice by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a spotřebič poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené z umělých materiálů.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje spotřebič pečlivě sledujte.
- Při sušení jídla neponechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítí.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění. Během pyrolýzy se nesmějí k troubě přibližovat děti (platí pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztříštit.
- Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na příslušném místním úřadě, v podniku pro sběr domácího 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 na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrenový podstavec až při instalaci.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVĚ

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky. Pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutné zachovat minimální mezeru 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 umístěný 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 pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.

OBEČNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:



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

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♻️). 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 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízeními o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků).
- Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být nevhodnou likvidací výrobku způsobeny.
- Symb  ol  na výrobku nebo v doprovodné dokumentaci udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat v příslušném sběrném středisku k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.

PROHLÁŠENÍ O EKODESIGNU

Tento spotřebič splňuje: požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014; nařízení o uvádění spotřeby energie 65/2014; nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba připojena k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít:

- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
- **Upozornění:** Během automatického čištění nejdou dvířka trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (další informace najdete v odstavci „Čistící cyklus trouby s funkcí pyrolýzy“).

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „F“ a po něm následuje číslo, obraťte se na nejbližší středisko poprodejních služeb. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem „F“.

Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.

- Nastavení jiného jazyka - Obraťte se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

SERVISNÍ STŘEDISKO

Než zavoláte do servisního střediska:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problém sami pomocí bodů popsaných v oddílu „Pokyny k odstranění poruchy“.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha přetrvává i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisního střediska.

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 dvířkách trouby). Servisní číslo je uvedeno i v záruční knížce;
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.



Jsou-li požadovány nějaké opravy, prosíme obraťte se na autorizované **středisko poprodejních služeb** (aby bylo garantováno použití originálních náhradních dílů a správné provedení oprav).

ČIŠTĚNÍ

POZOR!

- **Nepoužívejte parní čistič.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte korozivní ani abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky neúmyslně dostanou do kontaktu s troubou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Je-li velmi znečištěný, omyjte jej roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec jej otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte brusné 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 vložnou 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 vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmout ze závěsů (viz část ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (další informace najdete v části ÚDRŽBA) lze spustit níž (pouze u některých modelů), abyste mohli 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 kartáčem nebo houbičkou.

Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (je-li jimi model vybaven):

DŮLEŽITÉ: 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 asi na jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy (je-li jím model vybaven):

POZOR!

- **Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolýzy.**
- **Během cyklu pyrolýzy nedovoďte dětem, aby se přibližovali k troubě.**

Tato funkce spálí vystříknuté zbytky jídel z pečení uvnitř trouby při teplotě asi 500 °C. Při takto vysoké teplotě se zbytky jídel spálí na jemný popel, který po ochlazení trouby lehce odstraní vlhkým hadříkem. Tuto samočisticí funkci není nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná a při přehřátí či vaření se v ní tvoří kouř či výpary.

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) vypnuté hořáky či elektrické plotýnky.
- všechno příslušenství trouby je před zapnutím funkce pyrolýzy nutné vytáhnout.

Trouba je vybavena dvěma pyrolytickými funkcemi:

1. Úsporný cyklus (Pyro čištění Express/Eco): Ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem je spotřeba energie snížena přibližně o 25 %. Zapínejte jej v pravidelných intervalech (po 2 až 3 pečeních masa za sebou).
 2. Standardní cyklus (Pyrolytické čištění): Zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.
- Po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění se pokaždé objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

POZNÁMKA: Během funkce pyrolýzy nejdou dveře trouby otevřít. jsou zablokované a není možné je otevřít, dokud teplota uvnitř trouby neklesne na bezpečnou teplotu.

ÚDRŽBA

POZOR!

- **Používejte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda je trouba studená.**
- **Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.**

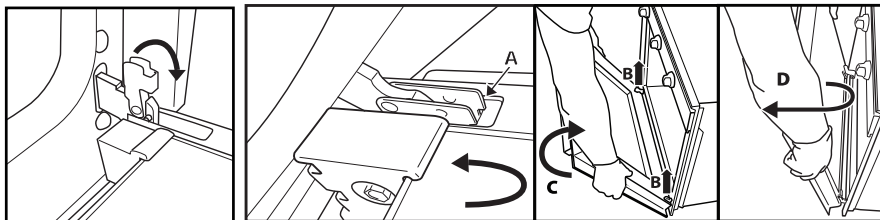
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

1. Dvířka úplně otevřete.
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), dokud se neuvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří trouby:

1. Zasadte závěsy na místo.
2. Dvířka úplně otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dvířka.

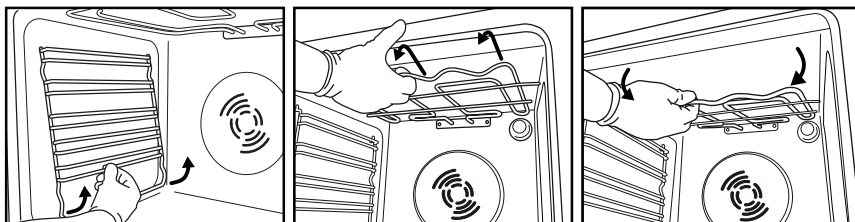


Obr. 1

Obr. 2

SKLOPENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

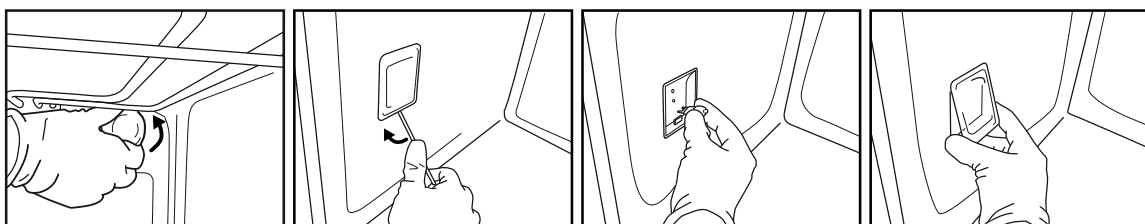
VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li jí model vybaven):

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět (Obr. 7).
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Pro výměnu boční 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 informace o typu žárovky) (Obr. 8).
5. Kryt nasadte zpět a zatlačte jej do stěny, aby dobře zapadl (Obr. 9).
6. Namontujte zpět boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



Obr. 6

Obr. 7

Obr. 8

Obr. 9

POZNÁMKA:

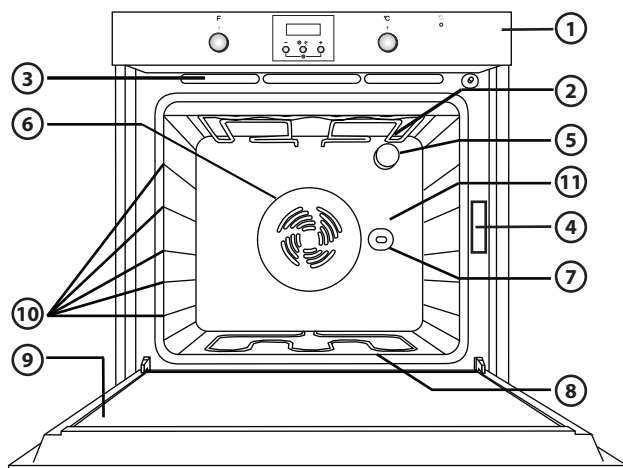
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku.

DŮLEŽITÉ:

- **Halogenových žárovek se nedotýkejte holými rukama, jinak je můžete poškodit.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu žárovky.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI



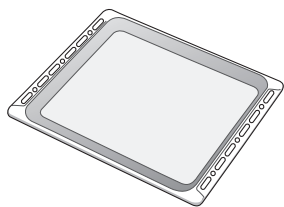
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí systém (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožně (je-li jím model vybaven)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

POZNÁMKA:

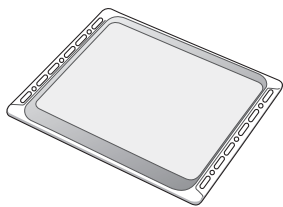
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.
- Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

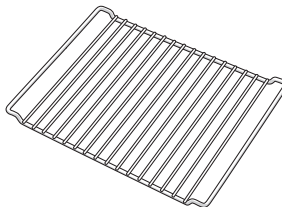
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



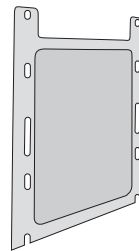
Obr. 1



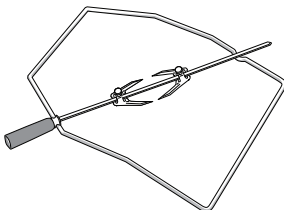
Obr. 2



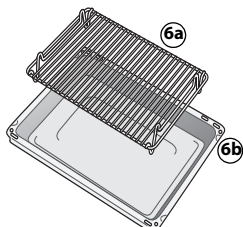
Obr. 3



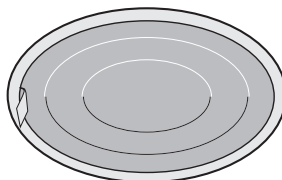
Obr. 4



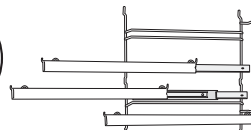
Obr. 5



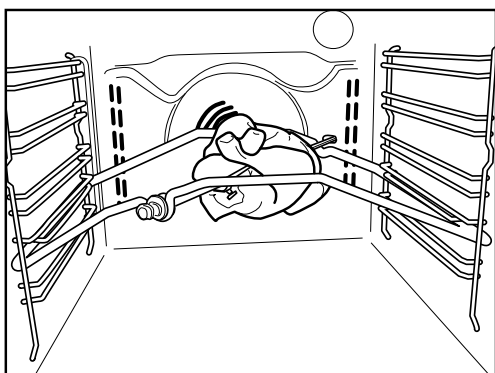
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Slouží k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštěm nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže či ryb apod. se zeleninou i bez ní. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu trochu vody, aby se tuk nerozstříkával a netvořil se kouř.

Plech na pečení (Obr. 2)

Je určen k pečení sušenek, koláčů a pizzy.

Rošt (Obr. 3)

Je určen ke grilování jídel nebo jako podložka pro hrnce, dortové formy a jiné nádoby. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Zakřivení roštu může směřovat nahoru i dolů.

Katalytické boční panely (Obr. 4)

Tyto panely jsou pokryty speciální mikroporézní vrstvou smaltu, která pohlcuje odšťukující tuk. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čistící cyklus (viz ČISTĚNÍ/ ČISTĚNÍ).

Otočný rožňák (Obr. 5)

Otočný rožňák používejte podle návodu na Obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy“.

Souprava grilu (Obr. 6)

Skládá se z roštu (6a) a smaltované nádoby (6b). Tato souprava musí být při grilování umístěna na roštu (Obr. 3) a používá se s funkcí grilu.

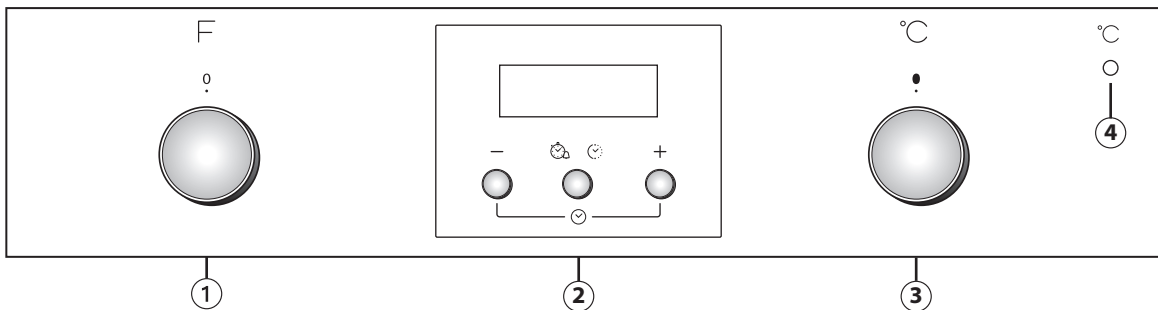
Tukový filtr (Obr. 7)

Používejte jej **pouze** k pečení velmi tučných jídel. Zavěste jej na zadní stěnu trouby naproti ventilátoru. Lze jej mýt v myčce nádobí a použít s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

Umožňují vytažení roštů a plechů na polovinu své délky. Jsou vhodné pro veškeré příslušenství, lze je mýt v myčce nádobí.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

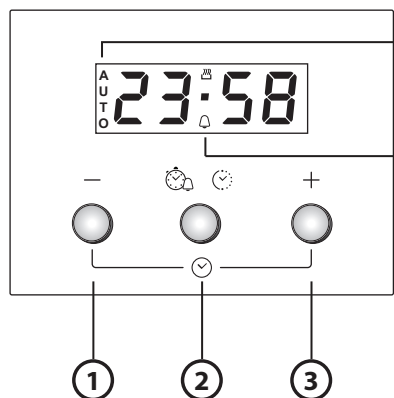
1. Ovladač voliče funkcí
2. Elektronický programátor
3. Volič termostatu
4. Červená kontrolka teploty.

JAK POUŽÍVAT TROUBU

- Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci.
Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Knoflíkem 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 PROGRAMÁTORU



1. Tlačítko - : pro snížení hodnoty zobrazené na displeji
2. Tlačítko : pro volbu různých nastavení:
a. Časovače
b. Doba tepelné úpravy
3. Tlačítko + : pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

- A.** Symbol znamená, že funkce časovače je aktivní
B. Symbol **AUTO** potvrzuje provedení nastavení

Nastavení při prvním použití

Nastavení času a tónu zvukového signálu.

Po připojení trouby do elektrické sítě bude na displeji blikat **AUTO** a 0.00. Chcete-li nastavit čas, stiskněte současně tlačítka - a +: prostřední tečka bliká. Nastavte čas pomocí tlačítek + a -. Jakmile navolíte potřebnou hodnotu, stiskněte prostřední tlačítko. Na displeji se zobrazí „ton 1“. Pro zvolení požadovaného tónu stiskněte tlačítko -. Jakmile navolíte vybraný tón, stiskněte prostřední tlačítko. Pro změnu nastaveného času postupujte podle pokynů uvedených výše.

Nastavení časovače

Pro nastavení časovače stiskněte prostřední tlačítko na delší dobu: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonku. Nastavte časovač pomocí tlačítka + (maximální programovatelná hodnota je 23 hodin a 59 minut). Po několika vteřinách začne odpočítávání. Na displeji je zobrazen čas a symbol zvonku jako potvrzení, že byl nastaven časovač. Pokud chcete vidět odpočet času, případně ho změnit, stiskněte znovu prostřední tlačítko.











Naprogramování doby pečení

Po provedení volby pečení a nastavení teploty pomocí ovládacích prvků, stiskněte prostřední tlačítko: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonku.

















Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se nejdříve zobrazí a 0.00 a bude blikat **AUTO**. Nastavte čas pečení pomocí tlačítek + a - (maximální programovatelná hodnota je 10 hodin). Po několika sekundách se na displeji zobrazí čas a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Pro zobrazení





zbývajících času pečení, případně jeho změny, stiskněte prostřední tlačítko po dobu 2 vteřin a potom ho stiskněte znovu. Na konci nastavené doby symbol zmizí, zazní zvukové upozornění a symbol **AUTO** bude blikat na displeji. Pro vypnutí zvukového upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko. Nastavte funkce a tlačítko teploty na nulu a stiskněte na dvě vteřiny prostřední tlačítko pro ukončení pečení.

TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
	VYPNOUT	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	Slouží k zapnutí/vypnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jednom roštu. Použijte druhou úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, při pečení na dvou úrovních 2. a 4. úroveň. Před pečením troubu předehřejte.
	GRIL	Ke grilování kotlet, ražničí a klobás, zapékání zeleniny nebo opečení chleba. Umístěte jídlo na 4. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRIL	Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbifů, kuřat). Jídlo umístěte do střední polohy. Doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zhnědlo po všech stranách. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	TURBOVENTILÁTOR	K pečení na jedné úrovni například ovoce, dortů a koláčů, zeleniny, pizzy a drůbeže.
	HORKÝ VZDUCH	Také k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na maximálně dvou úrovních (např. ryb, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůní z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních používejte 1. a 3. úroveň drážek a troubu nejprve předehřejte.
	VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI	Použijte tuto funkci po pečení k propečení dolní části pokrmu dozlatova. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě použijte 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň drážek (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		Ano	2	150-175	35-90	Dortová forma na roštu
		Ano	1-3	150-170	30-90	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	150-190	30-85	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu
		Ano	1-3	150-190	35-90	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Sušenky/koláčky		Ano	2	160-175	20-45	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	150-175	20-45	Úroveň 3: rošt Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Odpalované pečivo		Ano	2	175-200	30-40	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	170-190	35-45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Pusinky		Ano	2	100	110-150	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	100	130-150	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Chléb/pizza/focaccia		Ano	2	190-250	12-50	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	190-250	25-50	Úroveň 1: plech na pečení na roštu Úroveň 3: hluboký plech / plech na pečení
Zmražená pizza		Ano	2	250	10-15	Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení nebo rošt
		Ano	1-3	250	10-20	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	2	175-200	40-50	Dortová forma na roštu
		Ano	1-3	175-190	55-65	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň drážek (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Pečivo z listového těsta		Ano	2	175-200	20-30	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	175-200	25-45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / cannelloni / nákypy		Ano	2	200	45-55	Plech na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové o hmotnosti 1 kg		Ano	2	200	80-110	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna o hmotnosti 1 kg		Ano	2	200	50-100	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Krůta / husa o hmotnosti 3 kg		Ano	1/2	200	80-130	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	2	175-200	40-60	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175-200	50-60	Plech na pečení na roštu
Topinky		Ano	4	200	2-5	Gril
Rybí filé / steaky		Ano	4	200	20-30	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30-40	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Úroveň 2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Úroveň 2: otočný rožeň
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	2	200	35-45	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	2	200	60-90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45-55	Hluboký plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20-30	Plech na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1-3	200	50-100	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň drážek (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Maso a brambory		Ano	1-3	200	45-100	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1-3	175	30-50	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Časy uvedené v tabulce jsou pro pečení s odloženým startem (je-li k dispozici). Časy pečení mohou být i delší, závisí na množství pokrmu.

POZNÁMKA: Symboly pro funkce pečení mohou být mírně odlišné od vyobrazených.

Poznámka: Časy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

Jak používat tabulku tepelné úpravy

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby a nezahrnují předehřátí (které se používá 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. Pokud jídlo nebude dostatečně propečené, nastavené hodnoty zvyšte. 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 pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu) můžete péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení, najednou (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív, a jídlo s delší dobou pečení ponechte v troubě.

Dezerty

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete dortové formy s nepřílnavým povrchem, nevmazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte přibližně nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu). Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložení náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádoby z pyrexu vhodnou 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 rovnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Rošt s masem zasuňte do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a na povrchu se nespálilo. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem odkapávací plech s půl litrem vody k zachycování vytékajících šťáv. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožňák (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso napíchněte na jehlici rožňák. Pokud připravujete kuře, připevněte je k rožni šňůrkou a před vložení do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Jehlici zasuňte do přední části 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. Jehlice je opatřena plastovým držadlem, které je třeba před pečením odstranit. Opět je použijte na konci pečení, abyste se při vytahování jídla z trouby nespálili.

Pizza

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

Funkce kynutí (pouze u některých modelů)

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20-25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Mindig olvassa el és tartsa be a kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket.



Egy biztonsággal kapcsolatos veszélyszimbólum, amely figyelmezteti a felhasználót az őt és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetés előtt fel van tüntetve a veszélyt jelző szimbólum és a következő kifejezések egyike:

! VESZÉLY! Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okoz, ha nem kerülik el.

! VIGYÁZAT! Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okozhat, ha nem kerülik el.

Minden biztonsági figyelmeztetés pontosan ismerteti a potenciálisan fennálló kockázatot, és bemutatja, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni.

Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket a szerelési műveletek előtt le kell választani az elektromos hálózatról.
- A készülék beszerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakembernek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.
- A készüléket az előírásoknak megfelelően földelni kell.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényben lévő biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Ne a hálózati vezetéknél fogva húzza ki a készüléket az aljzathoz.
- Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez nedves testrésszel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- A készülék kizárólag háztartási használatra, ételek elkészítésére készült. Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a kezelőszervek helytelen használatából vagy hibás beállításából származó károkért nem vállal felelősséget.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják. A csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek a termékkel kapcsolatos tapasztalattal és tudással, csak abban az esetben használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak, vagy előzetesen utasításokkal látták el őket a készülék biztonságos használatát illetően, valamint tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek csak felügyelet mellett végezhetnek tisztítási és karbantartási műveleteket.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és gondoskodni kell arról, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. Folyamatos felügyelet híján a 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejéhez és a fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabok vagy más gyúlékony anyagok hozzáérjenek, amíg valamennyi elem kellőképpen le nem hűlt.

- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja, 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. Ne akadályozza a szellőzőrács szellőzését.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon sütőkesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy a készülék közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne melegítsen és ne süssön zárt edényeket a készülékben. A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és kárt tehet a készülékben.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig figyeljen oda, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha alkoholt (pl. rumot, konyakot, bort) használ az ételek elkészítéséhez, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízisciklus közben a gyermekeket tartsa távol a sütőtől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre vonatkozik).
- Csak ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletszondát használjon.
- Ne használjon dörzshatású tisztítószerkeket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg eltörését eredményezheti.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.

A háztartási készülékek leselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezőkor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. A kiselejtezés előtt az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná a terméket.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a sütő szállítás közben, és az ajtaja megfelelően záródik-e. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálatlal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye 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 távolítson el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már nem lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el a munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

- A hálózati kábelt (H05 RR-F 3 x 1,5 mm² típus) képzett szakembernek kell kicserélnie. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálatlal.

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből, és melegítse 200 °C-on kb. egy órán át, hogy megszűnjön a szigetelőanyagokból és a kenőanyagokból származó szag- és füstképződés.

Használat alatt:


- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert azok 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 zománचेvenatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománचेvenatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetői ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, illetve ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légkörbe került anyagok hatásának.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♻️). A csomagolás különféle részeinek ártalmatlanítását felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

A termék hulladékkezelése

- Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre.
- A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- 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.

Energiatakarékosági ötletek

- 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.

ENERGIATAKARÉKOS KIVITELRE VONATKOZÓ NYILATKOZAT

Ez a készülék megfelel: A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek; Az energiafogyasztás címkézésére vonatkozó 65/2014/EU rendelet irányelveinek; A környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.

HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Nem nyílik az ajtó:

- Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
- **Fontos:** Az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd „A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval” című részt).

Nem működik az elektronikus programozó:

- Ha a kijelzőn „F” betű és egy szám látható, vegye fel a kapcsolatot a helyi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg a „

A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg:

Másik nyelvre beállítva -Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a „Hibaelhárítási útmutató” című részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd ismét be a készüléket, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.

Ha a fenti lépések elvégzése után a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

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



Ha bármilyen javításra van szükség, csak a hivatalos **vevőszolgálathoz** forduljon (így biztosítható az eredeti alkatrészek használata és a megfelelő javítás).

TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT

- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- Csak akkor végezze a sütő tisztítását, amikor az lehűlt.
- Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

A sütő külseje

FONTOS: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerkeket. Ha bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

- Egy nedves törülköendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha a felület erősen szennyezett, adjon néhány csepp mosogatószeret a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.

A sütő belseje

FONTOS: Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fémkaparót vagy -súrolót. Ezek idővel károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- Minden használatot követően hagyja egy kicsit hűlni a sütőt, majd tisztítsa meg lehetőleg akkor, amikor az még meleg, hogy el tudja távolítani az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződések és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztító szereket, és kövesse a tisztítószer gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerrel. 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 hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő lehűlt, törölje szárazra az ajtó belsejét egy ruhával vagy egy szivaccsal.

Tartozékok:

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

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

FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószerkeket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik a készülék öntisztító képességet.

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

A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval (ha van):

VIGYÁZAT!

- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.
- A pirolízisciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől.

Ez a funkció a sütő belsejében a sütés közben keletkező fröccsenések nyomait kb. 500 °C hőmérsékleten leégeti. Ilyen hőmérsékleten a lerakódások könnyű hamuvá alakulnak át, amely a sütő kihűlése után nedves ruhával könnyen eltávolítható. A pirolízis funkciót azonban nem minden sütés után, hanem csak a sütő erősen szennyezett állapota, illetve az előmelegítés vagy a sütés során képződött füst és kellemetlen szag megléte esetén szabad bekapcsolni.

- Amennyiben a sütő egy főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az öntisztítás (hőbontás) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a tartozékokat. A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:
 1. Energiatakarékos ciklus (Gyors pirolízis/ECO): Ennél a ciklusnál az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a normál pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha 2-3 egymást követő alkalommal húst készített).
 2. Normál ciklus (Pirolitikus tisztítás): Ez a ciklus az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását garantálja.
- Meghatározott számú sütést követően - és a szennyezettség mértékétől függően - a készülék kijelzője minden esetben üzenetben javasolja egy öntisztítási ciklus lefuttatását.

Megjegyzés: A pirolízis funkció alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki; mindaddig zárva marad, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete nem éri el a kellően biztonságosnak tartott értéket.

KARBANTARTÁS

VIGYÁZAT

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt elvégezné az alábbi műveleteket.
- Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

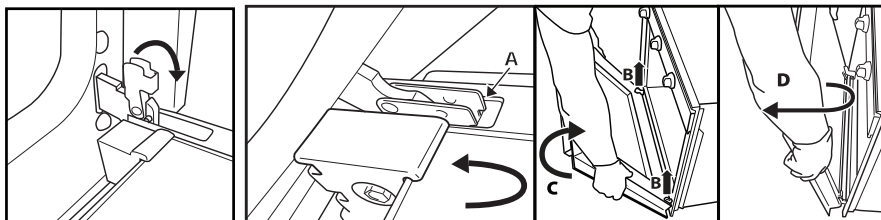
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levételéhez:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, majd nyomja őket előre ütközésig (1. ábra).
3. Csukja be az ajtót ütközésig (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem vehető (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

1. Illeszze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. Engedje le a két reteszt.
4. Zárja be az ajtót.

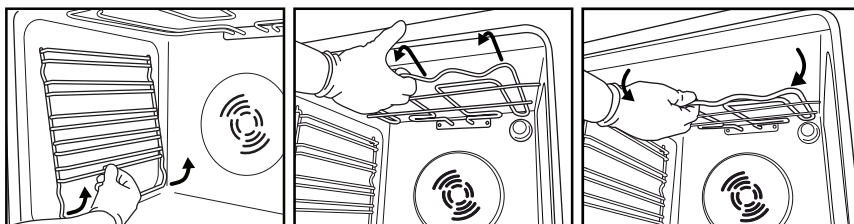


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK ADOTT MODELLEK ESETÉN)

1. Vegye ki 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 fel azt, miközben kissé maga felé húzza – ügyeljen arra, hogy az oldalsó tartóelemekre kerüljön.



3. ábra

4. ábra

5. ábra

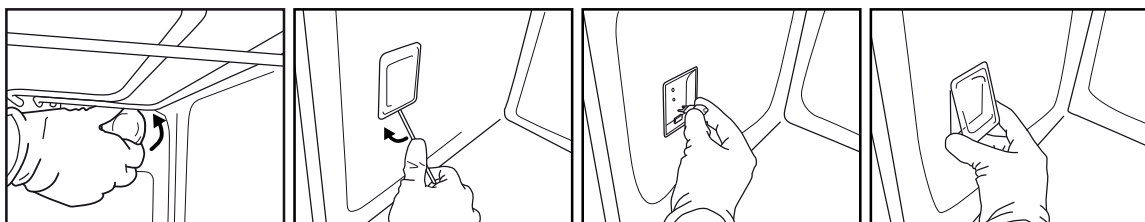
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja ki a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típussal kapcsolatban lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (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 lámpafedelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a lámpatípushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelet, és nyomja a fal felé, amíg a helyére 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

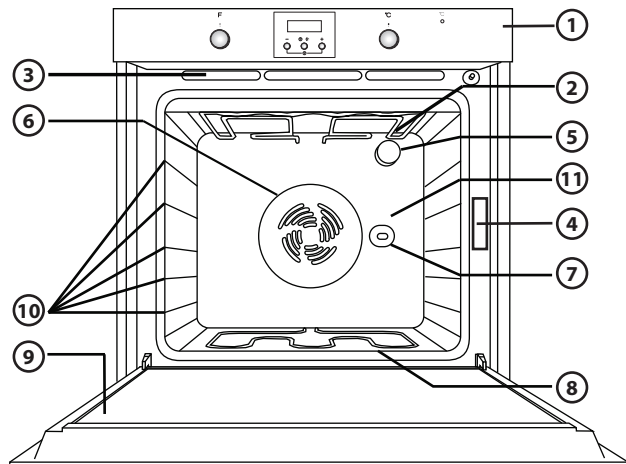
- Csak 25–40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót vagy 20–40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon (a modellettől függően).
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgáltatótól.

FONTOS:

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

A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉST ISMERTETŐ RÉSZT



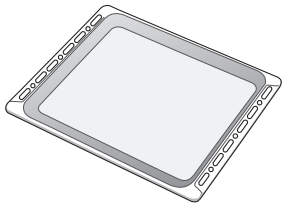
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Légkeverő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

Megjegyzés:

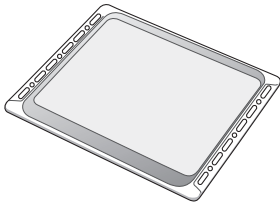
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

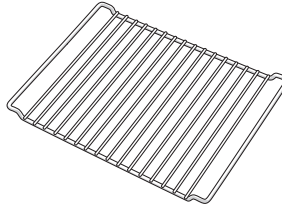
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a műszaki adatlapot)



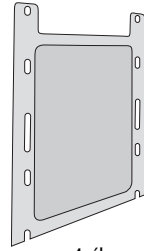
1. ábra



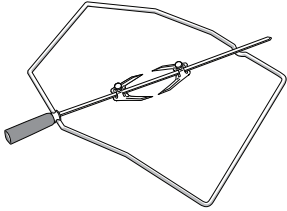
2. ábra



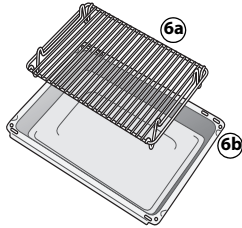
3. ábra



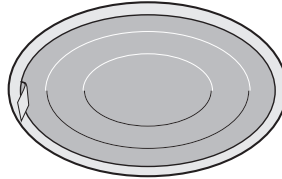
4. ábra



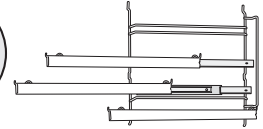
5. ábra



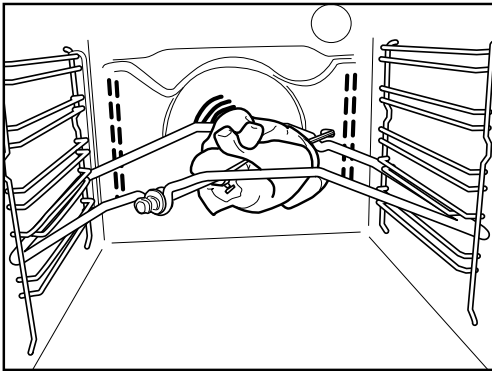
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Zsírfogó tálca (1. ábra)

A sütőrács alá helyezve a zsír és az ételdarabok felfogására szolgál, illetve hús, csirke és hal stb. zöldségekkel vagy önmagában történő sütések tepsiaként használható. A zsíradék kifröccsenésének megakadályozására, továbbá a füstképződés elkerülése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.

Süteményes tepsi (2. ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütésére szolgál.

Rács (3. ábra)

Ételek grillezésére, valamint fazekak, sütőformák és egyéb főzőedények megtartására szolgál. Bármelyik szintre helyezhető. A rácsot a görbülettel felfelé vagy lefelé is be lehet tenni.

Katalitikus oldalpanelek (4. ábra)

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kifröccsent zsíradékot. Ajánlott egy automatikus tisztítási ciklust elvégezni zsíradékban különösen gazdag étel sütése után (lásd TISZTÍTÁS).

Forgónyárs (5. ábra)

A forgónyársat az utasításoknak megfelelően használja (9. ábra). Olvassa el az „Ajánlott használat és tippek” című részt is.

Grillsütő készlet (6. ábra)

A készlet egy rácsot (6a) és egy zománczott edényt (6b) tartalmaz. A készletet a sütőrácsra (3) kell helyezni és a Grill funkcióval kell használni.

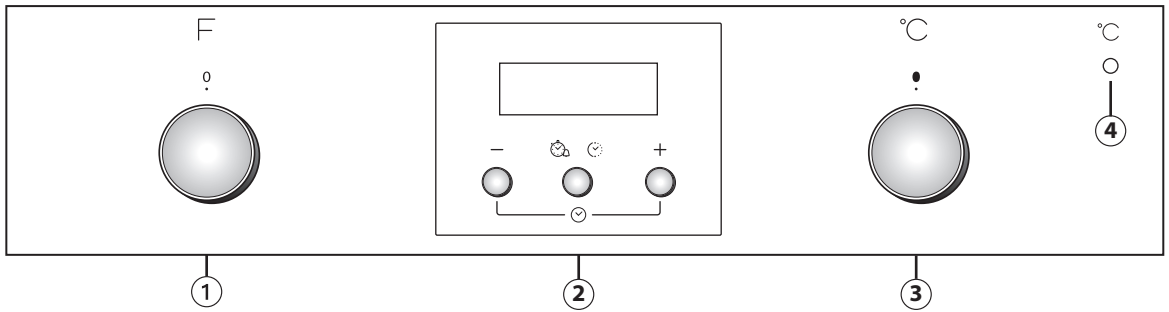
Zsírszűrő (7. ábra)

Csak kifejezetten zsíros étel sütésekor használja. Akassza a sütőtér hátsó falára, a ventilátor elé. Mosogatógépben tisztítható, valamint a légkeveréses funkcióval is használható.

Kihúzható polcok (8. ábra)

Segítségükkel sütés közben félig kihúzható a sütőrács és a zsírfogó tálca. Minden tartozékhoz használhatók, és mosogatógépben is tisztíthatók.

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



A gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

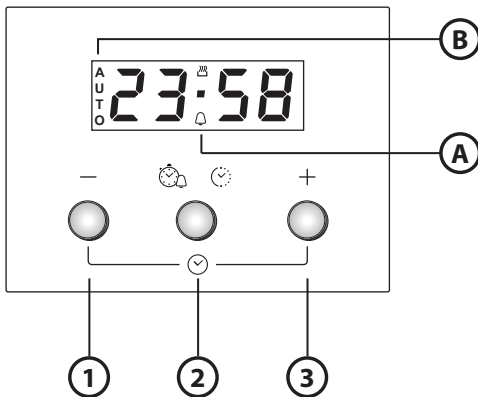
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programozó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Hőmérséklet-szabályozó piros jelzőfénye.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

- Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra.
Kigyullad a sütő lámpája.
- Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre.
A hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kigyullad, majd a kiválasztott hőmérséklet elérésekor kialszik.

A sütés végeztével forgassa a gombokat „0” állásba.

AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ HASZNÁLATA



1. - gomb: a kijelzőn látható érték csökkentése
2. gomb: a különböző beállítások kiválasztására használható:
 - a. Időzítő
 - b. Sütési idő
3. + gomb: a kijelzőn látható érték növelése

- A.** A szimbólum azt jelzi, hogy az időzítő aktív
- B.** Az **AUTO** szimbólum jelzi, hogy a beállítás megtörtént

A sütő első használata

A pontos idő és a hangjelzés beállítása.

Miután csatlakoztatta a sütőt a hálózati aljzathoz, az **AUTO** és a 0.00 jelzés villog a kijelzőn. A pontos idő beállításához nyomja meg egyszerre a – és + gombokat: a középső pont ekkor villog. Állítsa be a pontos időt a + és – gombokkal. A megfelelő érték beállítása után nyomja meg a középső gombot. A kijelzőn a „ton 1” szöveg látható. A megfelelő hangjelzés kiválasztásához nyomja meg a - gombot. A megfelelő hangjelzés kiválasztása után nyomja meg a középső gombot. A pontos időt a fentiek szerint módosíthatja.

Az időzítő beállítása











Az időzítő beállításához nyomja meg hosszan a középső gombot: a kijelzőn a 0.00 érték látható, és a csengő szimbólum villog. Állítsa be az időzítőt a + gombbal (a legnagyobb beprogramozható érték 23 óra és 59 perc). A visszaszámlálás néhány másodperc múlva elindul. A kijelző megjeleníti az időt, és a csengő folyamatosan fénylen villog, ami azt jelzi, hogy az időzítő be van állítva. A visszaszámlálás megtekintéséhez vagy módosításához nyomja meg ismét a középső gombot.

A sütési idő beállítása

















Miután a gombok segítségével beállította a sütési módot és hőmérsékletet, nyomja meg a középső gombot: a kijelzőn a 0.00 érték látható, és a csengő szimbólum villog. Nyomja meg ismét a középső gombot: a kijelzőn a és a 0.00 érték jelenik meg egymás után, és az **AUTO** szimbólum villog. Állítsa be a sütési időt a + és - gombbal (a legnagyobb beprogramozható érték a 10 óra). A kijelzőn néhány másodperc múlva megjelenik a pontos idő, és az **AUTO** jelzés villog, jelezve, hogy a beállítás megtörtént. A hátralévő sütési idő megtekintéséhez és módosításához tartsa megnyomva a középső gombot 2 másodpercig, majd nyomja meg ismét.

A beállított idő végén a szimbólum kikapcsol, a hangjelzés megszólal, és az **AUTO** szimbólum villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomjon meg egy tetszőleges gombot. A sütés leállításához állítsa a funkciókat és a hőmérséklet-szabályozó gombot nullára, majd tartsa megnyomva a középső gombot 2 másodpercig.



A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB		
	KI	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.
	LÁMPA	A sütő világításának be- és kikapcsolása.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel csak egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A termosztát jelzőfény kikapcsol, amint felmelegedett a sütő és behelyezheti az ételt.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Folyékony töltelékű (édes vagy sós) sütemények egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció két szinten történő sütésekhez is használható. Sütés közben fordítsa meg az ételek helyzetét az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szinten történő sütésnél pedig a 2. és 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	GRILLFŰTŐTEST	Steak, rablöhús és kolbász grillezése; csöben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Az ételt a 4. szintre helyezze. Húsok grillezésekor ajánlatos cseppelfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. Az ételt a 3. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. Melegítse elő a sütőt 3-5 percig. Sütés közben a sütő ajtaja legyen csukva.
	TURBOGRILL	Nagy, egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos cseppelfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. Az ételt az 1./2. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. Sütés közben ajánlatos megfordítani a húst a minél egyenletesebb sütéshez. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.
	TURBOFAN	Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, szárnyasok stb. egy szinten történő sütéséhez.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (pl. halak, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb két szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvénne a másik szagát. Azt javasoljuk, hogy egyetlen szinten történő sütéshez használja a 2. szintet. Két szinten történő sütéshez a sütő előmelegítését követően ajánlatos az 1. és 3. szintet használni.
	ALSÓ MELEGÍTÉS	Az étel aljának pirításához használja ezt a funkciót sütés után. Javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szintre helyezze. Ez a funkció használható lassú sütéshez is (pl. zöldségek, raguk); ilyen esetben használja a 2. sütési szintet. A sütőt nem kell előmelegíteni.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	150-175	35-90	Tortaforma 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	cseppfelfogó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrács
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszfélék/aprosütemények		Igen	2	160-175	20-45	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: sütőrács 1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Képviselőfánk		Igen	2	175-200	30-40	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	2	100	110-150	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	100	130-150	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	12-50	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	1. szint: sütőtepsi sütőrács 3. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	1. szint: cseppfelfogó tálca / tepsi vagy rács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Sós piték (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	175-200	40-50	Tortaforma rácson
		Igen	1-3	175-190	55-65	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Vol-au-vent / Levelés tésztából készült sütemények		Igen	2	175-200	20-30	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	175-200	25-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Lasagne/Tepsi tészta/ Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	200	45-55	Sütőtepsi rács
Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg		Igen	2	200	80-110	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		Igen	2	200	50-100	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Pulyka / liba 3 kg		Igen	1/2	200	80-130	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	175-200	40-60	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőtepsi rács
Pirítós		Igen	4	200	2-5	Grillfűtőtest
Halfilé/steak		Igen	4	200	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Kolbász/rablóhús/ sertésborda/hamburger		Igen	4	200	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs
						1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	200	35-45	Sütőforma rács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csulók		-	2	200	60-90	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pirított burgonya		-	2	200	45-55	Cseppfelfogó tálca/tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	200	20-30	Sütőtepsi rács
Lasagne és húсок		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rács

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Húsok és burgonya		Igen	1–3	200	45-100	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rács
Hal és zöldségek		Igen	1–3	175	30-50	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rács

A táblázatban feltüntetett idők késleltetett indítással történő sütésre vonatkoznak (ha van ilyen funkció). A sütési idők az ételtől függően hosszabbak lehetnek.

Megjegyzés: A sütési funkciók szimbólumai némileg eltérhetnek az ábrán jelzettektől.

Megjegyzés: A hozzávetőleges sütési idők és hőmérsékletek 4 személyes adagra vonatkoznak.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat az adott étel egy vagy egyszerre több szinten történő sütéséhez legmegfelelőbb funkciót jelzi. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők csak tájékoztató jellegűek, az értékeket az étel mennyisége és a használt tartozék típusa is befolyásolja. Először a legalacsonyabb ajánlott értéket használja. Ha az étel nem sült eléggé, állítson be magasabb értéket. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű, fém sütőformát és sütőtepsit használjon. Jéni vagy kerámiából készült edények és tartozékok is használhatók, de vegye figyelembe, hogy ilyen esetben a sütési időtartamok némileg hosszabbak. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázat azon tanácsait, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

Különböző ételek sütése egyszerre

A „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció (ha van ilyen) 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, amelyik hosszabb sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű, fém sütőformákat, és azokat mindig a mellékelt sütőrácsra helyezze. Egnél több szinten történő sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a tortaformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. A sütemény akkor van kész, amikor a fogpiszkálóra már nem ragad rá a tészta.
- Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert 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.
- Lédús töltelékkel készült édességek (sajttorták vagy gyümölcspitek) készítésekor használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tészatalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssal vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.

Hús

- Használjon bármilyen tepsit vagy jéni edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesülték készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább izesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben még 10-15 percre, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak elkerülése érdekében, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcat közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található.

Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgóvárs (csak adott modellek esetén)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenes 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 elkerüléséhez és a sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcat fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és amellyel a sütés végén az égési sérüléseket tudja megelőzni, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

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

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatésztára esetén körülbelül egy óra.

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

СІЗДІҢ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ

Бұл нұсқаулық және құралдың өзі барлық уақытта оқылатын және қарастырылатын маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді.



Бұл – қауіпсіздікке қатысты, пайдаланушыларға және басқаларға ықтимал қауіп-қатер туралы ескертетін қауіптілік белгісі.

Барлық қауіпсіздік ескертулері қауіп таңбасының және мына жазулардың артында тұрады:



ҚАУІПТІ

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелетін қауіпті жағдайды көрсетеді.



ЕСКЕРТУ

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін қауіпті жағдайды көрсетеді.

Барлық қауіпсіздік ескертулері қауіп-қатер мүмкіндігін және құрылғыны дұрыс қолданбау себебінен болатын жарақат алу, бұзылулар мен ток соғу мүмкіндіктерін азайту жолдарын көрсетеді. Келесі нұсқауларды мұқия қарастырыңыз:

- Кез келген орнату жұмысын орындау алдында құралды қуат көзінен ажырату қажет.
- Орнатуды және күтім көрсетуді өнім жасаушысының нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті техникалық маман орындауы керек. Пайдаланушы нұсқаулығында ерекше белгіленген болмаса, құрылғының ешбір бөлшегін жөндемеңіз не ауыстырмаңыз.
- Қуат сымын тек білікті техникалық маман ыстыруы керек. Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Ереже бойынша құрылғының жерге тұйықталуы талап етіледі.
- Қуат көзінің сымы құралды негізгі қуат көзіне байланыстыру үшін жеткілікті түрде ұзын болуы қажет.
- Ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес орнату үшін ең аз байланыс аралығы 3 мм болатын барлық полюсті ажыратып-қосқыш пайдаланылуы қажет.
- Ұзартқыштарды немесе бірнеше көзді розеткаларды пайдаланбаңыз.
- Құрылғының қуат көзінен ажырату үшін қуат кабелін тартпаңыз.
- Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет.
- Құралды дененің су бөлігімен түртпеңіз және аяқ киімсіз басқармаңыз.
- Бұл құрылғы тек тұрмыста пайдалануға арналған. Басқа кез келген пайдалану түріне тыйым салынады (мысалы: бөлмелерді жылыту). Өндіруші дұрыс пайдаланбауға немесе басқару құралдарын дұрыс орнатпауға қатысты барлық жауапкершіліктерден бас тартады.
- 8 жастан үлкен балалар және дене, сезу не ақыл қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен біліктілігі аз адамдар бұл құрылғыны біреудің бақылауында қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқауларды алған және ықтимал қатерлерді түсінген жағдайда ғана оны пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамау қажет. Балаларға тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын бақылаусыз орындауға рұқсат бермеңіз.
- Бұл құрылғының қол жетімді бөліктері тамақ пісіру барысында қатты ыстық болуы мүмкін. Жас балаларды осы құрылғыға жолатпау және онымен ойнамауын қадағалау қажет.
- Құрал және оның қолжетімді бөліктері пайдалану барысында қызады. Қыздыру элементтеріне тиіп кетуден абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үздіксіз бақылаусыз жолатпау керек.
- Қолдану барысында не одан кейін құрылғының қыздыру элементтерін ұстамаңыз. Барлық құрамдастары толығымен суығанша құралдың маталарға немесе басқа жанатын материалдарға тиюіне мүмкіндік бермеңіз.

- Тамақ пісіріп болған соң құрылғының қақпағын ашу кезінде абай болыңыз, пешті ашпас бұрын будың немесе ыстық ауаның жайлап шығып кетуіне жол беріңіз. Құрылғы қақпағы жабылған кезде, ыстық ауа басқару тақтасының жоғарғы жағындағы саңылаудан шығады. Желдету саңылауларының жабылып қалуына жол бермеңіз.
- Кастрөлдер мен табаларды алу үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз, қыздыру элементтеріне тиіп кетпеңіз.
- Құрылғының ішіне немесе қасына жанғыш заттарды қоймаңыз: құрылғы дұрыс іске қосылмаса, өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғы ішінде тығыздалып жабылған құтыларды немесе ыдыстарды қыздырмаңыз немесе олардың ішінде тамақ пісірмеңіз. Тығыз жабылған ыдыстың ішінде жиналатын қысым ыдысты жарып, құрылғыны бүлдіруі мүмкін.
- Синтетикалық материалдардан жасалған ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- Шамадан тыс қызған сұйық май және тоң май оңай тұтанады. Сұйық майы немесе тоң майы көп тамақты пісірген кезде өте сақ болыңыз.
- Тамақты құрғату барысында құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Тамақ пісіру барысында алкогольді сусындар (мысалы, ром, коньяк, шарап) пайдаланылса, алкоголь жоғарғы температураларда буланатынын ескеріңіз. Нәтижесінде алкогольден шыққан бу электрлік қыздыру элементіне тисе тез тұтанатындықтан қауіпті жағдай туындайды.
- Бумен тазалау құрылғыларын пайдаланбаңыз.
- Пиролиз циклінде құрылғыны ұстамаңыз. Пиролиз барысында балаларды құрылғыға жақындатпаңыз (Пиролиз функциясы бар құрылғыларға ғана қатысты).
- Тек осы пеш үшін ұсынылған температура датчигін ғана пайдаланыңыз.
- Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.
- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.

Тұрмыстық құрылғыларды тастау

- Бұл құрылғы қайта өңделмелі немесе қайта қолданбалы материалдармен жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Тастамас бұрын, қуат кабелін кесіп тастаңыз.
- Электрлік-тұрмыстық құрылғыларды өңдеу, қалпына келтіру және қоқысқа тастау бойынша қосымша ақпарат алу үшін, құзыретті жергілікті басқару органына, тұрмыстық қоқысты жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.

ОРНАТУ

Өнімді орамынан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Өнімді орамынан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Зақымдаудың алын алу үшін, орнату барысында пештің тек полистирен көбігін ғана алып тастаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ КОРПУСЫН ДАЙЫНДАУ

- Пешке тиіп тұратын ас бөлмедегі заттар ыстыққа (мин. 90°C) төзімді болуы керек.
- Пешті корпусына салмас бұрын, барлық шкафты кесу жұмысын орындап, ағаш қиқымдары мен ұнтақтарын абайлап жойыңыз.
- Орнатқан соң, пештің түбі қол жетімді болмауы керек.
- Өнім дұрыс жұмыс істесін десеңіз, пеш пен құрылғының жоғарғы жағындағы талап етілген минимум аралықты кедергісіз қалдыруды ұмытпаңыз.

ЭЛЕКТР СЫМДАРЫН ЖАЛҒАУ

Құрылғының төменгі жағында орналасқан деректер тақтасында көрсетілген кернеу үй желісіндегі кернеумен бірдей болуы керек. Деректер тақтасы пештің алдыңғы жиегінде орналасқан (есік ашылған кезде көрінеді).

- Қуат кабелін ауыстыруды (H05 RR-F 3 x түрінде, 1,5 мм²) білікті электрші орындауы керек. Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР

Пайдалану алдында:

- Қатырма қағаздан жасалған қорғау бөлшектерін, қорғаныш үлдірін және жапсырма белгілерді құрылғыдан алып тастаңыз.
- Пештен аксессуарларды алып тастап, оқшаулау материалдарының мен қорғаныс майының иісі мен түтінін азайту үшін 200°C температурада қыздырыңыз.

Пайдалану барысында:

- Есігіне ауыр заттар қоймаңыз, себебі олар оны зақымдауы мүмкін.
- Есікке сүйкенбеңіз немесе оның тұтқасына еш нәрсе ілмеңіз..
- Пештің ішіне алюминий фольга салмаңыз.
- Пеш ыстық кезде оның ішіне су құймаңыз; ол эмаль қабатты зақымдауы мүмкін.
- Кастрөлдерді немесе табаларды духовканың түбімен сырғытпаңыз, себебі эмаль қабаты зақымдануы мүмкін.
- Электр сымдары және басқа құрылғылар осы пештің ыстық бөліктеріне тиіп қалмасын немесе есікке қыстырылып қалмасын.
- Духовканы атмосфералық әсерлерге ұшыратпаңыз.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Орам материалдарын тастау

Орам материалы қайта өңделуге 100% жарамды және оның қайта өңдеу белгісі бар (♻️). Орамның әр түрлі бөліктерін қоршаған ортаға таратылмай, жергілікті ережелерге сай қоқысқа тастау керек.

Өнімді қоқысқа тастау

- Бұл құрал Еуропалық директивасына 2012/19 / EU, Электрлік және Электрондық жабдықтардың (WEEE) қалдықтары туралы және 2013 жылғы Электрлік және Электронды жабдықтың қалдықтарына арналған ережелеріне (өзгертулермен) сәйкес таңбаланған.
- Бұл өнімнің тиісінше қоқысқа тасталуын қамтамасыз ету арқылы, сіз қоршаған орта мен адам денсаулығына ықтимал теріс әсерлерге жол бере аласыз, бұл әсерлер осы өнімнің дұрыс емес қоқысқа тасталғанынан пайда болуы мүмкін.
- Құрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

Қуат үнемдеу

- Духовканы тек тамақ пісіру кестесінде немесе рецептте көрсетілсе ғана алдын ала қыздырыңыз.
- Тек қара лак немесе эмаль жағылған пісіру қалыптарын пайдаланыңыз, себебі олар қызуды жақсырақ сіңіреді.

ЭКО ДИЗАЙН ТУРАЛЫ МӘЛІМДЕМЕ

Бұл құрылғы: Еуропаның 66/2014 заңнамасының Экодизайн талаптарына; Энергия белгісі 65/2014 ережелеріне; EN 60350-1 Еуропаның стандарты бойынша, Энергияға қатысты өнімдер мен Энергетикалық ақпаратқа арналған Экодизайн (Түзетім) (ЕО-дан шығу) ережелеріне 2019 ж. сәйкес келеді.

АҚАУЛЫҚ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Духовка жұмыс істемейді:

- розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз.
- Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.

Есік ашылмайды:

- Пешті өшіріңіз және ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
- **Маңызды:** өздігінен тазалану барысында духовканың есігі ашылмайды. Ол автоматты түрде құлыптан босағанша күтіңіз (“Пиролиз функциясы бар духовкалардың тазалау циклі” тарауын көріңіз).

Электрондық бағдарламалағыш жұмыс істемейді:

- Егер дисплейде “F” әріпі саннан кейін көрсетілсе, ең жақын қызмет көрсету орнымен хабарласыңыз. Мұндай жағдайда “F” әріпінен кейінгі санды көрсетіңіз.

Дисплей анық емес мәтінді көрсетеді және сынған сияқты.

- Басқа тіл жиынтығы - Сізге жақын орналасқан Клиенттерге Сатудан кейінгі Қызмет көрсету Орталығына хабарласыңыз.

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Қызмет көрсету орталығымен хабарласу алдында:

1. “Ақаулықтарды жою” бөлімінде берілген ұсыныстардың көмегімен мәселені шешуге тырысып көріңіз.
2. Пешті өшіріңіз және қайта іске қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.

Егер жоғарыдағы тексерулерден кейін ақаулық кетпесе, ең жақын қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

Әрқашан көрсетіңіз:

- ақаулықтың қысқаша сипаттамасы;
- пештің түрі мен дәл үлгісі;
- духовка қуысының оң жақ жиегінде орналасқан (духовка есігі ашылған кезде көрінеді) қызметтік нөмір (теректер тақтасындағы Service (Қызмет) сөзінен кейінгі нөмір). Қызметтік нөмір кепілдік кітапшасында да көрсетілген;
- толық мекенжайыңыз;
- телефоныңыздың нөмірі.



Егер кез келген жөндеу жұмысы қажет болса, рұқсаты бар **Қызмет орталығымен** хабарласыңыз (түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылсын және дұрыс жөнделсін десеңіз).

ТАЗАЛАУ

ЕСКЕРТУ

- Бумен тазалау құрылғыларын пайдаланбаңыз.
- Пешті тек салқындаған кезде тазалаңыз.
- Қызмет көрсету алдында розеткадан суырыңыз.

Пештің сырты

МАҢЫЗДЫ: шіріткіш немесе қырғыш тазалау қоспаларын пайдаланбаңыз. Егер осындай өнімдердің бірі байқаусызда құрылғыға тисе, оны сулы шүберекпен дереу сүртіп тастаңыз.

- Беттерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Егер ол қатты кірлесе, суға бірнеше тамшы тазалау қоспасын қосыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Пештің іші

МАҢЫЗДЫ: қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды және қылшақтарды пайдаланбаңыз. Уақыт өткен сайын олар эмальданған бетті және духовка есігінің шынысын құртуы мүмкін.

- Әрбір қолданыстан соң, духовканы суытып алып, тағам қалдықтарынан қалған кез келген қалдықтар мен дақтарды кетіру үшін плитаны тазалаңыз (мысалы, құрамында қанты көп тағамдар).
- Тиісті духовка тазалау қоспаларын пайдаланыңыз және өнім жасаушысының нұсқауларын орындаңыз.
- Есіктің шынысын тиісті тазалау сұйықтығымен тазалаңыз. Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады (КҮТІМ КӨРСЕТУ бөлімін қараңыз).
- Грильдің жоғарғы қыздыру элементін (КҮТІМ КӨРСЕТУ бөлімін қараңыз) пештің төбесін тазалау үшін төмендетуге болады (тек кейбір үлгілерде).

Н.А.: құрамында суы мол тамақты (мысалы, пицца, көкөністер, т.б.) ұзақ уақыт бойы пісірген кезде, есіктің ішкі беті мен тығыздауыш айналасында су жиналуы мүмкін. Пеш салқын болған кезде, есіктің ішкі бетін шүберекпен немесе губкамен құрғатып сүртіңіз.

Қосымша құралдар:

- қосымша құралдарды пайдаланған соң дереу ыдыс жуғыш сабынсу қосылған суға батырыңыз, олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз.
- Тамақ қалдықтарын қылшақпен немесе губкамен оңай алып тастауға болады.

Пештің артқы қабырғасын және катализатор жағындағы панельдерін (егер болса) тазалау:

МАҢЫЗДЫ: катализаторлық бетті зақымдауы және оның өздігінен тазаланатын сипаттарын жоятын шіріткіш немесе қырғыш химикаттарды, ірі қылшақтарды, таба қырғыштарды және пеш спрейлерін пайдаланбаңыз.

- Духовканы желдеткіш функциясында 200°C температурада шамамен бір сағат қосып қойыңыз
- Сосын, тамақ қалдығын губкамен тазаламас бұрын құрылғыны суытып қойыңыз.

Духовканы пиролиз (егер болса) функциясымен тазалау циклдері:

ЕСКЕРТУ

- Пиролиз циклінде құрылғыны ұстамаңыз.
- Пиролиз циклі жүріп жатқан кезде балаларды духовкаға жақындатпаңыз.

Шамамен 500°C температурада тамақ пісірген кезде бұл функция духовка ішіндегі шашырандыларды күйдіріп жібереді. Осы жоғарғы температурада шашыраған нәрселер кебіршекті көмірге айналады, духовка суыған кезде оларды дымқыл шүберекпен сүртіп тастауға болады. Пиролиз функциясын әрбір қолданыстан кейін пайдалана бермеңіз, оны тек духовка қатты кірлегенде немесе тамақ пісіру немесе алдын ала қыздыру барысында түтін не бу шығарғанда ғана пайдаланыңыз.

- Егер духовка плитаның астына орнатылған болса, өзін-өзі тазалау (пиролиз) функциясы жұмыс істеп тұрған кезде барлық қыздырғыштар немесе электрлік ыстық плиталар өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Пиролиз функциясын іске қоспас бұрын, барлық қосымша құралдарды алып тастаңыз. Бұл құрылғы 2 пиролиз функциясымен жабдықталған:
- 1. Электр қуатын үнемдеу циклі (PYRO EXPRESS/ECO): ол стандартты циклге қарағанда 25% қуат үнемдейді. Оны жүйелі аралықтарда таңдаңыз (2 немесе 3 жүйелі жағдайдан кейін етті пісіргеннен кейін).
- 2. Стандартты цикл (PYRO): қатты кірлеген духовканы тазалауға жақсы.
- Кез келген жағдайда, бірнеше пайдаланудан кейін және пештің қаншалықты кірлегеніне қарамастан, духовка дисплейінде өзін-өзі тазалауды ұсынатын хабар пайда болады.

М.Е.:пиролиз функциясы жұмыс істеп жатқан кезде духовканың есігі ашылмайды; Ол духовка ішіндегі температура қауіпсіз дерлік деңгейге жеткенше құлыптаулы күйде болады.

КҮТІМ КӨРСЕТУ

ЕСКЕРТУ

- Қорғаныш қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Төмендегі әрекеттерді орындамас бұрын духовканың суығанына көз жеткізіңіз.
- Қызмет көрсету алдында розеткадан суырыңыз.

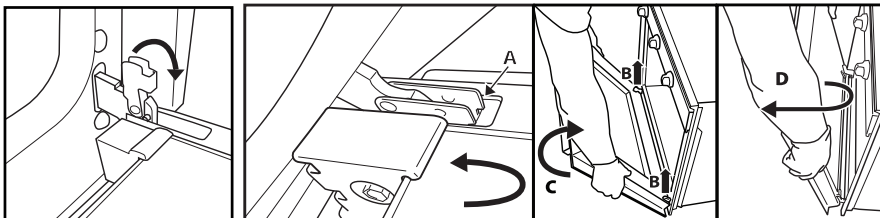
ЕСІКТІ ШЕШІП АЛУ

Есікті шешіп алу үшін:

1. Есікті толық ашыңыз.
2. Ұстағыштарды көтеріп, алдыға қарай жүргенінше жылжытыңыз (сур. 1).
3. Есікті барынша жауып (A), оны жоғары көтеріп (B), босатылғанша (D) оны бұрыңыз (C) (сур. 2).

Есікті қайта салу үшін:

1. ілгектерді өз орындарына енгізіңіз.
2. Есікті толық ашыңыз.
3. Екі қысқышты төмендетіңіз.
4. Есікті жабыңыз.

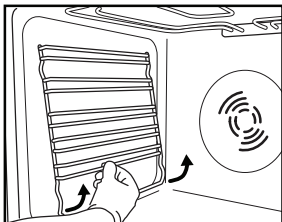


Сур. 1

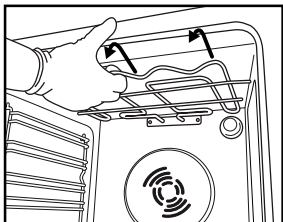
Сур. 2

ЖОҒАРҒЫ ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТІН ЖЫЛЖЫТУ (ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)

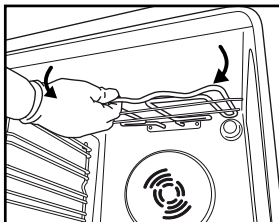
1. Бүйірлік қосымша құралды ұстау торларын алыңыз (3-сурет).
2. Қыздыру элементін аздап тартыңыз (4-сурет) және оны төмендетіңіз (5-сурет).
3. Қыздыру элементінің орнын ауыстыру үшін, оны көтеріп, өзіңізге қарай аздап тартыңыз да, оның бүйірлік тіректерге қойылғанына көз жеткізіңіз.



Сур. 3



Сур. 4



Сур. 5

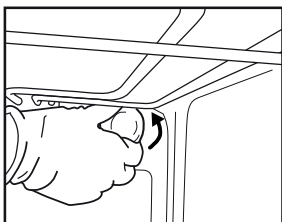
ДУХОВКА ШАМЫН АУЫСТЫРУ

Артқы шамды ауыстыру үшін (бар болған жағдайда):

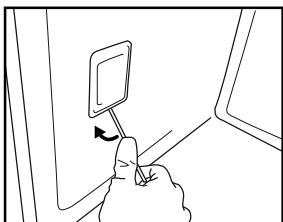
1. Духовканы қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шам қақпағын бұрап ашыңыз (6-сурет), шамды ауыстырып салыңыз (шам түріне қатысты ескертпені қараңыз) және шам қақпағын орнына бұрап салыңыз (7-сурет).
3. Духовканы қуат көзіне қосыңыз.

Шамды ауыстыру (егер болса):

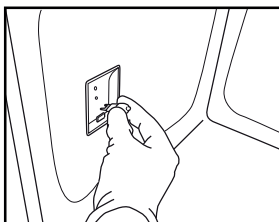
1. Духовканы қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Егер болса, бүйірлік қосымша құралды ұстау торларын алыңыз (3-сурет).
3. Шам қақпағын көтеру үшін бұрауышты пайдаланыңыз (7-сурет).
4. Шамды ауыстырыңыз (шам түріне қатысты ескертпеге қараңыз) (8-сурет).
5. Шам қақпағын орнына салып, ол орнына «сырт» етіп түскенше итеріңіз (9-сурет).
6. Бүйірлік қосымша құралды ұстағыш торларға қайта орналастырыңыз.
7. Духовканы қуат көзіне қосыңыз.



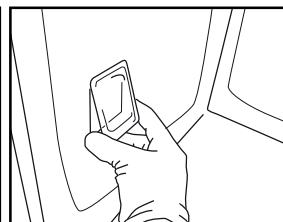
Сур. 6



Сур. 7



Сур. 8



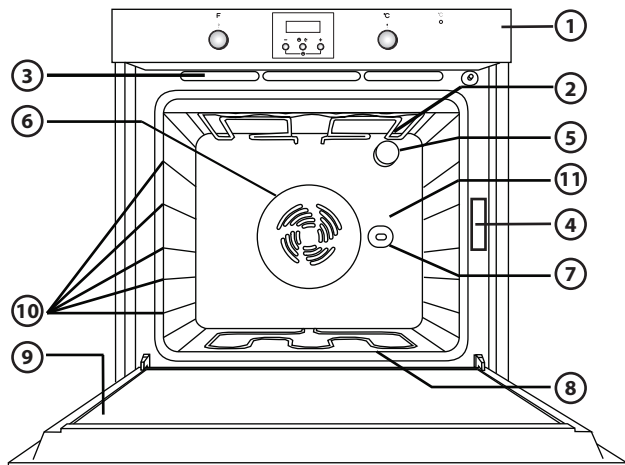
Сур. 9

Н.А.:

- Тек 25-40 Вт/230 В түріндегі E-14, T300°C конденсацияланбайтын шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В түріндегі G9, T300°C галоген шамдарын пайдаланыңыз (үлгі түріне қарай).
- Осы құрылғыда пайдаланылатын шамдар электрлік құрылғыларға арналған және бөлмені жарықтандыру үшін пайдалануға жарамайды (№ 244/2009 Еурокомиссия (ЕС) ережесі бойынша).
- Бұл шамдарды қызмет орталығынан алуға болады.

МАҢЫЗДЫ:

- Егер галоген шамдарын пайдаланып жатсаңыз, оларды жалаң қолдарыңызбен ұстамаңыз, себебі сасақ іздері оларды зақымдауы мүмкін.
- Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ**ЭЛЕКТР СЫМДАРЫН ЖАЛҒАУ ҮШІН ОРНАТУ ТУРАЛЫ ПАРАГРАФТЫ ҚАРАҢЫЗ**

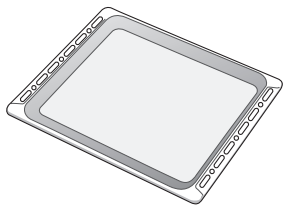
1. Басқару панелі
2. Жоғарғы қыздыру элементі/торы
3. Салқындату жүйесі (егер болса)
4. Деректер тақтасы (алынбауы керек)
5. Жеңіл
6. Духовкадағы желдету жүйесі (егер болса)
7. Аударылмалы істікше (егер болса)
8. Төменгі қыздыру элементі (көрінбейді)
9. Есік
10. Текшелердің орындары
11. Артқы қабырға

М.Е.:

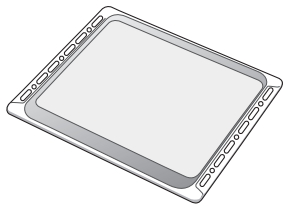
- Пісіру соңында пеш өшірілгеннен кейін суыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- Өнім сызбадан гөрі шамалы өзгеше пайда болуы мүмкін.

СӘЙКЕС КЕЛЕТІН ҚОСЫМША ҚҰРАЛДАР

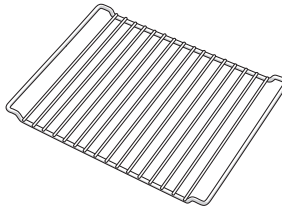
(пешпен бірге берілетін қосымша құралдар туралы ақпаратты техникалық микрофишадан көріңіз)



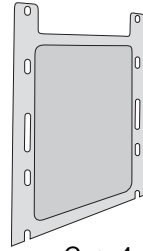
Сур. 1



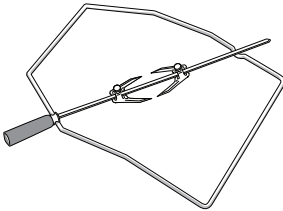
Сур. 2



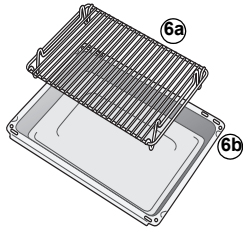
Сур. 3



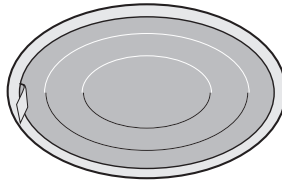
Сур. 4



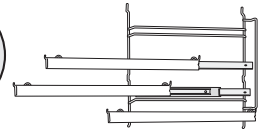
Сур. 5



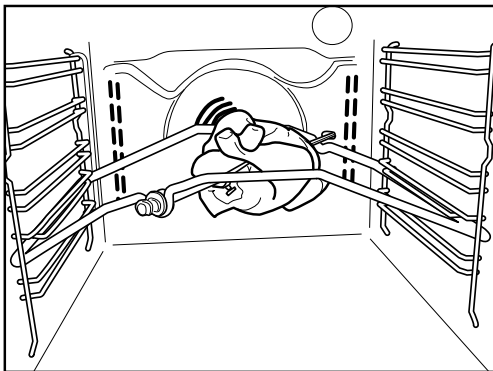
Сур. 6



Сур. 7



Сур. 8



Сур. 9

Тұғыр (Сур. 1)

Сым текше астына қойылғанда немесе етті, тауық етін, балықты және т.б. пісіруге арналған табақша ретінде қойылғанда, майды және тамақ қиқымдарын жинау қызметін атқарады. Май шашырауына және түтін шығуына жол бермес үшін, тамшы науасына шамалы су құйып қойыңыз.

Нан пісіру науасы (Сур. 2)

Бисквиттерді, тоқаштарды және пиццаларды пісіруге арналған.

Сымды сөре (Сур. 3)

Тамақты отқа қақтауға немесе табалардың, пісіру қалыптарының және басқа да тамақ пісіру ыдыстарының тірегі ретінде пайдалануға арналған. Оны кез келген қол жетімді деңгейге қоюға болады. Сым текшенің қисық жағын төмен не жоғары қаратып салуға болады.

Катализатор жағындағы панельдер (Сур. 4)

Бұл панельдерде май шашырандысын сіңіретін арнайы эмальді шағын тесіктер бар. Майлы тағамды пісіруден кейін автоматты тазалау циклін орындау ұсынылады (ТАЗАЛАУ бөлімін көріңіз).

Аудармалы істікше (Сур. 5)

Аудармалы істікшені Сур. 9 көрсетілгендей пайдаланыңыз. Сонымен қатар, ақпарат үшін “Ұсынылған қолданғыс және кеңестер” бөлімін көріңіз.

Гриль табасының жиыны (Сур. 6)

Бұл жиын сым текшеден (6а) және эмалиданған ыдыстан тұрады (6б). Бұл жиынды сым текшеге (3) қою және Гриль функциясымен пайдалану керек.

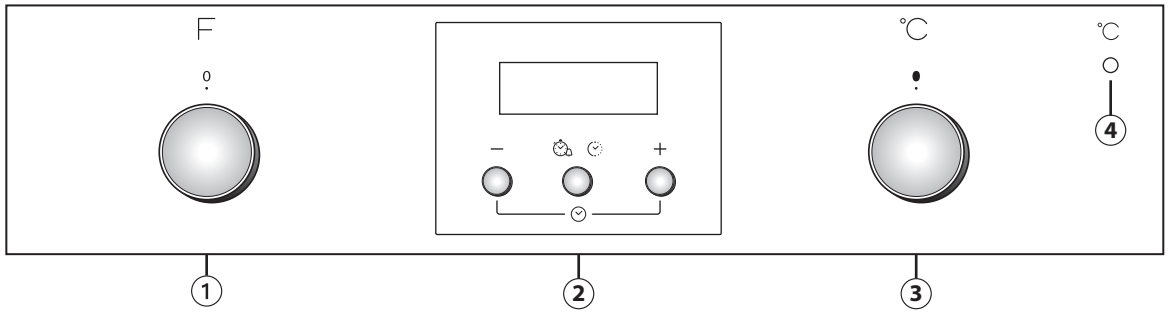
Май сүзгісі (Сур. 7)

Тек кейбір өте майлы тамақ үшін пайдаланылады. Оны желдеткішке қарама-қарсы, духовка қуысының артқы қабырғасына іліңіз. Оны ыдыс жуғышта тазалауға және желдеткіш функциясымен пайдалануға болады.

Жылжымалы текшелер (Сур. 8)

Олар тамақ пісіру барысында сым текшелер мен тамшы науаларын жартылай тартуға мүмкіндік береді. Оларды барлық қосымша құралдармен пайдалануға және ыдыс жуғышта тазалауға болады.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ



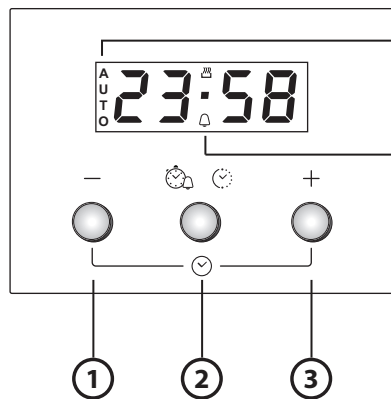
Тетіктерді жылжытуға болады. Ортадағы тетіктерді басқан кезде олар ашылады. Әнім сызбадан гөрі шамалы өзгеше пайда болуы мүмкін.

1. Функция таңдау тетігі
2. Электрондық бағдарламалағыш
3. Термостат тетігі
4. Термостаттың қызыл шамы.

ДУХОВКАНЫ ПАЙДАЛАНУ ЖОЛЫ

- Таңдағыш тетікті қалаған функцияға бұраңыз. Духовка шамдары жанады.
- Термостат тетігін қажетті температураға бұраңыз. Термостаттың шамы жанады және духовка қажетті температураға жеткен кезде қайта сөнеді. Тамақ пісірудің соңында тетіктерді "0" күйіне бұраңыз.

ЭЛЕКТРОНДЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ



1. - түймесі: дисплейде көрсетілген мәнді азайтуға арналған
 2. түймесі: әр түрлі параметрлерді таңдауға арналған:
A. Таймер
b. Пісіру уақыты
 3. + түймесі: дисплейде көрсетілген мәнді көбейтуге арналған
- A. белгісі таймер функциясының жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді
- B. **AUTO** белгісі параметрдің орнатылғанын растау үшін көрінеді

Духовканы алғаш рет пайдалану

Күн уақыты мен дыбысты сигнал үнін орнату.

Духовканы розеткаға қосқан кезде, дисплейде **AUTO** және 0.00 жыпылықтайды. Күн уақытын орнату үшін, - және + түймелерін бір уақытта басыңыз: ортаңғы нүкте жыпылықтайды. + және - түймелерімен күн уақытын орнатыңыз. Қалаған мәнді таңдаған соң, ортаңғы түймені басыңыз. Дисплейде "top 1" (1-үн) белгісі көрінеді. Қалаған үнді таңдау үшін, - түймесін басыңыз. Қалаған үнді таңдаған соң, ортаңғы түймені басыңыз. Күн уақытын таңдау үшін, жоғарыдағы сипатталған әрекеттерді орындаңыз.

Таймерді орнату

Таймерді орнату үшін, ортаңғы түймені басып тұрыңыз: дисплейде 0.00 көрінеді және қоңырау белгісі жыпылықтайды. + түймесімен таймерді орнатыңыз (ең жоғарғы бағдарламаланатын мән – 23 сағат және 59 минут). Бірнеше секундтан соң кері санау басталады. Дисплейде күн уақыты көрсетіледі де, қоңырау белгісі таймердің орнатылғанын көрсету үшін жанған күйі қалады. Кері санақты көру және мүмкін болса өзгерту үшін, ортаңғы түймені тағы да басыңыз.













Пісіру уақытын орнату

Тетіктер көмегімен пісіру режимін және температурасын таңдаған соң, ортаңғы түймені басыңыз: дисплейде 0.00 көрінеді және қоңырау белгісі жыпылықтайды. Ортаңғы түймені тағы да басыңыз дисплейде **dur** және 0.00 кезекпен пайда болып, **AUTO** жыпылықтайды. Пісіру уақытын + және - түймелерімен орнатыңыз (ең жоғарғы бағдарламаланатын мән – 10 сағат). Бірнеше секундтан соң дисплейде күн уақыты көрсетіледі және **AUTO** параметрдің орнатылғанын көрсету үшін жанған күйі қалады. Қалған пісіру уақытын көрі және мүмкін болса оны өзгерту үшін, ортаңғы түймені 2 секунд басып тұрып, екінші рет тағы басыңыз. Орнатылған уақыт аяқталған соң белгісі өшіп, дыбысты сигнал шығады да, дисплейде **AUTO** жыпылықтайды. Дабылды ажырату үшін кез келген түймені басыңыз. Пісіруді ақтау үшін функцияларды және температура тетігін нөлге қайта орнатып, ортаңғы түймені екі секунд басып тұрыңыз.


ФУНКЦИЯ СИПАТТАМАСЫНЫҢ КЕСТЕСІ

ФУНКЦИЯЛАР ТЕТІГІ		
	ӨШІРУ	Пісіруді тоқтатуға және духовканы өшіруге арналған.
	ШАМ	Духовка шамын қосуға/өшіруге арналған.
	ДӘСТҮРЛІ	Кез келген тамақ түрін тек бір текшеде пісіруге арналған. 2-текшені пайдаланыңыз. Духовканы қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз. Пеш дайын болған кезде термостат шамы өшеді, сол кезде оның ішіне тамақты салуға болады.
	КОНВЕКЦИОНАЛЫҚ ПЕШ	Сұйық салмасы (тәтті немесе ащы) бар тоқаштарды бір текшеде пісіруге арналған. Бұл функцияны екі текшеде пісіру үшін пайдалануға да болады. Тамақты біркелкі пісіру үшін тамақтың орындарын ауыстырып тұрыңыз. Тек бір текшеде пісіру үшін 2-текшені пайдаланыңыз, ал екі текшеде пісіру үшін 2 және 4-текшелерді пайдаланыңыз. Тамақ пісірмес бұрын духовканы алдын ала қыздырып алыңыз.
	ГРИЛЬ	стейкті, көуапты және шұжықты отқа қақтауға арналған; көкөністер қосылған «огретен» пісіруге және нан тіліктерін күйдіруге арналған. Тамақты 4-текшеге салыңыз. Еттен гриль жасаған кезде тағамның сөлін жинау үшін май жинайтын табаны пайдаланыңыз. Оны шамамен жарты литр су құйылған күйінде 3-текшеге салыңыз. Пешті 3-5 мин алдын ала қыздырыңыз. Пісіру барысында пеш есігі жабық болуы қажет.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауықтар) қуыруға арналған. Тамақты ортаңғы текшелерге салыңыз. Тамақтан ағатын сұйықтықты жинау үшін тамшы науасын пайдаланыңыз. Оны шамамен жарты литр су құйылған күйінде 1 және 2-текшеге салыңыз. Біркелкі қызартып пісіру үшін етті пісіру барысында аударыстырып тұрған жөн. Духовканы алдын ала қыздырып қажеті жоқ. Пісіру барысында пеш есігі жабық болуы керек.
	ЖІБІТУ	Тамақты ерітуді жылдамдатуға арналған. Тағамды ортаңғы сөреге салыңыз. Тамақтың сыртта кеуіп кетуіне жол бермес үшін, өзінің орамында қалдырыңыз.
	ТУРБО ЖЕЛДЕТКІШ	Жемістерді, тоқаштарды, көкөністерді, пиццаны, құс етін, т.б. бір деңгейде пісіруге арналған.
	КҮШТІ АУА	Сонымен қатар, ең көбі екі текшеде бір уақытта және бір температурада пісіретін әр түрлі тамақ түрлерін (мысалы, балық, көкөністер, тоқаштар) пісіруге арналған. Бұл функция бір тамақтың иісі екіншісіне сіңбейтіндей етіп пісіруге мүмкіндік береді. Бір текшеде пісіру үшін 2-деңгейді пайдаланған жөн. Екі текшеде пісіру үшін 1 және 3- текшелерді пайдалану және духовканы алдын ала қыздырған жөн.
	АСТЫН ҚЫЗДЫРУ	Тамақ пісірілген соң оның түбін күйдіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Тамақты 1/2- пісіру деңгейлеріне қойған жөн. Бұл функцияны көкөністерді және етті бұқтыру үшін баяу пісіру мақсатында пайдалануға да болады; Бұл жағдайда 2-пісіру деңгейін пайдаланыңыз. Духовканы алдын ала қыздырып қажеті жоқ.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Текше (төменнен бастап)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Қосымша құралдар
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар		ИӘ	2	150-175	35-90	Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
		Иә	1-3	150-170	30-90	3-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады 1-сәре: торлы сәредегі бөліш қалыбы
Салмасы бар бөліштер (сырлы бөліш, штрудель, алма бөліші)		Иә	2	150-190	30-85	Тамшы науасы/ пісіру науасы немесе қалыптары сым текше үстіне қойылады
		Иә	1-3	150-190	35-90	3-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады 1-сәре: торлы сәредегі бөліш қалыбы
Бисквиттер / шағын торттар		Иә	2	160-175	20-45	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	150-175	20-45	3-текше: сым текше 1-сәре: тамшы науасы / пісіру науасы
Кремді бөлішкелер		Иә	2	175-200	30-40	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	170-190	35-45	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 1-сәре: тамшы науасы / пісіру науасы
Безе		Иә	2	100	110-150	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	100	130-150	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 1-сәре: тамшы науасы / пісіру науасы
Нан / пицца / фокачча		Иә	2	190-250	12-50	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	190-250	25-50	1-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 3-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы
Қатырылған пицца		Иә	2	250	10-15	1-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы немесе сым текше
		Иә	1-3	250	10-20	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 1-сәре: тамшы науасы / пісіру науасы
Бөліштер (көкөніс бөліші, киш)		Иә	2	175-200	40-50	Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
		Иә	1-3	175-190	55-65	3-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады 1-сәре: торлы сәредегі бөліш қалыбы
Волован / қатпарлы қамыр қытырлақтары		Иә	2	175-200	20-30	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	175-200	25-45	3-сәре: торлы сәредегі пеш тартпасы 1-сәре: тамшы науасы / пісіру науасы

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Текше (төменнен бастап)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Қосымша құралдар
Лазанья / пісірілген спагетти / салмасы бар қамыр түтіктер / ашық бәліштер		Иә	2	200	45-55	духовка науасы сым текшеге қойылады
Қозы еті / бұзау еті / сиыр еті / шошқа еті 1 кг		Иә	2	200	80-110	Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Тауық еті / қоян еті / үйрек еті 1 кг		Иә	2	200	50-100	Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Күркетауық еті / қаз еті 3 кг		Иә	1/2	200	80-130	Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Духовкаға пісірілген балық / қағазға оралған тағам (жая, бүтін)		Иә	2	175-200	40-60	Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Тартылған көкөністер (қызанақтар, кәділер, баялдылар)		Иә	2	175-200	50-60	Торлы сөредегі пеш тартпасы
Қытырлақ нан		Иә	4	200	2-5	Гриль
Балық жаясы / стейктер		Иә	4	200	20-30	4-сөре: торлы сөре (пісіру кезінде тағамды жартылай бұру)
						3-сөре: сулы тамшы науасы
Шұжықтар / кәуаптар / қабырғалар / гамбургерлер		Иә	4	200	30-40	4-текше: сым текше (пісіру барысында тамақты жартылай төңкеріңіз)
						3-сөре: сулы тамшы науасы
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	2-сөре: сымды сөре (пісіру кезінде тағамды үштен екісін бұру)
						1-сөре: сулы тамшы науасы
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	2-текше: аудармалы істікше
						1-сөре: сулы тамшы науасы
Қуырылған сиыр еті (қою емес) 1 кг		-	2	200	35-45	Сым текшедегі духовка науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға төңкеріңіз)
Қозы жіліктері / сирақтары		-	2	200	60-90	Торлы сөредегі духовка науасы немесе тамшы науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға төңкеріңіз)
Қуырылған картоптар		-	2	200	45-55	Тамшы науасы/пісіру науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға төңкеріңіз)
Көкөністі көміш		-	2	200	20-30	Торлы сөредегі пеш тартпасы
Лазанья және ет		Иә	1-3	200	50-100	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады
						1-сөре: тамшы науасы немесе торлы сөредегі пісіру науасы
Ет және картоп		Иә	1-3	200	45-100	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады
						1-сөре: тамшы науасы немесе торлы сөредегі пісіру науасы

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Текше (төменнен бастап)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Қосымша құралдар
Балық және көкөністе		Иә	1-3	175	30-50	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады
						1-сөре: тамшы науасы немесе торлы сөредегі пісіру науасы

Кестеде берілген уақыт кідірілген іске қосу режимімен орындалатын пісіруге арналған (қолжетім болған жағдайда). Ыдысқа байланысты пісіру уақыты ұзақ болуы мүмкін.

Н.А.: пісіру функциясының таңбалары сызбаға шамалы өзгеше болуы мүмкін.

Н.А.: пісіру уақыты және температуралары шамамен 4 бөлікке арналған.

ҰСЫНЫЛАТЫН ПАЙДАЛАНУ ЖОЛЫ ЖӘНЕ АҚЫЛ-КЕҢЕС

Пісіру кестесін оқу әдісі

Бұл кестеде кез келген берілген, бір уақытта бір немесе бірнеше текшеде пісірілетін тамаққа пайдаланылатын ең жақсы функцияны көрсетілген. Пісіру уақыты тамақ духовкаға салынған кезден басталады, алдын ала қыздыру уақыты (қажет болған кездерде) есептелмейді. Пісіру температуралары мен уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады.

Бастапқыда ең төменгі ұсынылған мәндерді пайдаланыңыз, ал тамақ жеткілікті деңгейде піспесе, онда жоғарырақ мәндерге көтеріңіз. Тек берілген қосымша құралдарды және мүмкін болса тек қара түсті металл қалыптарды және науаларды пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирекс немесе қыш табаларды және қосымша құралдарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, әр түрлі текшелерге қойылатын қосымша құралдарды (бірге беріледі) таңдау үшін берілген пісіру кестесіндегі кеңесті орындаңыз. Құрамында суы көп тамақты пісірген кезде, пешті алдын ала қыздырып алыңыз.

Бір уақытта әр түрлі тамақ пісіру

“КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ” функциясын (егер болса) пайдалану арқылы, бір уақытта бірдей температураны қажет ететін тамақ түрлерін бір уақытта әр түрлі текшелерде пісіре аласыз (мысалы: балық және көкөністер). Азырақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, көбірек пісіру уақытын қажет ететін тамақты салыңыз.

Десерттер

- Нәзік десерттерді дәстүрлі функциясымен тек бір текшеде пісіріңіз. Қара түсті қалыптарды пайдаланыңыз және оларды әрқашан сым текшеге қойып пайдаланыңыз. Бірнеше текшеде пісіру үшін, күшейтілген ауа функциясын пайдаланыңыз және текшелердегі тоқаш қалыптарының орындарын шахматтық тәртіппен қойыңыз.
- Көтерілген тоқаштың піскенін тексеру үшін, тоқаштың ортасына ағаш тіс шұқитын таяқшаны тығып көріңіз. Егер таяқша таза болып шықса, тоқаш дайын деген сөз.
- Егер асты жабыспайтын тоқаш қалыптарын пайдаланып жатсаңыз, оның жиектеріне сары май жақпаңыз, себебі оның жиегі біркелкі көтерілмеуі мүмкін.
- Егер пісіру барысында тоқаш “түсіп кетсе”, келесіде төменірек температураға қойыңыз, оған қоса қоспадағы су мөлшерін азайтып, жайырақ араластырып көріңіз.
- Сулы толтырмасы бар тәттілер үшін (сыр немесе жеміс бөліштері) “КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ” функциясын (егер болса) пайдаланыңыз. Егер тоқаштың асты шикілеу болып қалса, текшені төмендетіп, салманы толтыру алдында тоқаштың түбіне нан немесе бисквит қиқымдарын себіңіз.

Ет

- Пісірілгелі жатқан еттің мөлшеріне сай науаны немесе пирекс ыдысын пайдаланыңыз. Буындарды қуыру үшін, табаның түбіне шамалы сорпа құйған жөн, қосымша дәм беру үшін пісіру барысында етті тесіп отырыңыз. Ет қуырылып болған кезде, оны духовка ішінде 10-15 минутқа қалдырыңыз немесе оны алюминий фольгаға ораңыз.
- Етті отқа қақтағыңыз келген кезде, біркелкі пісіру үшін оны бірдей бөлшектерге тураңыз. Еттің өте қалың кесектерін пісіруге ұзағырақ уақыт кетеді. Еттік сыртының күйіп кетуіне жол бермес үшін, сым текшенің деңгейін төмендетіп, тамақты грильден алыстатыңыз. Пісіру барысында тамақты үштен екі айналымға төңкеріп отырыңыз.

Тамақтан ағатын суды жинау үшін тамшы науасын жарты литр су құйып, ет қойылатын текшенің дәл астына қойыңыз. Қажет болған кезде толтырыңыз.

Аудармалы істікше (тек кейбір үлгілерде бар)

Бұл қосымша құралды еттің не құс етінің үлкен кесектерін біркелкі отқа қақтау үшін пайдаланыңыз. Етті істікше тұтқасына кігізіп (құс еті болса байлауға тырысыңыз), істікшені духовканың алдыңғы бөлігіндегі орнына салмас бұрын тұтқаны орнына салу арқылы еттің дұрыс қадалғанына көз жеткізіңіз де, тиісті тірегіне қойыңыз. Түтіндеуге жол бермеу және тамақтан ағатын сұйықтықты жинау үшін, бірінші деңгейге тамшы науасын ішіне жарты литр су құйып қойған жөн. Істікше – пісіруді бастамас бұрын алынып тасталатын және тамақ пісіру соңында күйіп қалмау мақсатында тамақты пештен алу үшін пайдаланылатын пластмасса тұтқа.

Пицца

Пиццаның негізі қытырлақ болуы үшін, науаларға аздап май жағыңыз. Пісіру барысында моцарелланың үштен екі бөлігін пиццаның үстіне себіңіз.

Көтеру функциясы (тек кейбір үлгілерінде ғана бар)

Қамырды духовкаға салғанға дейін бір нәрсемен жауып қойған әрқашан дұрыс болып саналады. Қамырды көтеру уақытын осы функциямен бөлме температурасына (20-25°C) қойып көтеруге қарағанда шамамен үштен бір есеге жылдамдатуға болады. 1 кг пицца қамырын көтеруге кететін уақыт – шамамен бір сағат.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА!

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей.

Каждое указание по технике безопасности предваряется символом "Опасность" и следующими словами:

ОПАСНОСТЬ

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об имеющихся потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Не используйте удлинители и разветвители.
- Не тяните за сетевой шнур для извлечения вилки из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Не допускайте детей к прибору. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор и его доступные части прибора сильно нагреваются во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети до 8 лет могут допускаться к прибору только под присмотром взрослых.

- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения из духовки кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах. Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте пароочистители.
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролитической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки (для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.

Утилизация бытовых приборов

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте сетевой шнур.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на предмет возможных повреждений во время транспортировки. Убедитесь, что дверца закрывается должным образом. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенопласта только в момент установки.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна быть стойкой к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для правильной работы прибора зазор между столешницей и верхней стороной духовки должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Убедитесь, что напряжение питания, указанное на паспортной табличке прибора, соответствует напряжению в электрической сети. Паспортная табличка находится на передней стороне духовки (видна при открытой дверце).

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:


- Удалите с принадлежностей защитные куски картона, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

Во время использования:


- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу — это может привести к ее поломке.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не накрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутрь горячей духовки — это может привести к повреждению эмали.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, так как при этом можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся поблизости от духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочного материала

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ . Поэтому части упаковки необходимо утилизировать под контролем и в полном соответствии с действующими правилами утилизации отходов, установленными местными органами власти.

Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и Положением об отходах электрического и электронного оборудования 2013 г. (в действующей редакции)
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Экономия энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

ЗАЯВЛЕНИЕ ОБ ЭКОДИЗАЙНЕ

Данный прибор соответствует: Требованиям к экодизайну Европейского Регламента 66/2014; Требованиям к маркировке класса энергоэффективности 65/2014; Требованиям к экодизайну энергопотребляющей продукции и Положениям об энергетической информации (Поправка) (выход из состава ЕС) 2019 г., в соответствии с

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
- **ВАЖНО:** на время самоочистки дверца духовки блокируется. Дождитесь ее автоматической разблокировки (см. раздел «Очистка духовок с использованием режима пиролиза»).

Электронная панель управления не работает:

- Если на дисплее высвечивается буква «F», за которой следует некоторое число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой «F».

На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.

- Установлен другой язык - Обратитесь в ближайший сервисный центр.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обратиться в сервисный центр:

1. Попытайтесь устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и включите прибор и проверьте, не прекратились ли неполадки.

Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова «Service» на паспортной табличке, расположенной на правом торце камеры — она видна при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.



При необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный **сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ

- Не используйте пароочистители.
- Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед началом обслуживания отключите прибор от электросети.

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной салфеткой из ткани.

- Протирайте поверхность духовки влажной салфеткой из ткани. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Протрите насухо сухой тканью.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств со временем ведет к повреждению эмалевых покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь специальными чистящими средствами для духовок в соответствии с указаниями их производителей.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить (см. раздел "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ") для удобства чистки верха камеры (только в некоторых моделях).

Примечание: При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и в районе уплотнения может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, протрите дверцу изнутри тканью или губкой.

Принадлежности:

- Сразу же после использования замочите принадлежности, используя средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Остатки пищи легко удаляются при помощи щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (при наличии):

ВАЖНО: Для чистки каталитических панелей не пользуйтесь абразивными средствами, жесткими щетками, мочалками для кастрюль или аэрозолями для духовок, так как это может привести к повреждению покрытиям панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме конвекции при температуре 200°C примерно на один час.
- Затем дайте прибору остыть и удалите остатки продуктов губкой.

Очистка духовок с использованием режима пиролиза (при наличии):

ВНИМАНИЕ

- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролитической очистки.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки.

В этом режиме происходит выжигание накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений при температуре около 500°C. При такой высокой температуре отложения превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной тряпкой, когда духовка остынет. Не включайте режим пиролиза после каждого использования духовки. Используйте его, только когда духовка сильно загрязнена или если в процессе предварительного нагрева или приготовления из нее идет дым.

- Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все ее электроконфорки на время самоочистки (пиролиза).
- Перед включением режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности.
В приборе предусмотрено два режима пиролитической очистки:
- 1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO), расходующий примерно на 25% энергии меньше по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).
- 2. Стандартный цикл (PYRO), который подходит для очистки сильно загрязненной духовки.
- После определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения на дисплей духовки выводится сообщение, рекомендуемое выполнить цикл самоочистки.

Примечание: Во время пиролитической очистки открытие дверцы духовки невозможно; дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не опустится до безопасного уровня.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед выполнением описываемых ниже операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед началом обслуживания отключите прибор от электросети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и нажмите на них до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) так, чтобы снять ее (D) (Рис. 2).

Установка дверцы:

1. Вставьте петли в соответствующие гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

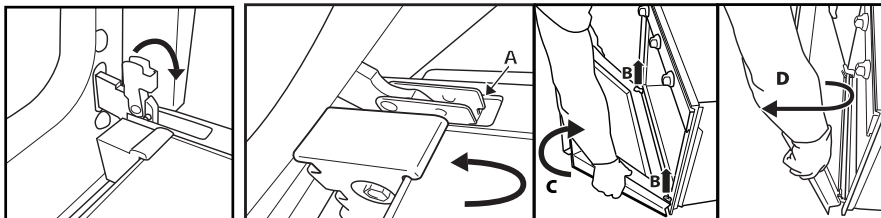


Рис. 1

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, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент опирается на боковые держатели.

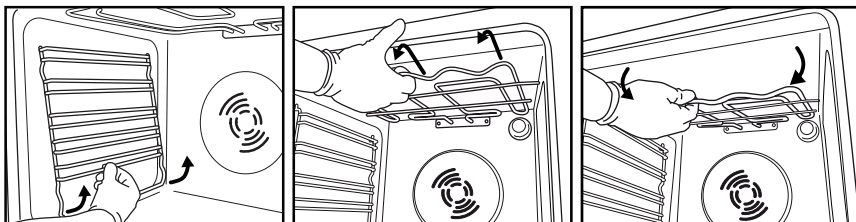


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампы (при наличии):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип лампочки указан в примечании) и вкрутите плафон снова (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.

Замена боковой лампы (при наличии):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки — держатели принадлежностей (при наличии) (Рис. 3).
3. Снимите крышку лампы, поддев ее отверткой (Рис. 7).
4. Замените лампу (тип лампы указан в примечании) (Рис. 8).
5. Установите на место крышку лампы, надавив на нее пальцем. Крышка фиксируется со щелчком (Рис. 9).
6. Установите на место боковые решетки — держатели принадлежностей.
7. Подключите духовку к электросети.

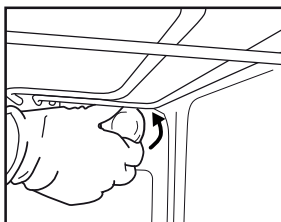


Рис. 6

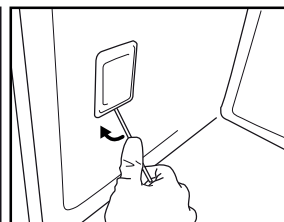


Рис. 7

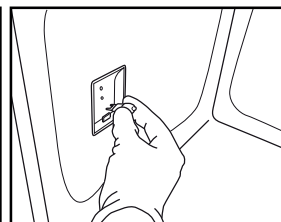


Рис. 8

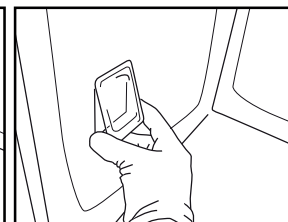


Рис. 9

Примечание:

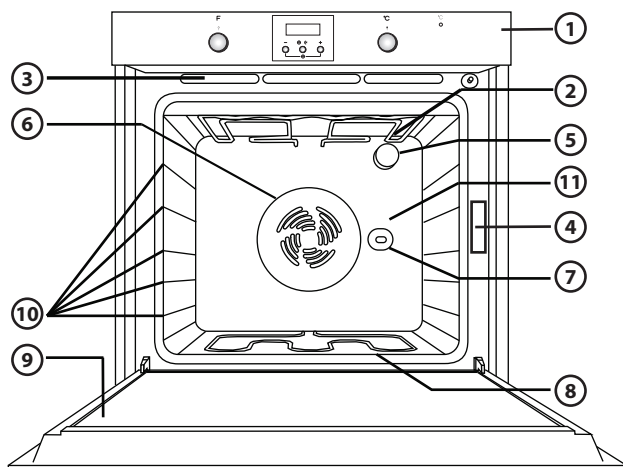
- Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C (в зависимости от модели).
- Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС №244/2009).
- Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Не касайтесь поверхностей галогенных ламп голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к их быстрому выходу из строя.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВКИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ОПИСЫВАЕТСЯ В РАЗДЕЛЕ “УСТАНОВКА”



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Система охлаждения (при наличии)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Подсветка
6. Система вентиляции при выпекании (при наличии)
7. Вертел (при наличии)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Места установки полок
11. Задняя стенка

Примечание:

- После завершения приготовления вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
- Ваш прибор может слегка отличаться от показанного на рисунке.

СОВМЕСТИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, приводится в техническом описании)

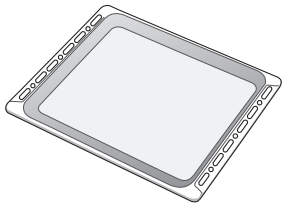


Рис. 1

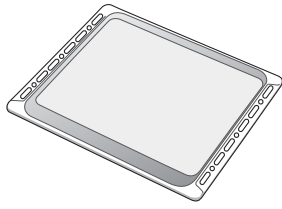


Рис. 2

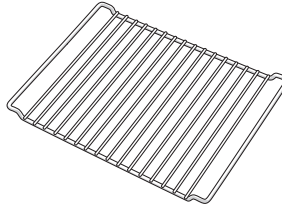


Рис. 3

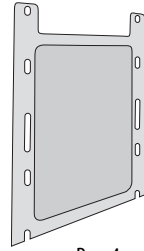


Рис. 4

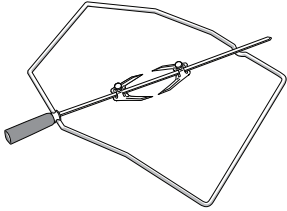


Рис. 5

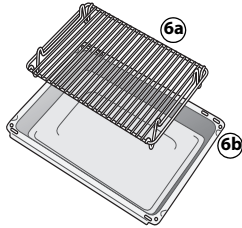


Рис. 6

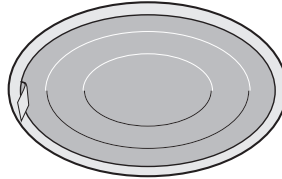


Рис. 7

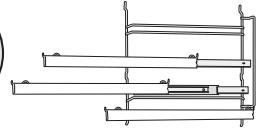


Рис. 8

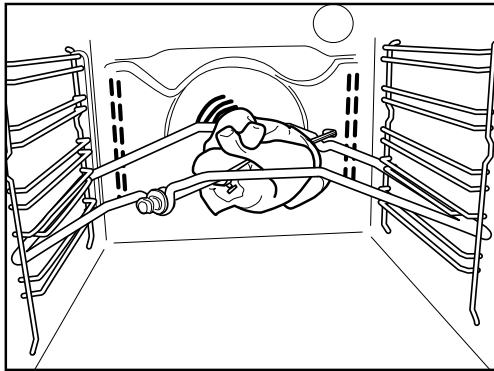


Рис. 9

Поддон (Рис. 1)

Может устанавливаться под решеткой для сбора жира и кусочков пищи, а также использоваться в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Налейте в поддон немного воды, чтобы предотвратить образование дыма и брызг жира.

Вставной противень (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на гриле, а также как подставка для кастрюль, форм для выпечки и другой посуды. Ее можно устанавливать на любой свободный уровень. Решетка может устанавливаться вогнутой стороной вверх или вниз.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалевое покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с большим содержанием жира рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духовки (см. раздел ЧИСТКА).

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Дополнительную информацию см. также в разделе «Рекомендуемые способы использования и полезные советы».

Комплект для гриля (Рис. 6)

Комплект состоит из решетки (6а) и эмалированной емкости (6б). Данный комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме «Гриль».

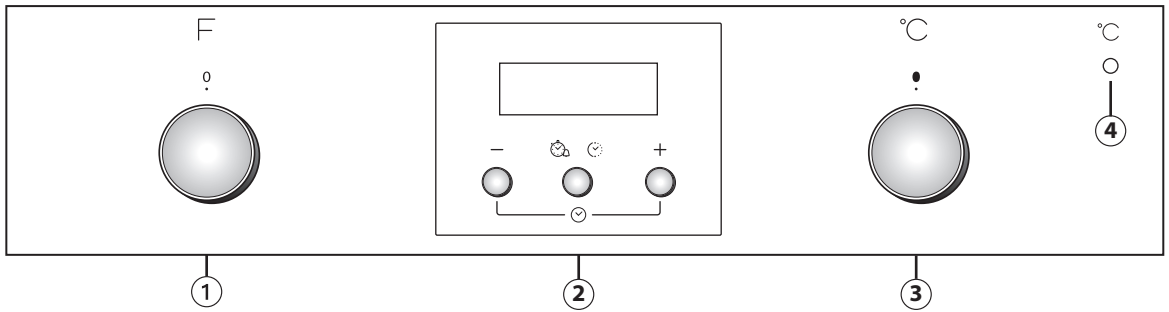
Жироулавливающий фильтр (Рис. 7)

Используйте фильтр **только** при приготовлении блюд с большим содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки напротив вентилятора. Он может использоваться в режиме с вентилятором; фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

Выдвижные направляющие (Рис. 8)

Позволяют выдвигать решетки и поддоны из духовки на неполную длину во время приготовления блюд. Подходят для любых принадлежностей, допускают мойку в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

Ваш прибор может слегка отличаться от показанного на рисунке.

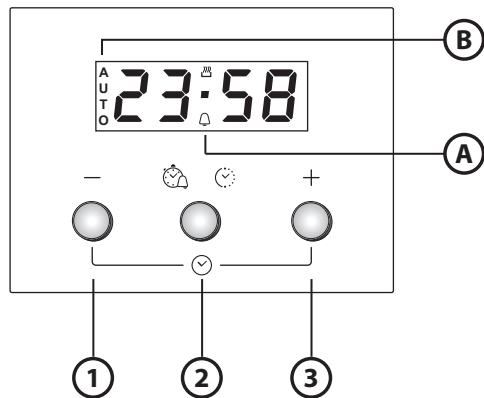
1. Ручка выбора режимов
2. Электронное программирующее устройство
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

- Поверните ручку выбора режимов на требуемый режим. При этом включится подсветка духовки.
- Установите необходимую температуру, повернув ручку термостата по часовой стрелке. При этом загорится индикатор термостата. Индикатор погаснет в момент достижения духовкой установленной температуры.

После завершения приготовления верните ручки в положение "0".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА



1. Кнопка - : служит для уменьшения значения, отображаемого на дисплее
2. Кнопка : служит для выбора настроек:
 - а. Таймер
 - б. Время приготовления
3. Кнопка + : служит для увеличения значения, отображаемого на дисплее

- A.** Символ указывает на включение таймера
B. Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек

Первое использование духовки

Настройка часов и звукового сигнала.

При первом включении духовки в сеть на дисплее появится мигающая надпись **AUTO** и цифры 0.00. Чтобы перейти к установке времени, нажмите одновременно кнопки - и +: при этом начнет мигать разделительная точка. Установите время при помощи кнопок + и -. После выбора нужного значения нажмите среднюю кнопку. На дисплее появится надпись "top 1". Выберите звуковой сигнал при помощи кнопки -. После выбора звукового сигнала нажмите среднюю кнопку. Для изменения настроек времени повторите описанные выше действия.

Установка таймера

Для установки таймера нажмите и удерживайте некоторое время среднюю кнопку: на дисплее появятся цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Установите таймер при помощи кнопки + (максимально возможное время — 23 часа 59 минут). Обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее появится текущее время и символ колокольчика — это подтверждает, что таймер был установлен. Чтобы увидеть обратный отсчет времени и при необходимости изменить его, снова нажмите среднюю кнопку.

Установка длительности приготовления

После того как режим приготовления и температура будут выбраны, нажмите среднюю кнопку: на дисплее появятся цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Еще раз нажмите среднюю кнопку: на дисплее возникнут попеременно сменяющие друг друга символ **dur** и цифры 0.00, а надпись **AUTO** начнет мигать. Установите длительность приготовления при помощи кнопок + и - (максимально возможная длительность — 10 часов). Через несколько секунд на дисплее вновь появится текущее время, а надпись **AUTO** останется гореть — это подтверждает, что настройки были заданы. Чтобы увидеть и при необходимости изменить остающееся время приготовления нажмите среднюю кнопку и задержите ее в нажатом положении на 2 секунды, после чего нажмите ее повторно. По истечении заданного времени приготовления символ исчезает, духовка подает звуковой сигнал, а надпись **AUTO** на дисплее начинает мигать. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите на ноль ручки выбора режимов и температуры, нажмите и задержите среднюю кнопку в нажатом положении на две секунды, чтобы завершить процесс приготовления.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ













































РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ		
	ВЫКЛЮЧЕН	Прекращение приготовления и выключение духовки.
	СВЕТ	Включение/выключение освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. Когда индикатор термостата погаснет, духовка готова к приготовлению — поместите продукт в духовку.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Режим для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда. При приготовлении только на одном уровне используйте 2-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 2-й и 4-й уровень. Прогрейте духовку перед началом приготовления.
	Гриль	Для обжаривания на гриле бифштексов, шашлыка и сосисок, для приготовления gratin из овощей и хлебных тостов. Размещайте продукты на 4-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 3-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБОГРИЛЬ	Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпленок). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	РАЗМОРОЗКА	Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.
	ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ	Режим для запекания фруктов, пирогов, овощей, пиццы, птицы и т.п. на одном уровне.
	КОНВЕКЦИЯ	Для приготовления без предварительного прогрева духовки на максимум двух уровнях блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить без переноса запахов с одного блюда на другое. При приготовлении на одной полке используйте 2-й уровень. При приготовлении одновременно на двух полках используйте 1-й и 3-й уровни. Предварительно прогрейте духовку.
	НИЖНИЙ ПОДОГРЕВ	Используйте этот режим в конце приготовления для подрумянивания нижней стороны продукта. Размещайте продукты на 1-м/2-м уровне. Данный режим может также использоваться для приготовления томленых блюд из овощей и мяса; в этом случае используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	150-175	35-90	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Печенье / тарталетки		Да	2	160-175	20-45	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: решетка Уровень 1: Поддон / вставной противень
Пирожные из заварного теста		Да	2	175-200	30-40	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Безе		Да	2	100	110-150	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	100	130-150	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Хлеб / пицца / focaccia		Да	2	190-250	12-50	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	190-250	25-50	Уровень 1: противень на решетке Уровень 3: поддон / вставной противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 1: Поддон / вставной противень или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	2	175-200	40-50	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	175-190	55-65	Уровень 3: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	2	200	45-55	Противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина, 1 кг		Да	2	200	80-110	Поддон или противень на решетке
Курица / кролик / утка, 1 кг		Да	2	200	50-100	Поддон или противень на решетке
Индейка / гусь, 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Поддон или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Рыба, филе / кусками		Да	4	200	20-30	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: поддон с водой
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		Да	4	200	30-40	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: поддон с водой
Курица-гриль, 1-1.3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон с водой
Курица-гриль, 1-1.3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: вертел
						Уровень 1: поддон с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Баранья нога / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон или противень на решетке

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон или противень на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	175	30-50	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон или противень на решетке

Время, указанное в таблице, приведено для режима с задержкой пуска (если имеется). Время приготовления может увеличиваться в зависимости от блюда.

Примечание: применяемые символы могут слегка отличаться от показанных на рисунке.

Примечание: время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект принадлежности. Отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения наилучших результатов следуйте представленным в таблице рекомендациям по выбору принадлежностей (входящих в комплект духовки) и уровней для их размещения. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо предварительно прогреть духовку.

Одновременное приготовление нескольких блюд

При использовании режима выпекания с конвекцией "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если предусмотрен) можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетчатых полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпекания с антипригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (творожный пуддинг или пирог с фруктовой начинкой) следует использовать режим выпекания с конвекцией "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если имеется). Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, рекомендуется ставить непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

Вертел (только в некоторых моделях)

Используйте эту принадлежность, чтобы обеспечить равномерное пропекание крупных кусков мяса и птицы. Наденьте мясо на вертел, обвяжите его специальной нитью (в случае приготовления цыпленка) и убедитесь, что оно надежно удерживается на вертеле. Вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и на соответствующий держатель. Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которую необходимо снять перед началом приготовления. Используйте ручку для защиты от ожогов при извлечении готового блюда из духовки.

Пицца

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

Режим поднятия теста (только в некоторых моделях)

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для поднятия 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAŠA BEZPEČNOSŤ AJ BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva upozorňujúci používateľov na možné riziká, ktoré im a iným osobám hrozia. Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi výrazmi:



NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá spôsobí vážne poranenia, ak sa jej nepredídete.



VAROVANIE

Označuje nebezpečnú situáciu, pri ktorej môže dôjsť k vážnemu poraneniu, ak sa jej nevyhnete.

Všetky bezpečnostné upozornenia špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo a uvádzajú, ako znížiť riziká poranenia, škody a elektrického šoku, ktoré vzniknú nesprávnym používaním spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu a údržbu smie vykonávať iba kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona 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 na dostupné miesto vypínač, ktorý dokáže vypnúť všetky póly, so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predĺžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za elektrický kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Nedotýkajte sa varného panelu vlhkými časťami tela a nepoužívajte rúru, ak ste naboso.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené jeho žiadne iné použitie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nevhodného použitia alebo nesprávneho nastavenia ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zahriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili k spotrebiču a dohľadnite, aby sa s ním nehrali.
- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dozorom.
- Počas používania spotrebiča a po jeho skončení sa nedotýkajte ohrievacích 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 otváraaní dvierok spotrebiča pozor. Horúcu paru nechajte pred prístupom do rúry postupne uniknúť. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvorom nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Na odloženie hrncov a príslušenstva používajte rukavice alebo chňapky a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Do spotrebiča ani do jej blízkosti neumiestňujte horľavé materiály: V prípade náhodného zapnutia spotrebiča by mohlo dôjsť k požiaru.
- Na spotrebiči neohrievajte ani nevarajte jedlo v tesne uzatvorených zaváracích pohároch alebo nádobách. Tlak vytvorený teplom vo vnútri nádoby by mohol spôsobiť, že nádoba vybuchne a poškodí spotrebič.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Počas sušenia potravín nenechávajte spotrebič nikdy bez dozoru.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas pyrolytického cyklu dávajte pozor, aby boli deti v dostatočnej vzdialenosti (len pre rúry s funkciou pyrolýzy).
- Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť zničenie skla.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodila a že sa jej dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii rúry iba vyberte z polystyrénovej základne.

PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE

- Diely kuchynskej linky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia 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.
- Pre správnu prevádzku spotrebiča musí byť zaručená voľná 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 vašej domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm² smie vykonať iba kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na 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 a dym z izolačného materiálu a ochranných mazadiel.

Počas používania:


- Nekladajte 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 nelejte vodu; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnca 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

Tento obalový materiál je 100 % recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie (♻️). Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii používateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

VYHLÁSENIE O EKODIZAJNE

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekologický dizajn podľa nariadení Európskeho parlamentu č. 65/2014 a 66/2014 v zhode s európskou normou EN 60350-1.

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

- Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
- **Dôležité:** počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokujú automaticky (pozrite si odsek „Cyklus čistenia rúry pyrolitickou funkciou“).

Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje „F“ s číslicou, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.

- Nastavenie iného jazyka - Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

POPREDAJNÝ SERVIS

Skôr, ako zavoláte servis:

1. Skontrolujte, či nedokázate problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti „Odstraňovanie problémov“.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším autorizovaným servisným strediskom.

Nahláste tieto údaje:

- stručný opis 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 je uvedené aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

SERVICE



0000 000 00000

Ak je nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na **autorizované servisné stredisko** (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

ČISTENIE

VAROVANIE

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Rúru čistite až po jej vychladení.**
- **Pred vykonaním údržby odpojte napájanie.**

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ: 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 veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek čistiaceho prostriedku na riad. Poutierajte suchou utierkou.

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ: Nepoužívajte drsné špongie ani kovové škrabky či drôtenky. Časom by poškodili smaltované povrchy a sklo na dvierkach rúry.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistíte, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škrvny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte špeciálne čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistíte vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami. Dvierka rúry sa dajú vybrať, čím sa uľahčí čistenie (pozrite si časť ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite si časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dala vyčistiť horná stena 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 skondenovaná voda. Vnútorňú stranu dvierok po vychladnutí rúry očistite handrou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

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

DÔLEŽITÉ: 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 pustenú s funkciou podporovanou ventilátorom pri teplote 200 °C približne jednu hodinu
- Potom, pred odstránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

Cykly čistenia rúry pyrolitickou funkciou (ak je k dispozícii):

VAROVANIE

- **Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry.**
- **Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolitického cyklu.**

Počas tejto funkcie sa spália zvyšky vnútri rúry, ktoré vystreli počas pečenia pri teplote cca 500 °C. Pri tejto vysokej teplote sa zvyšky jedál premenia na ľahký popol, ktorý sa dá jednoducho poutierať vlhkou handričkou po ochladnutí rúry. Funkciu pyrolýzy neaktivujte po každom pečení, ale až po nahromadení nečistôt alebo ak sa pri predohreve a pečení tvorí dym a nepríjemný pach.

- V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnú dosku sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
- Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo.

Zariadenie je vybavené 2 pyrolitickými funkciami:

1. Úsporný cyklus (Pyro expres čistenie/EKO): spotreba energie je nižšia o približne 25 % v porovnaní so štandardným pyrolitickým cyklom. Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (po pečení mäsa 2–3-krát po sebe).
 2. Štandardný cyklus (Pyro čistenie): vhodný pre čistenie veľmi znečistenej rúry.
- V každom prípade, po určitom počte pečení a v závislosti od zašpinenia, vám správa na displeji odporučí vykonať cyklus samočistenia.

POZNÁMKA: počas funkcie pyrolýzy sa dvierka rúry nebudú dať otvoriť; ostanú zablokované, až kým teplota vnútri rúry nedosiahne opäť prijateľnú úroveň.

ÚDRŽBA

VAROVANIE

- **Používajte ochranné rukavice.**
- **Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že rúra vychladla.**
- **Pred vykonaním údržby odpojte napájanie.**

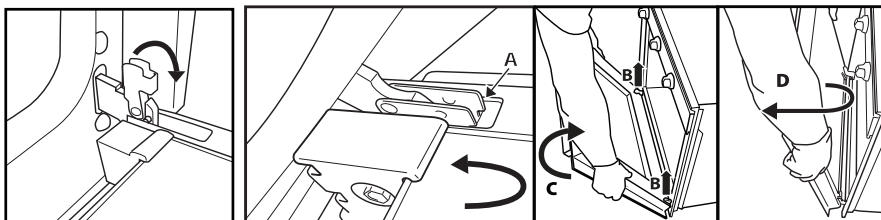
VYBRATIE DVIEROK

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 neuvolnía (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

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

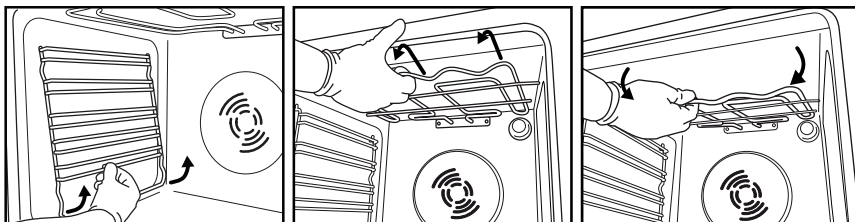


Obr. 1

Obr. 2

ODSTRÁNENIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vyťahnite (Obr. 4) a spustite dole (Obr. 5).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

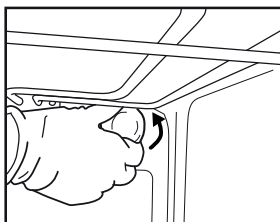
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

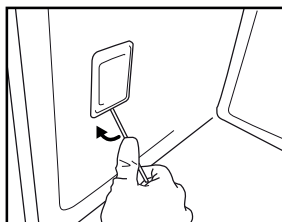
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a kryt zaskrutkujte naspäť (Obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Výmena bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

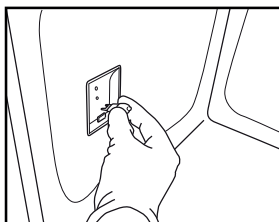
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (Obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypäčte kryt žiarovky (Obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (pozrite si poznámku o type žiarovky) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (Obr. 9).
6. Namontujte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.



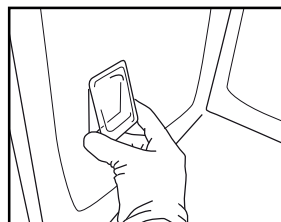
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



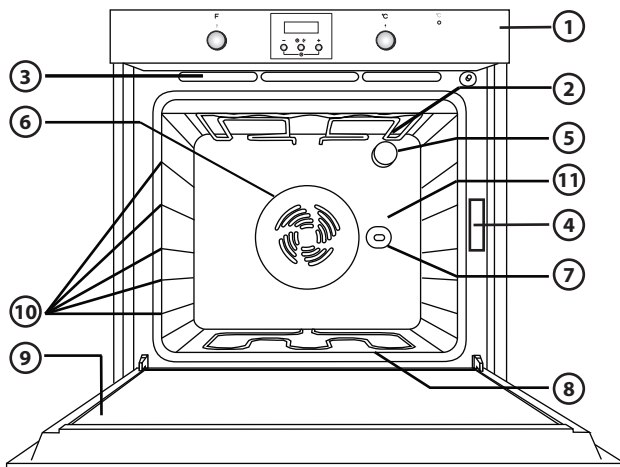
Obr. 9

POZNÁMKA:

- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecificky navrhnutá pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie Komisie (ES) č. 244/2009).
- Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

DÔLEŽITÉ:

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY**INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII**

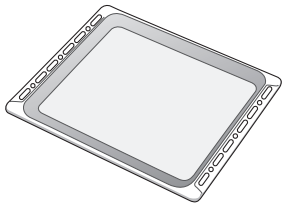
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná stena

POZNÁMKA:

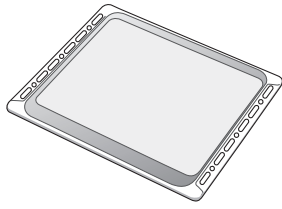
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitý čas aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

KOMPATIBILNÉ PRÍSLUŠENSTVO

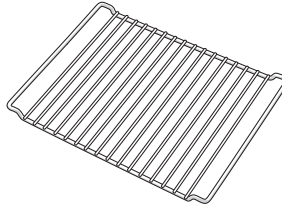
(dodávané príslušenstvo je opísané v technickom opise spotrebiča)



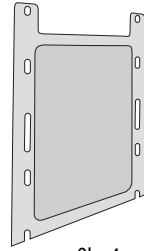
Obr. 1



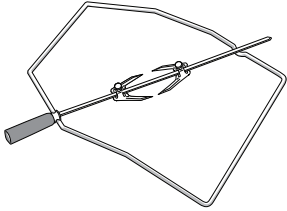
Obr. 2



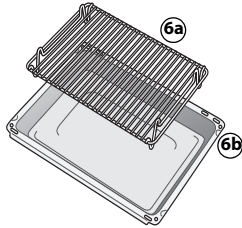
Obr. 3



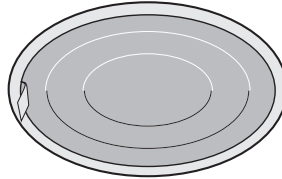
Obr. 4



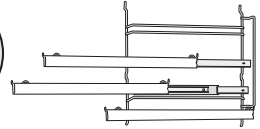
Obr. 5



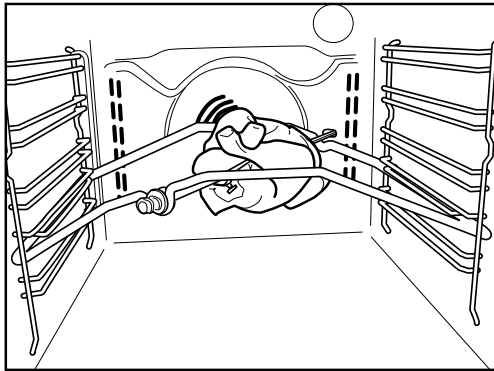
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, hydiny, rýb atď., s alebo bez zeleniny. Do nádoby na odkvapkávanie nalejte trochu vody, aby ste zamedzili vystrekovaniu tuku a vzniku dymu.

Plech na pečenie (Obr. 2)

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

Drôtený rošt (Obr. 3)

Používa sa na grilovanie jedál alebo ako držiak na plech na pečenie, formy na koláče alebo akejkoľvek nádoby používanej na pečenie v rúre. Môžete ho vsunúť na ľubovoľnú úroveň v rúre. Rošt môžete vložiť zahnutou stranou smerom nahor alebo smerom nadol.

Bočné katalytické panely (Obr. 4)

Tieto panely sú pokryté špeciálnym mikroporóznym povlakom, ktorý pohlcuje vystrekovaný tuk. Po pečení mimoriadne masťného jedla sa odporúča vykonať automatický čistiaci cyklus (pozrite časť ČISTENIE).

Otočný ražeň (Obr. 5)

Otočný ražeň používajte podľa pokynov na (Obr. 9). Odporúčania nájdete aj v časti „Odporúčania a rady pri používaní“.

Súprava na grilovanie (Obr. 6)

Súprava obsahuje rošt (6a) a smaltovanú nádobu (6b). Túto súpravu musíte uložiť na rošt (3) a používať s funkciou grilu.

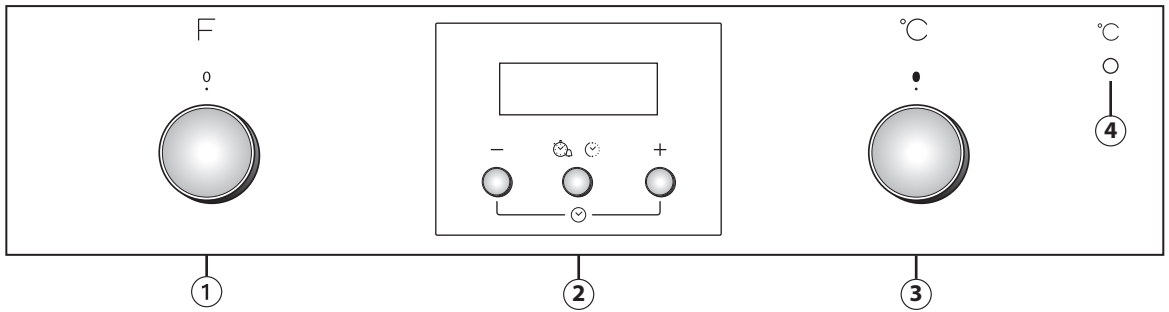
Tukový filter (Obr. 7)

Používajte iba pri príprave mimoriadne masťných jedál. Zaveste ho na zadnú stenu vnútra rúry, oproti ventilátoru. Môže sa umývať v umývačke riadu a používa sa pri pečení s ventilátorom.

Zásuvné lišty (Obr. 8)

Umožňujú vytiahnuť rošty a pekáče počas pečenia. Sú vhodné pre všetky časti príslušenstva, môžu sa umývať v umývačke riadu.

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



Gombíky sú zatlačacie. Stlačením gombíkov v strede sa vynoria.

Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

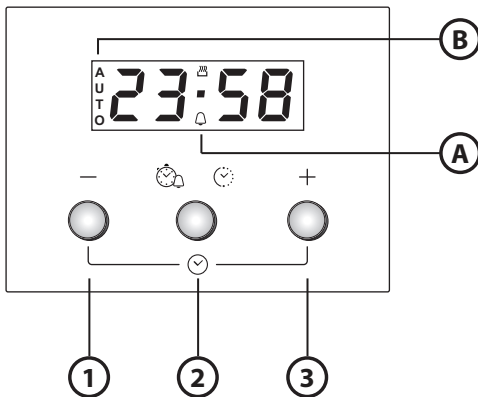
1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu

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“.

POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA



1. Tlačidlo -: na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo : na výber rôznych nastavení:
 - a. Časovača
 - b. Čas prípravy jedla
3. Tlačidlo +: na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

- A.** Symbol označuje, že funkcia časovača je zapnutá
- B.** Symbol **AUTO** potvrdzuje vykonanie nastavenia

Nastavenie pri prvom použití

Nastavenie času a tónu zvukových signálov.

Po pripojení rúry k sieti bude na displeji blikať **AUTO** a 0.00. Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel – a +: prostredná bodka bliká. Čas nastavte pomocou tlačidiel + a –. Po zvolení želanej hodnoty stlačte stredné tlačidlo. Na displeji sa zobrazí hlásenie „ton 1“. Želany tón vyberte stlačením tlačidla –. Po zvolení želaného tónu stlačte stredné tlačidlo. Ak chcete zmeniť čas, pokračujte tak, ako je opísané hore.











Nastavenie časovača

Ak chcete nastaviť časovač, stlačte a podržte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikať bude symbol zvončeka. Časovač nastavte pomocou tlačidla + (maximálna naprogramovateľná hodnota je 23 hodín a 59 minút). Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách. Na displeji sa zobrazí čas a zvonček zostane svietiť, čím potvrdzuje nastavenie časovača. Ak chcete zobraziť odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte stredné tlačidlo.

















Naprogramovanie doby pečenia

Po výbere režimu pečenia a teploty pomocou gombíkov stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikať bude symbol zvončeka. Znovu stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa postupne zobrazí a 0.00 a blikať bude **AUTO**. Čas varenia nastavte pomocou tlačidiel + a – (maximálna naprogramovateľná hodnota je 10 hodín). Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a nápis **AUTO** zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie. Ak chcete zobraziť zostávajúci čas varenia a v prípade potreby ho zmeniť, na 2 sekundy stlačte stredné tlačidlo a potom ho znova stlačte druhýkrát. Na konci nastaveného času zhasne symbol , zaznie zvuková signalizácia a na displeji bude blikať nápis **AUTO**. Zvukovú signalizáciu vypnete stlačením ktoréhokolvek tlačidla. Funkcie a gombík teploty vrátte na nulu a varenie ukončíte stlačením stredného tlačidla na dve sekundy.



TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
	VYPNÚŤ	Na ukončenie pečenia a vypnutie rúry.
	OSVETLENIE	Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.
	STATICÝ OHREV	Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Použite 2. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie potravín.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Aby sa dosiahlo rovnomernejšie upečenie jedál, po určitej dobe vymeňte vzájomne polohu jedál. Používajte 2. úroveň pri pečení na jednej úrovni a 2. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach. Pred pečením rúru predohrejte.
	GRIL	Na grilovanie plátkov mäsa, kebabov a klobások; na zapekanie zeleniny alebo hriankov. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru predhrejte počas 3 – 5 min. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.
	TURBOGRILOVANIE	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň. 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 odporúčame mäso otočiť, aby sa lepšie opieкло. Rúru netreba predhriať. Počas pečenia musia zostať 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 vysušovaniu povrchu.
	TURBOVENTILÁTOR	Na pečenie na jednej úrovni, napr. ovocie, torty, zelenina, pizza, hydina.
	HORÚCI VZDUCH	Aj na súčasné varenie rôznych typov jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia (napr. ryby, zelenina, koláče) na maximálne dvoch úrovniach. Táto funkcia umožňuje varenie bez prenosu pachov z jedného jedla na iné. Pri varení na jednej úrovni vám odporúčame použiť 2. úroveň. Pri varení na dvoch úrovniach vám odporúčame rúru najskôr predhriať a použiť 1. a 3. úroveň.
	SPODNÝ OHREV	Túto funkciu použite po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestniť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
Kysnuté koláče		Áno	2	150 – 175	35 – 90	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 170	30 – 90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdl, 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	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/košíčky		Áno	2	160 – 175	20 – 45	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	150 – 175	20 – 45	Úroveň 3: rošt Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Odpalované cesto		Áno	2	175 – 200	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	170 – 190	35 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Snehové pusinky		Áno	2	100	110 – 150	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	100	130 – 150	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Chlieb/pizza/posúch		Áno	2	190 – 250	12 – 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	190 – 250	25 – 50	Úroveň 1: pekáč na rošte Úroveň 3: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Mrazená pizza		Áno	2	250	10 – 15	Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1 – 3	250	10 – 20	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
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	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	2	175 – 200	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	175 – 200	25 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy		Áno	2	200	45 – 55	Pekáč na rošte
Jahňacie/teľacie/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	2	200	80 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	2	200	50 – 100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/hus 3 kg		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
Hrianka		Áno	4	200	2 – 5	Rošt
Rybíe filé/filety		Áno	4	200	20 – 30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		Áno	4	200	30 – 40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2	200	55 – 70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2	200	60 – 80	Úroveň 2: otočný ražeň
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíť 1 kg		-	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 pečenie (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20 – 30	Pekáč na rošte
Lazane a mäso		Áno	1 – 3	200	50 – 100	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
Mäso a zemiaky		Áno	1 – 3	200	45 – 100	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1 – 3	175	30 – 50	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Časy uvedené v tejto tabuľke platia pre pečenie pomocou režimu oneskoreného spustenia (ak je k dispozícii). Časy varenia môžu byť v závislosti od nádob dlhšie.

POZNÁMKA: symboly funkcií pečenia sa môžu od nákresu mierne odlišovať.

POZNÁMKA: teploty a doby pečenia sú iba orientačné a platia pre približne 4 porcie.

ODPORÚČANIA A TIPY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najvyššie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a volte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predhrejte.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „KONVENČNÉ PEČENIE“ (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Múčniky

- Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špajla po vybratí čistá, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel dvihnúť rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu „KONVENČNÉ PEČENIE“ (ak je k dispozícii). 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 nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabalte do alubalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa zabránilo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času 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 (iba pri niektorých modeloch)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Nasuňte 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, odporúča sa 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 chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba pri určitých modeloch)

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ — 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 передусім символ небезпеки та наступні терміни:



НЕБЕЗПЕЧНО

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Указує 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, як зменшити ризик травми й ураження електричним струмом у результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій:

- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Установлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим.
- Кабель живлення має бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення в меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачі або подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.
- Цей прилад призначено для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Діти, яким виповнилося 8 років, особи з психічними, сенсорними або ментальними вадами й особи, яким бракує знань і досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з техніки безпеки використання приладу та розуміють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- Досяжні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Не дозволяйте маленьким дітям підходити надто близько до приладу та гратися з ним.
- Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

- Під час і 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.
- Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали у прилад або поблизу нього: якщо через неухважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу у приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера та пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- 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 за високих температур. Унаслідок цього виникає ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- Ніколи не застосуйте пристрої чищення паром.
- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям наближатись до духової шафи під час циклу піролізу (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Використовуйте лише той температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, внаслідок чого скло може тріснути.
- Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

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.

УСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, виймайте духову шафу з пінопластової підставки лише в момент встановлення.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути термостійкими (мін. 90° C).
- Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування духової шафи в меблевий корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
- Після вбудування духової шафи доступ до її дна має бути ізольований.
- 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 паспортній таблиці приладу. Паспортна таблиця розташована на передньому краю духової шафи (її 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

Перед експлуатацією

- Зніміть з аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи і прогрійте її при температурі 200° C 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.
- Не наливайте воду всередину розігрітої печі; 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 атмосферного впливу.


ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ



Утилізація пакувального матеріалу

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці та позначений відповідним символом (♻️). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).
- 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 продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

Заощадження електроенергії

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано в таблиці приготування або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані форми для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ЕКОДИЗАЙН

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; Вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-1.

ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює.

- Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі.
- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

Дверцята не відкриваються:

- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася.
- **ВАЖЛИВО!** під час процесу самоочищення дверцята духової шафи не відкриваються. Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт "Цикл чищення духової шафи за допомогою функції піролізу").

Електронний програмувальний пристрій не працює:

- Якщо на дисплеї з'являється буква «F», за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого Центру післяпродажного обслуговування. У такому разі назвіть цифру, яка стоїть після букви «F».

На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.

- Встановіть іншу мову - Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, виконайте наведені нижче дії:

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 залишилася.

Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникне, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Підготуйте таку інформацію:

- короткий опис несправності;
- тип і точна модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) на паспортній табличці), розташований на правому краї камери духової шафи (його видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказано в гарантійному талоні;
- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.



Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого **центру післяпродажного обслуговування**, щоб бути певним у використанні оригінальних запчастин та належному ремонті.

ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.
- Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

Зовнішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО: Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. У разі контакту будь-яких із цих продуктів із приладом негайно очистьте його вологою тканиною.

- Очищуйте поверхні за допомогою вологої тканини. Якщо поверхні дуже брудні, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Внутрішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО! Не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні та скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання давайте духовій шафі охолонути. Щоб видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, продуктів із високим вмістом цукру), чистити духову шафу бажано ще теплою.
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним 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.

Примітка. Під час тривалого готування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піци, овочів тощо) на внутрішній стороні дверцят духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духову шафу охолоне, насухо витріть внутрішню сторону дверцят тканиною або губкою.

Акcesуари.

- Замочуйте акcesуари у воді з мийним 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 бічних панелей духової шафи (якщо є):

ВАЖЛИВО: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення кастрюль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

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

Цикл чищення духової шафи за допомогою функції піролізу (якщо є):



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.
- Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу.

Ця функція призначена для випалювання бризок, що з'явилися всередині духової шафи під час приготування, із застосуванням циклу надвисокої температури (приблизно 500°С). При такій високій температурі відкладення перетворюються на світлий попіл, який можна легко стерти вологою серветкою після остигання духової шафи. Не обирайте функцію піролізу після кожного використання, її варто застосовувати лише коли духову шафу дуже брудна або коли під час розігрівання чи готування виникає дим чи кіптява.

- Якщо духову шафу встановлено під варильною панеллю, під час роботи функції самостійного очищення (піролізу) всі горілки чи електричні конфорки мають бути вимкнені.
- Перед застосуванням функції піролізу зніміть усі акcesуари. Прилад оснащений 2-ма функціями піролізу:
 1. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (після 2-3 разів приготування м'яса поспіль).
 2. Стандартний цикл (PYRO): підходить для очищення дуже брудної духової шафи.
- У будь-якому випадку через певну кількість використань та залежно від ступеню забруднення духової шафи на дисплеї духової шафи з'явиться повідомлення з рекомендацією застосування циклу самостійного очищення.

Примітка. Під час роботи функції піролізного чищення дверцят духової шафи не будуть відкриватись; вони залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи повернеться до прийняттого безпечного рівня.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духову шафу охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

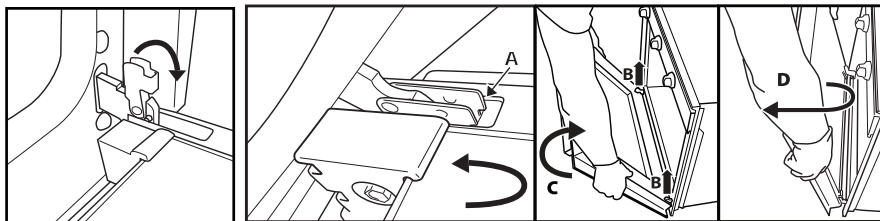
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята, виконайте наведені нижче дії:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них від себе до кінця (Мал. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (А), підніміть їх (В) і поверніть (С), поки вони не вивільняться (D) (Мал. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

1. Вставте навіси на місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть два фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.

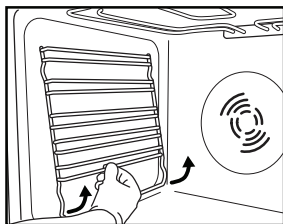


Мал. 1

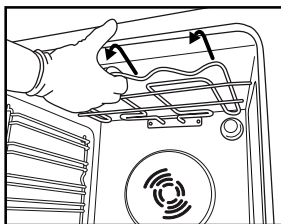
Мал. 2

ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

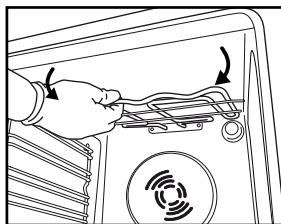
1. Зніміть бічні решітки для прикріплення аксесуарів (Мал. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Мал. 4), а потім опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтесь, що він спирається на бокові опори.



Мал. 3



Мал. 4



Мал. 5

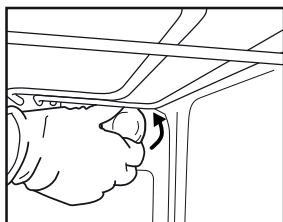
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампу на задній стінці (за наявності), виконайте наведені нижче дії:

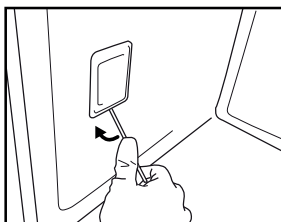
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (Мал. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад (Мал. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Щоб замінити лампу на боковій стінці (за наявності), виконайте наведені нижче дії.

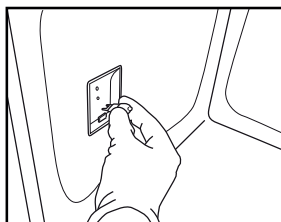
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо вони є (Мал. 3).
3. За допомогою викрутки зніміть плафон (Мал. 7).
4. Замініть лампу (див. примітку щодо типу лампи) (Мал. 8).
5. Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці (Мал. 9).
6. Установіть назад бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



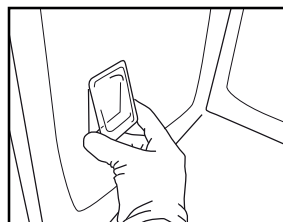
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

Примітка.

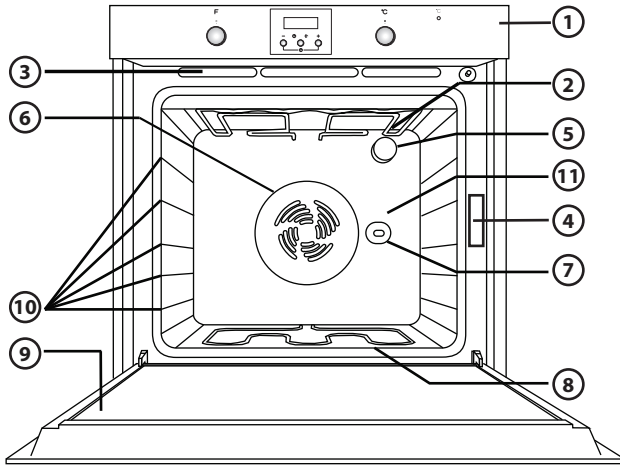
- Залежно від моделі використовуйте лише лампи розжарювання Т300°С 25–40 Вт/230 В типу Е-14 або галогенні лампи Т300°С 20–40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

ВАЖЛИВО:

- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу.
- Не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



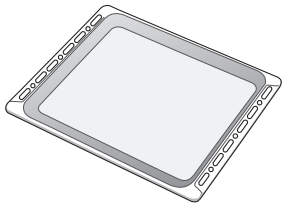
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Світло
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

Примітка.

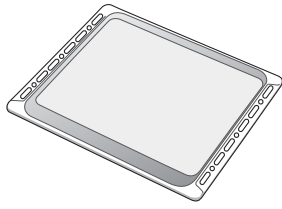
- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- Зовнішній вигляд вашого приладу може дещо відрізнятися від зображення.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

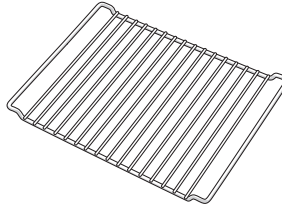
(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)



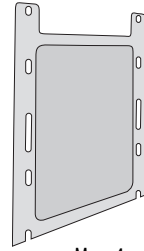
Мал. 1



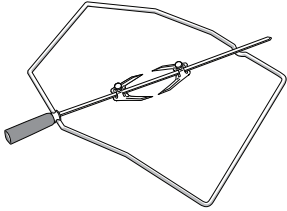
Мал. 2



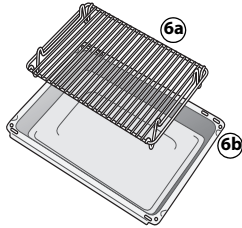
Мал. 3



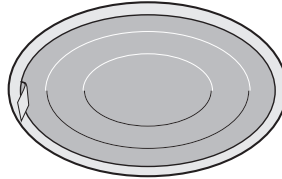
Мал. 4



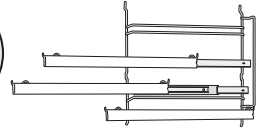
Мал. 5



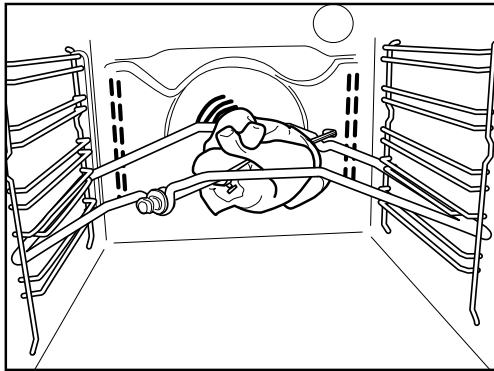
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

Піддон для збирання жиру (Мал. 1)

Використовується для збирання жиру та шматочків їжі, коли встановлюється під решіткою, або як деко для приготування м'яса, курки та риби тощо, з овочами чи без них. Наливайте трохи води на піддон, щоб уникнути розбризкування жиру й утворення диму.

Деко для випікання (Мал. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Мал. 3)

Використовується для приготування страв на грилі або як підставка для кастрюль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

Каталітичні бокові панелі (Мал. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Рекомендовано виконати автоматичний цикл очищення після приготування особливо жирних страв (див. ЧИЩЕННЯ).

Рожен (Мал. 5)

Використовуйте рожен, як показано на Мал. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі "Рекомендації та поради з використання".

Сковорідка-гриль (Мал. 6)

Цей набір складається з решітки (6а) й емальованого піддона (6б). Цей набір потрібно ставити на решітку (3) і використовувати з функцією гриля.

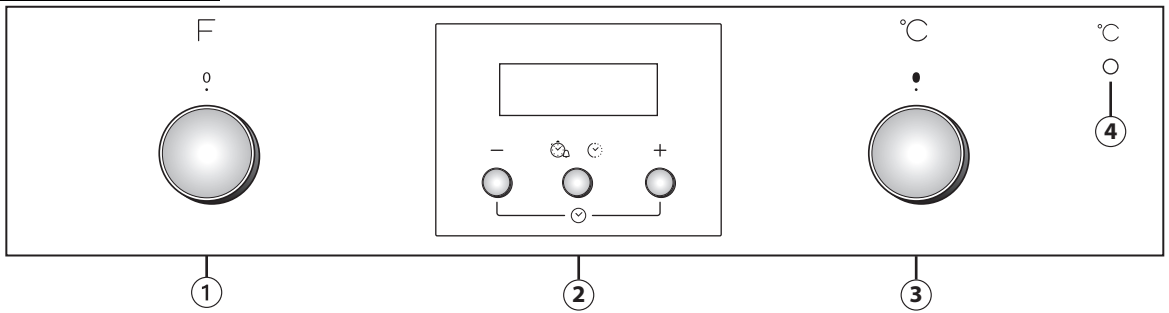
Фільтр для жиру (Мал. 7)

Використовуйте тільки для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині та використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

Ковзні полиці (Мал. 8)

Дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Ручки висуваються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

Зовнішній вигляд вашого приладу може дещо відрізнятися від зображення.

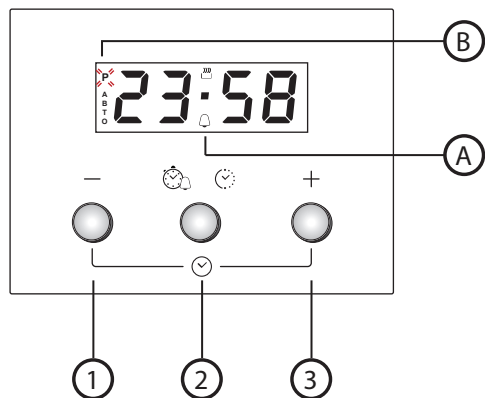
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіод термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФЮ

- Поверніть ручку перемикача на відповідну функцію.
У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духова шафа досягне заданої температури.

По закінченню приготування поверніть ручки на «0».

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних параметрів:
 - a. Таймер
 - b. Час готування
3. Кнопка + : для збільшення значення, що відображається на дисплеї

A. Символ вказує на те, що працює таймер

B. Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування було здійснено

Перше використання духової шафи

Установлення часу доби і звукового сигналу.

Після підключення духової шафи до побутової електромережі на дисплеї почнуть блимати індикація **AUTO** та 0.00. Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки - та +: крапка у центрі почне блимати. Установіть час доби за допомогою кнопок + і -. Обравши бажане значення, натисніть середню кнопку. На дисплеї з'явиться «top 1». Щоб обрати бажаний звук, натисніть кнопку -. Обравши бажаний звук, натисніть середню кнопку. Щоб змінити час доби, виконайте описані вище дії.

Установлення таймера

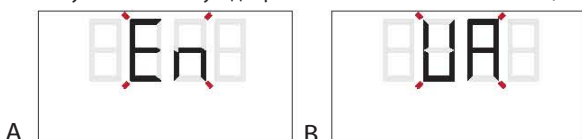
Щоб установити таймер, натисніть середню кнопку та певний час утримуйте її: на дисплеї з'явиться 0.00, і почне блимати символ дзвіночка.

Установіть таймер за допомогою кнопки + (максимальний час, який можна задати, становить 23 години 59 хвилин). Зворотний відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї буде показано час доби, а символ дзвіночка продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера. Щоб подивитися, скільки часу залишилося, і за необхідності змінити це значення, ще раз натисніть середню кнопку.

ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Ви можете змінити налаштування мови дисплея через хвилину після першого увімкнення приладу. Для цього потрібно:

- Натисніть і утримуйте «кнопку годинника» та кнопку + близько десяти секунд, доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму - .
- Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).




- Використовуйте кнопки піктограм +/-, щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою «кнопку годинника», щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.











Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

Налаштування часу готування



















Обравши за допомогою ручок режим і температуру готування, натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00, і почне блимати символ дзвіночка. Знову натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться спочатку **dur**, потім – 0.00, та почне блимати **AUTO**. Установіть час готування за допомогою кнопок + і - (максимальний час, який можна задати, становить 10 годин). Через кілька секунд на дисплеї буде показано час доби, а символ **AUTO** продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування. Щоб подивитися, скільки часу лишилося до закінчення готування, і за необхідності змінити це значення, натисніть

середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, потім натисніть її ще раз. Після закінчення встановленого часу готування символ  згасне, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї почне блимати **AUTO**. Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Поверніть ручки перемикача функцій та вибору температури в положення «0» і натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, щоб закінчити готування.


ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
	ВИМК.	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимикання освітлення духової шафи.
	CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимкнеться, коли шафа буде готова і в неї можна буде поставити їжу.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для випікання пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірного приготування. Використовуйте полицю 2 для готування лише на одній полиці, а полиці 2 і 4 – для приготування на двох полицях. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та приготування хліба для тостів. Поставте продукти на полицю 4. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-тю полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	ТУРБОГРИЛЬ	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви в процесі готування. Установіть його на 1-шу або 2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для рівномірнішого підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискороженого розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
	ТУРБОВЕНТИЛЯТОР	Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Також для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риба, овочі, торти), максимум на двох полицях одночасно. Завдяки цій функції можна готувати без ризику змішування запахів різних страв. Для готування на одній полиці рекомендовано використовувати другий рівень. Для готування на двох полицях рекомендується використовувати рівні 1 і 3, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ	Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на рівень 1 або 2. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад овочів та м'ясного рагу; в цьому разі використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пирого з дріжджового тіста		Так	2	150-175	35-90	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1-3	150-170	30-90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	2	150-190	30-85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-190	35-90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Печиво/тарталетки		Так	2	160-175	20-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	150-175	20-45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон / деко для випікання
Заварні тістечка		Так	2	175-200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	170-190	35-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Безе		Так	2	100	110-150	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	100	130-150	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Хліб/піца/фокача		Так	2	190-250	12-50	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	190-250	25-50	Полиця 1: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 3: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 1: піддон/деко для випікання або решітка
		Так	1-3	250	10-20	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175-200	40-50	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1-3	175-190	55-65	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	2	175-200	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	175-200	25-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
Лазанья / запечена паста / трубочки з тіста з начинкою / відкритий пиріг		Так	2	200	45-55	Лист духової шафи для випікання на решітці
Баранина/телятина/яловичина/свинина 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Курча/кролик/качка 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичка/гуска 3 кг		Так	1/2	200	80-130	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175-200	40-60	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	2	175-200	50-60	Лист духової шафи для випікання на решітці
Тост		Так	4	200	2-5	Гриль
Рибне філе/стейки		Так	4	200	20-30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски/кебаби/поребрики/гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Смажене курча (1-1,3 кг)		-	2	200	55-70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
						Полиця 1: піддон із водою
Смажене курча (1-1,3 кг)		-	2	200	60-80	Полиця 2: рожен
						Полиця 1: піддон із водою
Напівпросмажена яловичина (1 кг)		-	2	200	35-45	Лист для духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Ніжка ягняти/гомілки		-	2	200	60-90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу приготування)
Смажена картопля		-	2	200	45-55	Піддон/деко для випікання (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Лист духової шафи для випікання на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
М'ясо та картопля		Так	1-3	200	45-100	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (° C)	Час (хв.)	Акcesуари
Риба та овочі		Так	1-3	175	30-50	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Значення часу, наведені в таблиці, відносяться до готування в режимі відстрочення запуску (за наявності). Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.

Примітка: символи функцій готування можуть трохи відрізнитися від зображення.

Примітка: час приготування та значення температури вказані приблизно на 4 порції.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю готування

У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання (якщо необхідно). Указані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів і типу акcesуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страву не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте акcesуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна також користуватися сковорідками й акcesуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору акcesуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. У випадку приготування їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно

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

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- Якщо ви використовуєте форми для випічки з антипригарним покриттям, не змашуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «прсідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, зменшіть кількість рідини в тісті та обережніше його перемішуйте.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з півлітром води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей акcesуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця – прив'яжіть мотузкою) і перевірте, чи надійно воно тримається. Після цього вставте рожен на відповідне місце на передній стінці духової шафи й опустіть його на спеціальну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку; її потрібно зняти перед початком готування й використати для виймання готової страви, щоб не обпектися.

Піца

Ледь змстїть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусїть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- 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.
- This appliance can be used by children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.
- 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.
- Do not 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.
- Do not use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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, be 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 avoid 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

Be 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°C 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.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be 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 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid 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.

ECO DESIGN DECLARATION

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

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.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

The display shows unclear text and appears to be broken.

- Another language set - Contact your nearest Client After-sales Service Centre.

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 it 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

- Do not use steam cleaning equipment.
- Clean the oven only when it is cool.
- Disconnect power before servicing.

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally 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.

Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function (if present):

WARNING

- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.
- Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.

This function burns off spatters produced inside the oven during cooking at a temperature of approx. 500°C. At this high temperature, the deposits turn into a light ash which can be easily wiped away with a damp cloth, when the oven is cool. Do not select the pyrolysis function after every use, only when the oven is very dirty or produces smoke or fumes while preheating or cooking.

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function.

The appliance is equipped with 2 pyrolysis functions:

1. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
 2. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

N.B.: during the pyrolysis function, the oven door will not open; it will remain locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level.

MAINTENANCE

WARNING

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

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.

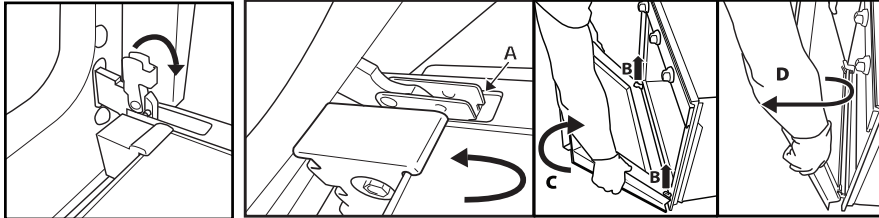


Fig. 1

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, be sure it comes to rest on the lateral supports.

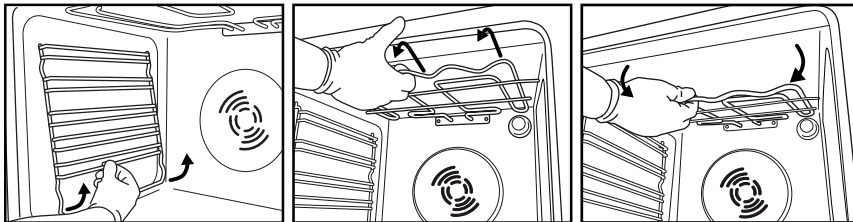


Fig. 3

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 (Fig. 7).
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.

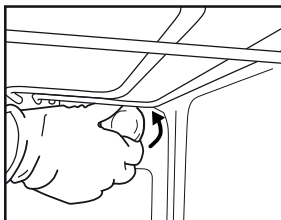


Fig. 6

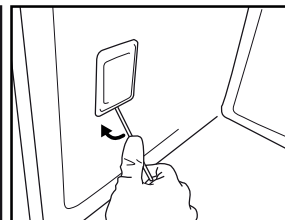


Fig. 7

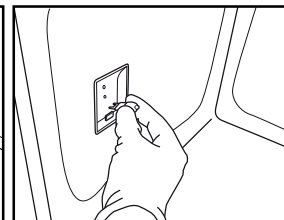


Fig. 8

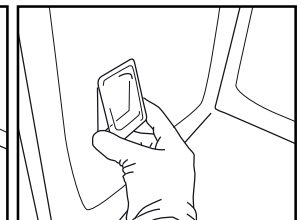


Fig. 9

N.B.:

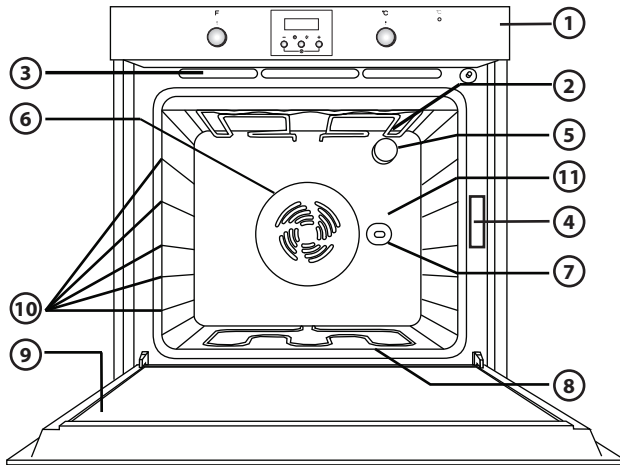
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps (depending on model).
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- 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 system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- Your product may appear slightly different from the drawing.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

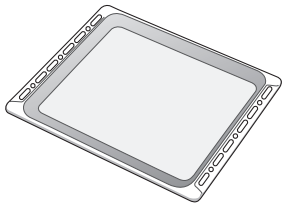


Fig. 1

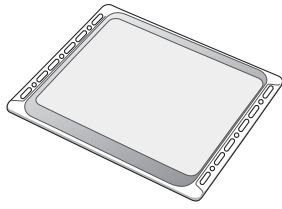


Fig. 2

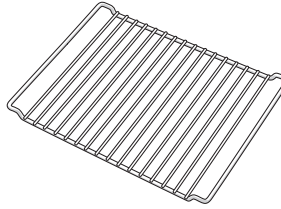


Fig. 3

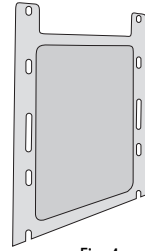


Fig. 4

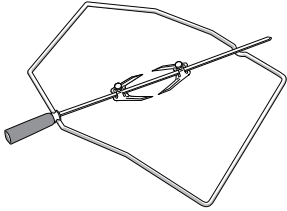


Fig. 5

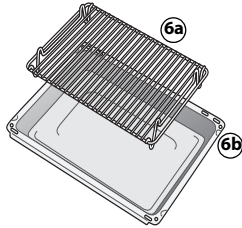


Fig. 6

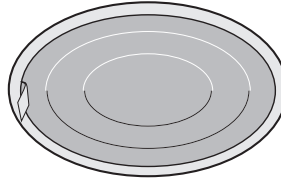


Fig. 7

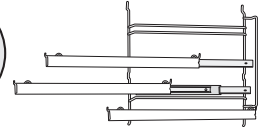


Fig. 8

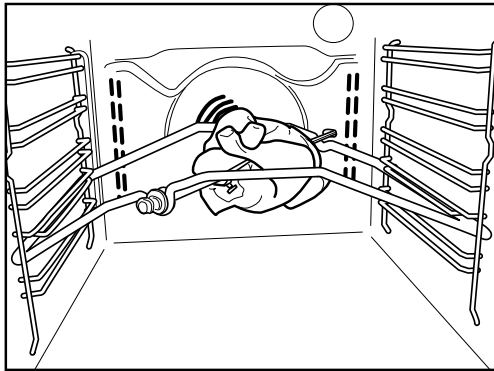


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enameled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

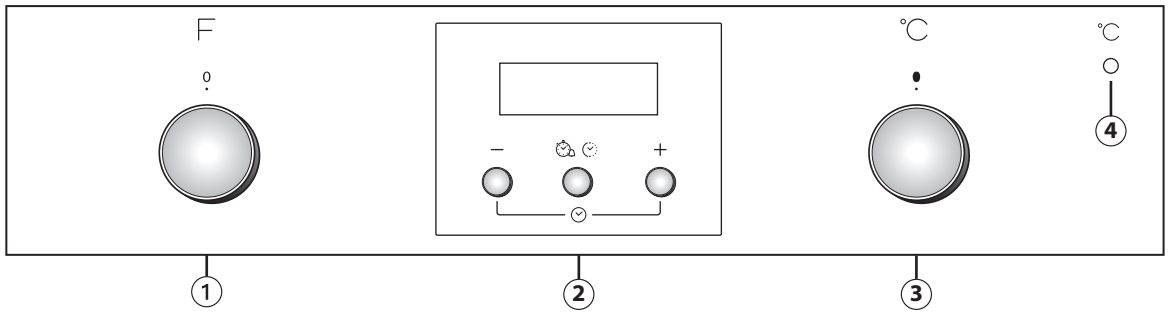
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

Your product may appear slightly different from the drawing.

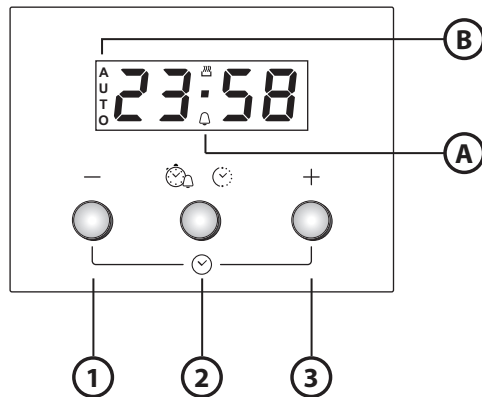
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

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
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 central dot flashes. 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, long-press the middle button: 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 view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.

















Setting cooking time



















After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: 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.



FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven 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	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 2nd and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	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 cooking fruit, cakes, vegetables, pizza, poultry, etc. on a single level.
	FORCED AIR	Also to cook different types of food requiring the same cooking temperature (e.g. fish, vegetables, cakes) on a maximum of two shelves at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. It is advisable to use the 2nd level to cook on a single shelf. To cook on two shelves, it is advisable use the 1st and 3rd levels, preheating the oven first.
	BOTTOM HEATING	Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 2nd cooking level. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLE

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	190-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-50	Shelf 1: oven tray on wire shelf Shelf 3: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 1: 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

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
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
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	2-5	grill
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: 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 chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit
						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

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
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.

N.B.: the cooking function symbols can be slightly different from the drawing.

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

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, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), 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 present). 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 avoid 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 (only in some models)

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 avoid 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.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.



400011601234



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA