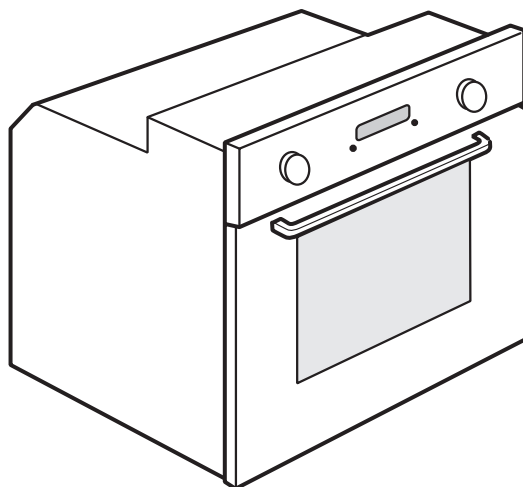


(Apply the label from warranty here)

**SERVICE**



0000 000 00000



- GB** User and maintenance manual
- FR** Manuel d'utilisation et d'entretien
- RU** Руководство по эксплуатации и техобслуживанию
- UK** Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування

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

### **Scrapping of household appliances**

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

## INSTALLATION

After unpacking the oven, 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 mm<sup>2</sup>) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

### **GENERAL RECOMMENDATIONS**

#### **Before use:**

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

#### **During use:**


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- 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 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- 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.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### **The oven does not work:**

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

### **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".

## 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.

## **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.

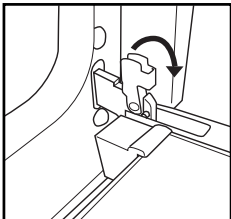


Fig. 1

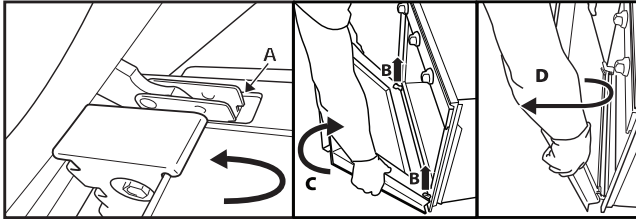


Fig. 2

### **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.

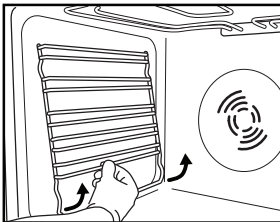


Fig. 3

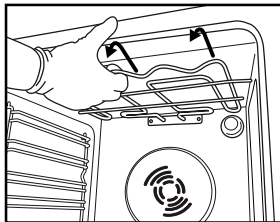


Fig. 4

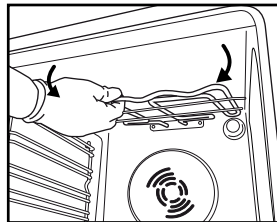


Fig. 5

## 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.

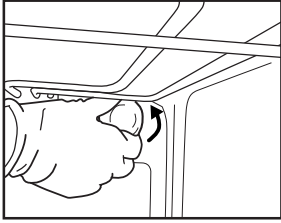


Fig. 6

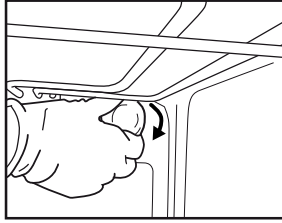


Fig. 7

### N.B.:

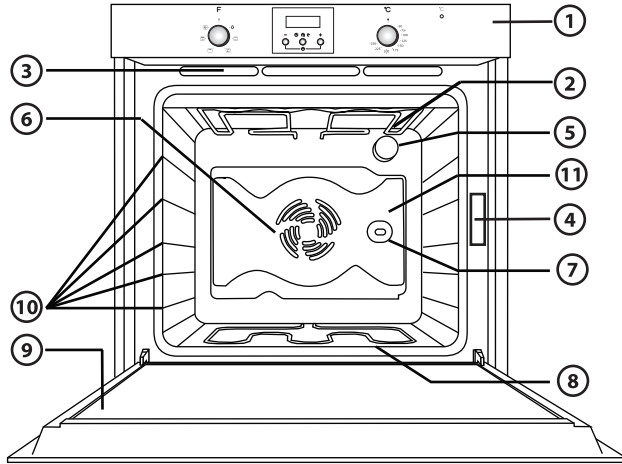
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

### IMPORTANT:

- **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.

## COMPATIBLE ACCESSORIES

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

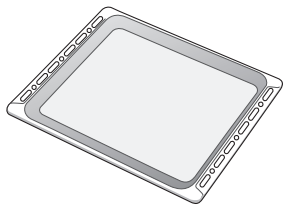


Fig. 1

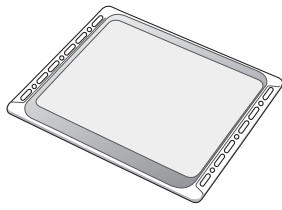


Fig. 2

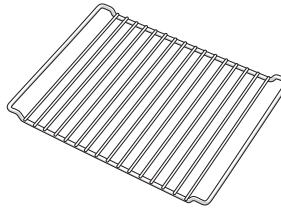


Fig. 3

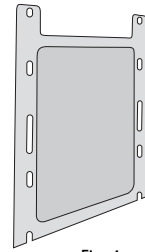


Fig. 4

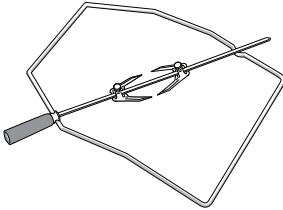


Fig. 5

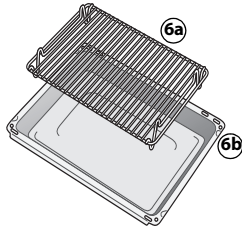


Fig. 6

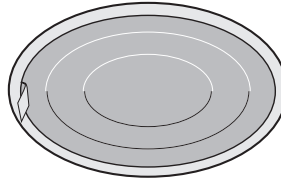


Fig. 7

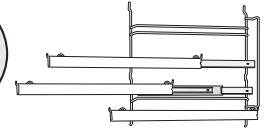


Fig. 8

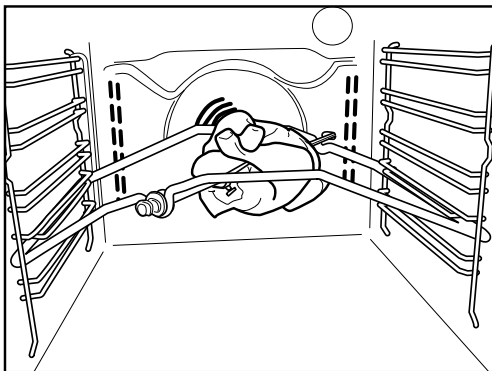


Fig. 9

### **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 enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

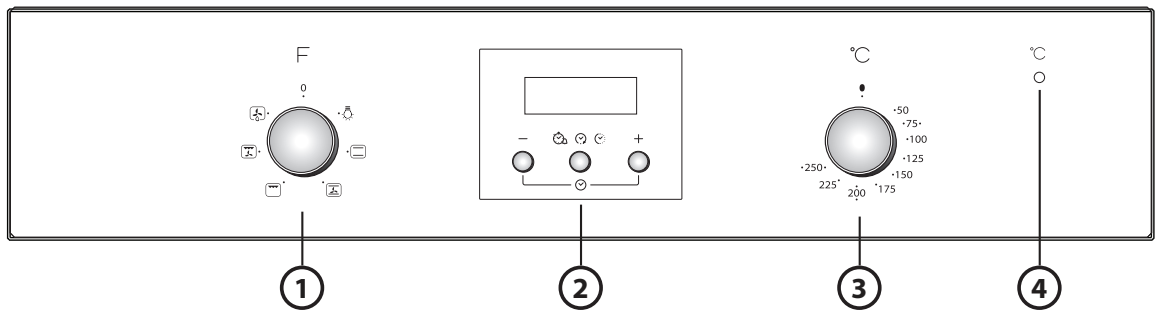
### **Grease filter (Fig. 7)**

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



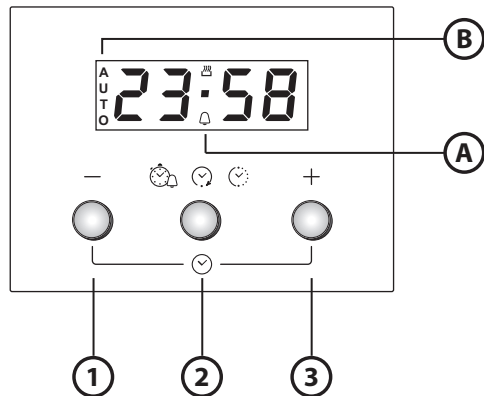
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led

## 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
  - c. Cooking end time setting
3. Button + : to increase the value shown on the display

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

## Using the oven for the first time

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

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the 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.
























## Delaying cooking end time





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

## FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
	<b>OFF</b>	To stop cooking and switch off the oven.
	<b>LAMP</b>	To switch on the oven light.
	<b>CONVENTIONAL</b>	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	<b>CONVECTION BAKE</b>	To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	<b>GRILL</b>	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	<b>TURBO GRILL</b>	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.
	<b>DEFROST</b>	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.

## COOKING TABLE

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35-55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1/3	180-190	45-55	Grill + pan, switch levels halfway through cooking
Pizzas / Focaccia		Yes	1/3	230-250	12-30	Baking tray + drip tray, switch levels halfway through cooking
Biscuits / Tartlets		-	1/3	170-180	20-40	Baking tray + drip tray, switch levels halfway through cooking
Choux pastry		-	1/3	180	35-45	Baking tray + drip tray, switch levels halfway through cooking
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1/3	180-200	20-40	Baking tray + drip tray, switch levels halfway through cooking

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1st level
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef underdone		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1st level
Leg of lamb / Knuckle		-	3	200	55-70	Grill + drip tray

**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.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

## **VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE**

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



### **DANGER**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.**



### **AVERTISSEMENT**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité. L'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer une pièce, par exemple. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

### **Mise au rebut des appareils ménagers usagés**

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

## INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

### **PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT**

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90°C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

### **RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES**

#### **Avant d'utiliser le four pour la première fois :**

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et de la graisse de protection.

#### **Pendant l'utilisation :**


- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### **Élimination des emballages**

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

### **Mise au rebut de l'appareil**

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### **Conseils pour économiser l'énergie**

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

## DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

### Le four ne marche pas

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

### La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

### Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

### Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.


## SERVICE



0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces originales et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

## NETTOYAGE

-  **AVERTISSEMENT**
- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
  - **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
  - **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

### Extérieur du four

**REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

### Enceinte du four

**REMARQUE IMPORTANTE :** évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du grill (voir le chapitre ENTRETIEN).

**REMARQUE :** durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur tout le joint. Attendez que le four refroidisse puis essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

### Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

## Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

**REMARQUE IMPORTANTE :** ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

## ENTRETIEN

### **AVERTISSEMENT**

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

## DÉMONTAGE DE LA PORT

### Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

### Pour remettre la porte en place :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

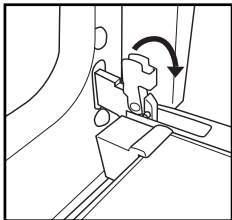


Fig. 1

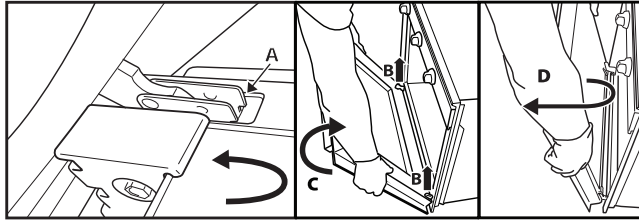


Fig. 2

## DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

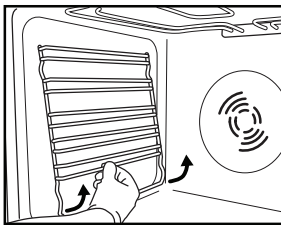


Fig. 3

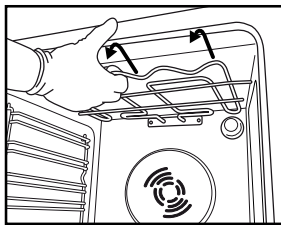


Fig. 4

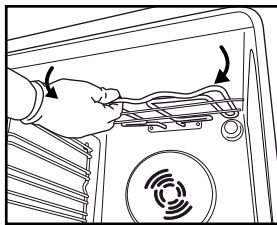


Fig. 5

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule grillée par une ampoule neuve (voir Remarque pour le type d'ampoule), revissez ensuite le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

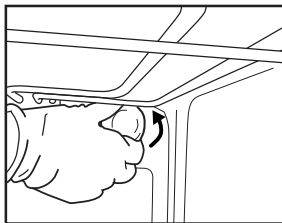


Fig. 6

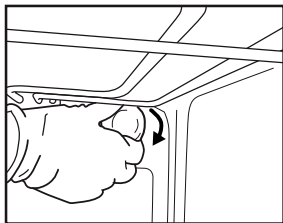


Fig. 7

### REMARQUE :

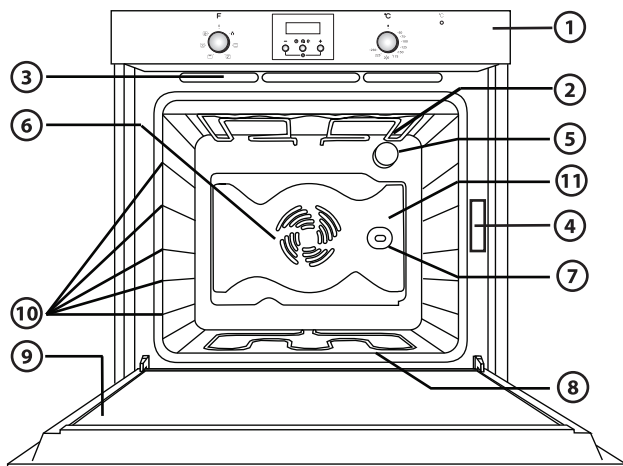
- Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de 25-40W/230V type E-14, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

### REMARQUE IMPORTANTE :

- **Mettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.**

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau des commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebrotte (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi

### REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, après l'extinction du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.



## ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

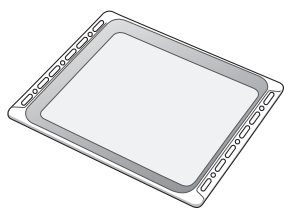


Fig. 1

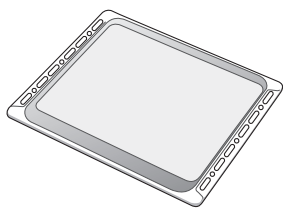


Fig. 2

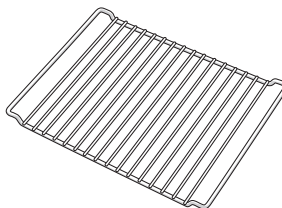


Fig. 3

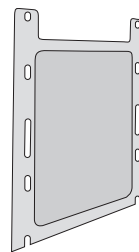


Fig. 4

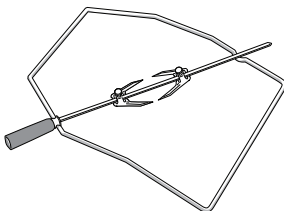


Fig. 5

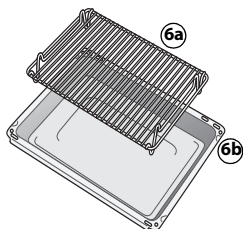


Fig. 6

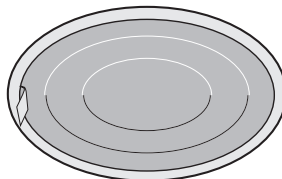


Fig. 7

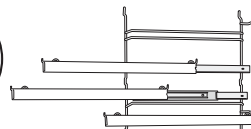


Fig. 8

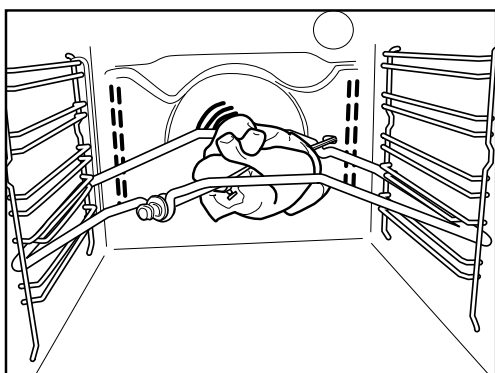


Fig. 9

### **Lèche-frite (Fig. 1)**

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four ou utilisée comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

### **Plaque à pâtisserie (Fig. 2)**

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

### **Grille (Fig. 3)**

Pour faire griller de la viande ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être introduit soit vers le haut, soit vers le bas.

### **Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)**

Ces panneaux ont une revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (voir NETTOYAGE).

### **Tournebroche (Fig. 5)**

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur Fig. 9. Vérifiez également « Conseils et suggestions d'utilisation ».

### **Kit pour gril (Fig. 6)**

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisée avec la fonction Gril.

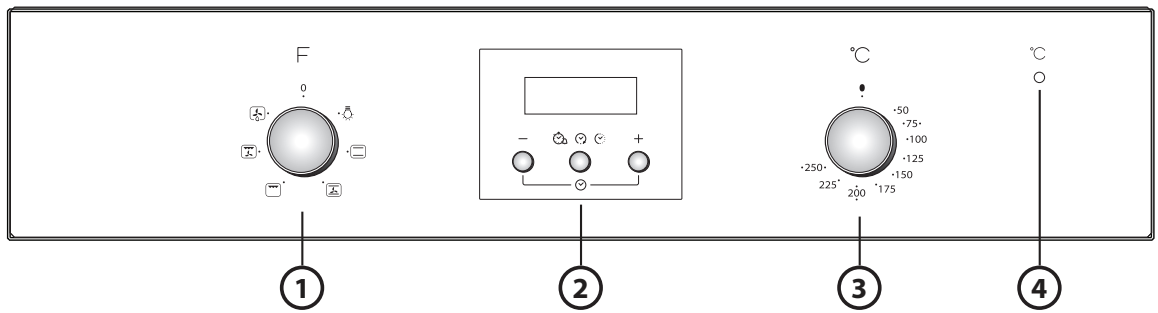
### **Filtre à graisses (Fig. 7)**

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle ; il ne doit pas être utilisé avec la fonction Ventilateur.

### **Grilles coulissantes (Fig. 8)**

Elles permettent aux grilles et aux lèche-frites de sortir à moitié pendant la cuisson. Elle s'adaptent à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



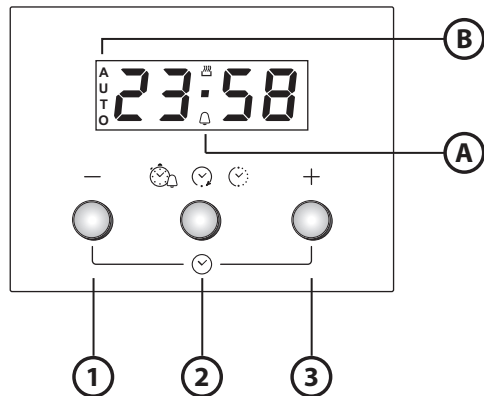
1. Bouton de sélection des fonctions
2. Programmateur électronique
3. Bouton du thermostat
4. Voyant rouge du thermostat

## MODE D'EMPLOI DU FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position « 0 ».

## UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES



1. Touche - : pour diminuer la valeur visualisée à l'afficheur
2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :
  - a. Minuteur
  - b. Durée de cuisson
  - c. Heure de fin de cuisson
3. Touche + : pour augmenter la valeur visualisée à l'afficheur

- A.** Le symbole indique que la fonction Minuteur est activée.
- B.** Le symbole **AUTO** confirme que le réglage a été effectué.

## Programmations lors de la première utilisation

Réglage de l'heure du jour et de l'intensité du signal sonore.

Lorsque le four est connecté à l'alimentation secteur, les indications **AUTO** et 0.00 clignotent au niveau de la zone d'affichage. Pour régler l'heure, appuyez simultanément sur les touches - et + : le point central clignote. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches + et -. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, appuyez sur la touche du milieu. L'afficheur visualise « bip 1 ». Appuyez sur la touche - pour sélectionner le signal sonore désiré. Après quoi, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure du jour, procédez comme décrit ci-dessus.



## Réglage du minuteur

Pour régler le minuteur, appuyez plusieurs secondes sur la touche du milieu : l'afficheur visualise 0.00 et le symbole de la cloche clignote. Réglez le minuteur à l'aide de la touche + (la valeur maximale programmable est de 23 heures et 59 minutes). Le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'afficheur visualise l'heure du jour et la cloche reste allumée pour indiquer que le minuteur a été réglé. Pour visualiser le compte à rebours et modifier au besoin la valeur réglée, appuyez sur la touche du milieu.








## Programmation du temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons correspondant, appuyez sur la touche du milieu : l'afficheur visualise 0:00 et le symbole de la cloche clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : **dur** et 0.00 s'affichent en séquence à l'écran et **AUTO** clignote. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches + et - (la valeur maximale programmable est de 10 heures). Après quelques secondes, l'afficheur visualise l'heure du jour et **AUTO** reste allumé en confirmation du réglage. Pour visualiser la durée de cuisson restante et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes, puis appuyez une nouvelle fois sur cette même touche. Au terme de la durée réglée, le symbole s'éteint, l'alarme retentit et **AUTO** clignote à l'afficheur. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Ramenez les boutons de sélection des fonctions et de la température sur zéro, puis appuyez sur la touche du milieu pendant deux secondes pour terminer la cuisson.

## Différé l'heure de fin de cuisson





Après avoir sélectionné la durée de cuisson, appuyez sur la touche du milieu : l'afficheur visualise **End**, l'heure de fin de cuisson et **AUTO** clignotent en séquence. Appuyez sur la touche + pour visualiser l'heure de fin de cuisson souhaitée (l'heure de fin de cuisson peut être différée de 23 heures et 59 minutes). Au bout de quelques secondes, l'afficheur visualise l'heure du jour, le symbole  s'éteint et **AUTO** reste allumé, indiquant que le réglage a été effectué. Pour visualiser l'heure de fin de cuisson et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu, puis appuyez à nouveau deux fois sur cette même touche. À la fin du compte à rebours, le symbole  s'allume et le four procède à la cuisson selon le mode de cuisson sélectionné.

## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
	<b>OFF</b>	Pour arrêter la cuisson et mettre le four hors tension.
	<b>LAMPE</b>	Pour activer l'éclairage du four.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Fonction idéale pour la cuisson de tout type de plat sur un seul gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments une fois la température programmée atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin pour la cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
	<b>CONVECTION FORCÉE</b>	Cuisson des tartes à garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale pour les cuissons sur deux gradins. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	<b>GRIL</b>	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes ou des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3 à 5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et la production de fumée lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
	<b>TURBO GRIL</b>	Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite installée sur le premier gradin. Vous réduirez ainsi la production de fumée et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande en cours de cuisson.
	<b>DÉCONGÉLATION</b>	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

## TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	35-55	Grille + moule à gâteau
Biscuits / Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau / Veau / Bœuf / Porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poulet / Lapin / Canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Dinde / Oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Flans		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain / Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pizzas		Oui	2	230-250	7-20	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Croque-monsieur		Oui	4	200	2-5	Grille
Légumes gratinés		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets et darnes / steaks de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Gril + lèche-frite avec eau sur le 1er gradin, tourner à mi-cuisson
Tourtes (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	1	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Tourtes à la viande et aux pommes de terre (tourte de légumes, quiches)		Oui	1	180-200	35-55	Grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	40-60	Grille + plat en pyrex
Tourtes à la viande et aux pommes de terre (tourte de légumes, quiches)		Oui	1/3	180-190	45-55	Gril + plaque, inverser les gradins à mi-cuisson
Pizzas / Fougasses		Oui	1/3	230-250	12-30	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson
Biscuits / Tartelettes		-	1/3	170-180	20-40	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson
Choux à la crème		-	1/3	180	35-45	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson
Vol-au-vent / Feuilletés		-	1/3	180-200	20-40	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Poulet rôti		-	2	200	55-65	Grille + lèche-frite avec eau au 1 <sup>er</sup> gradin
Pommes de terre au four		-	3	200	45-55	Lèche-frite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	Grille + lèche-frite avec eau au 1 <sup>er</sup> gradin
Gigot d'agneau / Jarret		-	3	200	55-70	Gril + lèche-frite

**REMARQUE :** Les températures et les durées de cuisson sont fournies pour 4 portions.

## CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

### Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire utilisé. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, sélectionnez des valeurs plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

### Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux avec des temps plus longs.

### Gâteaux

- Cuissez la pâtisserie avec la fonction statique sur un seul gradin. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la farce.

### Viande

- Utilisez n'importe quel type de plat approprié aux dimensions de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

### Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

### Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

### **ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ**

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



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

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



**ОПАСНО**

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



**ОСТОРОЖНО**

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

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

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

### **Удаление в отходы старой электробытовой техники**

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Удаление изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением изделия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

## УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из пенополистирола только перед установкой.

### **ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ**

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

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

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

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должны выполняться только квалифицированным персоналом. Обращайтесь в этих случаях в авторизованные сервисные центры.

### **УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА**

#### **Перед первым использованием прибора**


- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устрани запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

#### **В процессе эксплуатации**


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

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### **Удаление упаковочных материалов**

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

### **Удаление изделия в отходы**

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

### **Экономия электроэнергии**

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

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

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



# РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и то, правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

## Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
- **ВАЖНО:** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки”).

## Не работает электронное программирующее устройство

- Если на дисплее отображается буква “F” вместе с числом, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

# ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Руководство о устранению неисправностей”.
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

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

При этом сообщите:

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

**SERVICE**



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

**ПОСТАВКИ ЗАПЧАСТЕЙ ВОЗМОЖНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.**

000 «Виерлпул Си-Ай-Эс»  
Зубарев переулок, 15/1  
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:  
8-800-100-57-31

## УБОРКА ПРИБОРА



**ОСТОРОЖНО**

- Не используйте для чистки духовки паровые чистящие устройства.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.

## Внешние поверхности духовки

**ВАЖНО:** не используйте вызывающие коррозию или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

## Внутренние поверхности духовки

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

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.

## **Принадлежности**

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

## **Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)**

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

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

## **ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**



**ОСТОРОЖНО**

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.

## **СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ**

### **Снятие дверцы**

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу, насколько это возможно (А), поднимите ее (В) и поверните (С) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

### **Установка дверцы на место**

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите снова фиксаторы.
4. Закройте дверцу.

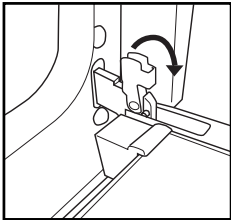


Рис. 1

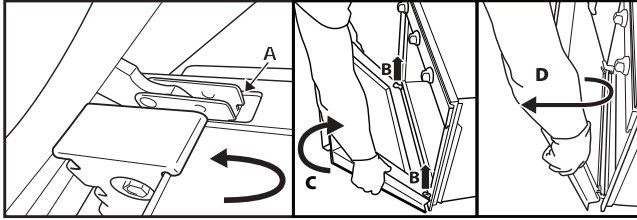


Рис. 2

## **ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)**

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

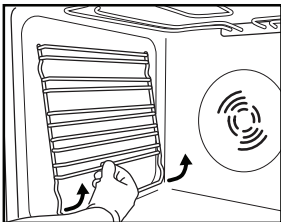


Рис. 3

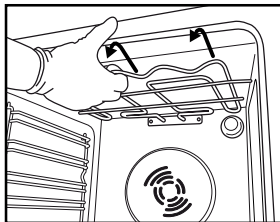


Рис. 4

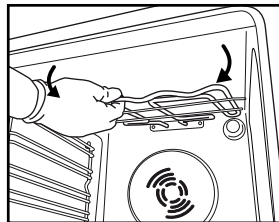


Рис. 5

## **ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ**

**Замена задней лампочки** (если предусмотрена)

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

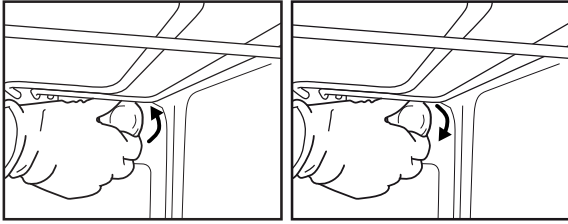


Рис. 6

Рис. 7

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

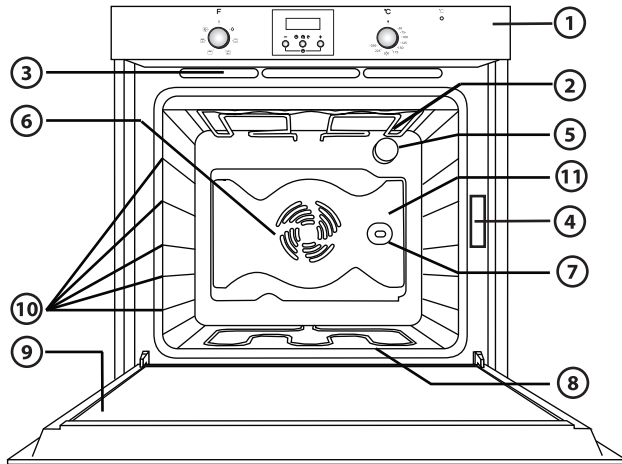
- Используйте только лампочки накаливания, 25-40 Вт/230 В типа Е-14, Т 300°С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

### **ВАЖНО:**

- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.**

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ**

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если предусмотрена)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Система вентиляции при выпечке (если предусмотрена)
7. Вертел (если таковой предусмотрен)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.

## **ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

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

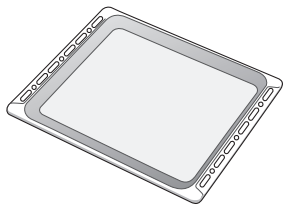


Рис. 1

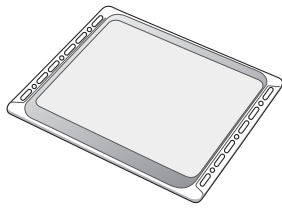


Рис. 2

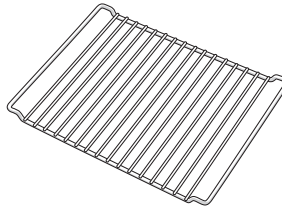


Рис. 3

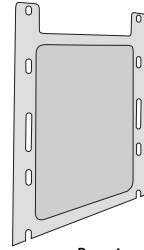


Рис. 4

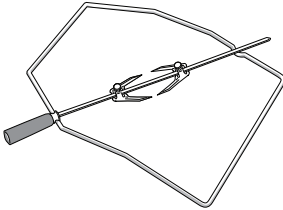


Рис. 5

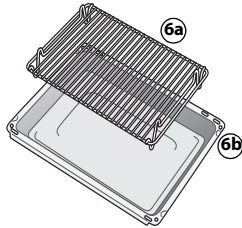


Рис. 6

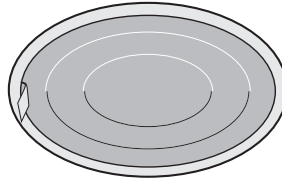


Рис. 7

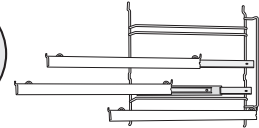


Рис. 8

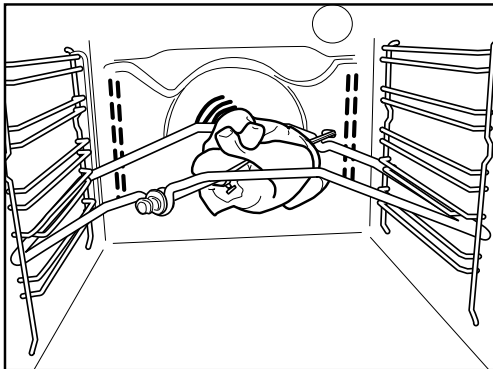


Рис. 9

### **Противень для сбора жира (Рис. 1)**

Противень предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Чтобы избежать дыма и брызг жира наливайте в противень небольшое количество воды.

### **Противень для выпечки (Рис. 2)**

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

### **Решетка (Рис. 3)**

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для пирогов и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетку можно вставлять любой стороной вверх.

### **Боковые каталитические панели (Рис. 4)**

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с особо большим содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. раздел УБОРКА ПРИБОРА).

### **Вертел (Рис. 5)**

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Подробнее см. также раздел “Рекомендуемые способы использования и полезные советы”.

### **Комплект для гриля (Рис. 6)**

В комплект входит решетчатая полка (6a) и эмалированный противень (6b). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме “Гриль”.

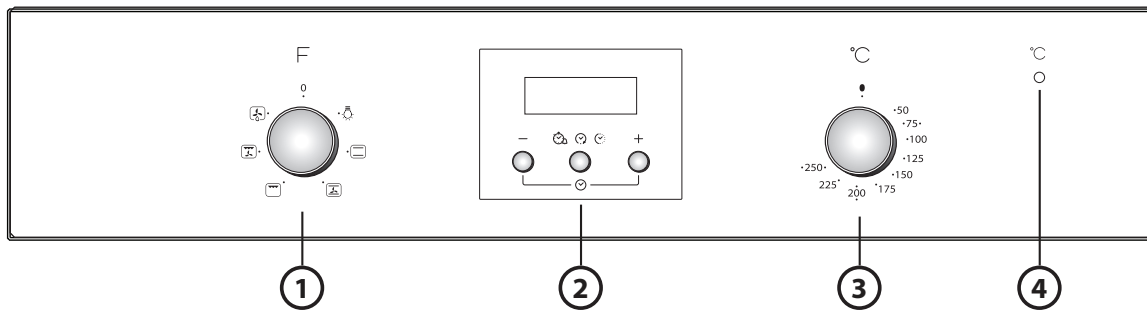
### **Жироулавливающий фильтр (Рис. 7)**

Применяйте этот фильтр **только** при приготовлении с использованием очень большого количества жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

### **Выдвижные полки (Рис. 8)**

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетки и противни для сбора жира во время приготовления. Могут использоваться вместе с любыми принадлежностями; допускают мойку в посудомоечной машине.

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



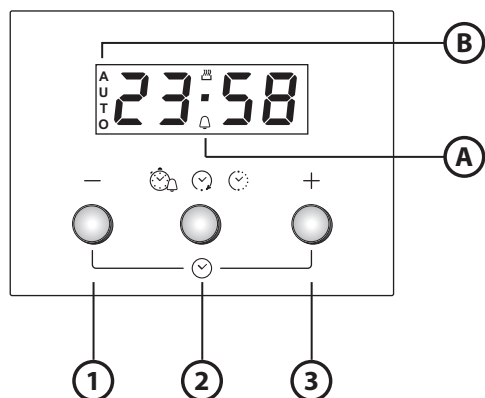
1. Ручка выбора режима
2. Электронный программатор
3. Ручка термостата
4. Индикатор термостата (красного цвета)

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

- Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится лампочка освещения духовки.
- Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. Индикатор термостата загорится и снова погаснет по достижении духовкой заданной температуры.

По окончании приготовления поверните все ручки в положение "0".

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА



1. Кнопка - : используется для уменьшения значения, выведенного на дисплей
2. Кнопка : используется для выбора различных настроек:
  - a. Таймера
  - b. Продолжительности приготовления
  - c. Времени окончания приготовления
3. Кнопка + : используется для увеличения значения, выведенного на дисплей

- A.** Символ означает, что в данный момент используется режим таймера
- B.** Символ **AUTO** подтверждает успешное выполнение установки

## Первое использование духовки

Установка текущего времени и тональности звукового сигнала

После включения духовки в сеть электропитания на дисплее мигают символы **AUTO** и 0.00. Для установки текущего времени одновременно нажмите кнопку - и +: при этом центральная точка начнет мигать. Установите текущее время с помощью кнопок + и -. После выбора нужного значения нажмите среднюю кнопку. Дисплей покажет "top 1" ("Тональность 1"). Для выбора нужной тональности используйте кнопку -. После выбора нужной тональности нажмите среднюю кнопку. Для изменения текущего времени действуйте так, как указано выше.



## Установка таймера

Для установки таймера нажмите на продолжительное время среднюю кнопку: дисплей покажет 0.00 и мигающий символ колокольчика. Установите таймер, нажимая кнопку + (максимальное задаваемое значение времени равно 23 часам 59 минутам). Через несколько секунд начнется обратный отсчет. При этом дисплей показывает текущее время; продолжает гореть символ колокольчика, указывающий на выполненную установку таймера. Для вывода на дисплей обратного отсчета и изменения установки таймера в случае необходимости снова нажмите среднюю кнопку.








## Задание продолжительности приготовления

После выбора режима и температуры с помощью соответствующих ручек нажмите среднюю кнопку: дисплей покажет 0.00 и мигающий символ колокольчика. Снова нажмите среднюю кнопку: на дисплее будут поочередно выводиться 0.00 и мигающее слово **AUTO**. Задайте продолжительность приготовления, нажимая кнопки + и - (максимальное задаваемое значение времени равно 10 часам). Через несколько секунд дисплей покажет текущее время, а слово **AUTO** продолжит гореть, подтверждая успешное выполнение установки. Для вывода на дисплей оставшегося времени приготовления и, в случае необходимости, изменения продолжительности приготовления нажмите среднюю кнопку на 2 секунды и затем снова нажмите ее повторно. По истечении заданного времени символ погаснет, подается звуковой сигнал, и на дисплее мигает слово **AUTO**. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Для окончания приготовления верните ручки выбора режима и температуры в нулевое положение и нажмите среднюю кнопку на две секунды.





















### Отсрочка времени окончания приготовления









После задания продолжительности приготовления нажмите среднюю кнопку: на дисплее будут поочередно выводиться **End**, время окончания приготовления и мигающее слово **AUTO**. Нажимая кнопку **+**, задайте нужное время окончания приготовления (максимальная задаваемая отсрочка равна 23 часам 59 минутам). Через несколько секунд дисплей покажет текущее время, символ  погаснет, а слово **AUTO** продолжит гореть, подтверждая успешное выполнение установки. Для вывода на дисплей времени окончания приготовления и, в случае необходимости, его изменения нажмите среднюю кнопку и затем снова нажмите ее два раза. По окончании обратного отсчета загорится символ , и духовка начнет работу в выбранном режиме приготовления.

### ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ РЕЖИМОВ

РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
	OFF	Прекращение приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение внутреннего освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых блюд на одном уровне. Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем. Этот режим удобен также для приготовления замороженных полуфабрикатов - следуйте указаниям на их упаковке.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Приготовление тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим также очень удобен при приготовлении на двух уровнях. Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных свойств приготовления.
	ГРИЛЬ	Предназначен для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и поджаривания хлеба. Предварительно прогрейте духовку в течение 3 - 5 минут. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться открытой. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды на противень для сбора жира, установив его на первый уровень. Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Жаренье крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. При приготовлении мяса рекомендуется налить немного воды в противень для сбора жира, установленный на первый уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Чтобы предотвратить высыхивание продуктов, оставляйте их в упаковке.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	Решетка + форма для тортов
Печенье, небольшие торты		Да	3	170-180	15-40	Противень для выпечки
Эклеры		Да	3	180	30-40	Противень для выпечки
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	Противень для выпечки
Безе		Да	3	90	120-130	Противень для выпечки
Баранина, телятина, говядина, свинина		Да	2	190-200	90-110	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Курица, кролик, утка		Да	2	190-200	65-85	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Индейка, гусь		Да	2	190-200	140-180	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	50-60	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	2	190-200	45-55	Решетка + емкость из огнеупорного стекла
Хлеб, лепешки		Да	2	190-230	15-50	Противень для сбора жира или противень для выпечки
Пицца		Да	2	230-250	7-20	Противень для сбора жира или противень для выпечки
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Запеканка из овощей		Да	3	200	15-20	Решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба (филе, кусками) на гриле		Да	3	200	30-40	Решетка + емкость из огнеупорного стекла
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-50	Решетка для гриля + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления
Пироги и торты с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	1	180-200	50-60	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с мясом и картофелем (пироги с овощами, киш-лорен)		Да	1	180-200	35-55	Решетка + форма для тортов
Фаршированные овощи (помидоры, перец, цукини, баклажаны)		Да	2	180-200	40-60	Решетка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с мясом и картофелем (пироги с овощами, киш-лорен)		Да	1/3	180-190	45-55	Комплект для гриля; поочередно менять места в середине процесса приготовления

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пицца, лепешки		Да	1/3	230-250	12-30	Противень для выпечки + противень для сбора жира; помять блюда местами в середине процесса приготовления
Печенье, небольшие торты		-	1/3	170-180	20-40	Противень для выпечки + противень для сбора жира; помять блюда местами в середине процесса приготовления
Эклеры		-	1/3	180	35-45	Противень для выпечки + противень для сбора жира; помять блюда местами в середине процесса приготовления
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	1/3	180-200	20-40	Противень для выпечки + противень для сбора жира; помять блюда местами в середине процесса приготовления
Жареный цыпленок		-	2	200	55-65	Решетка + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне
Печеный картофель		-	3	200	45-55	Противень для сбора жира
Ростбиф с кровью		-	3	200	30-40	Решетка + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне
Баранья ножка, рулька		-	3	200	55-70	Решетка для гриля + противень для сбора жира

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.



## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

### Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если таковой имеется) можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующие большего времени.

### Десерты

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

### Мясо

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

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

### Вертел (только в некоторых моделях)

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

### Пицца

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

### Режим "Подъем теста" (только на некоторых моделях)

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме примерно на одну треть меньше времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.

# ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## ТВОЯ ВЛАСНА БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ДУЖЕ ВАЖЛИВІ

Цей посібник з експлуатації, а також сам прилад містять важливу інформацію щодо правил техніки безпеки, яких завжди необхідно дотримуватись.



Це символ небезпеки, який попереджає про можливий ризик як для користувача, так і для інших.

Перед усіма повідомленнями про небезпеку стоятимуть символи небезпеки та терміни:



### НЕБЕЗПЕКА

**Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, спричиняє важкі ушкодження.**



### УВАГА

**Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може спричинити важкі ушкодження.**

Усі повідомлення, що стосуються техніки безпеки, детально описують потенційну небезпеку, вказують, як зменшити ризик тілесних ушкоджень, спричинених електричним струмом у випадку неправильного користування приладом. Суворо дотримуйтесь таких правил:

- Перед виконанням будь-яких робіт, пов'язаних з монтажем, необхідно від'єднати прилад від електромережі.
- Встановлення приладу та його техобслуговування повинні виконуватись кваліфікованим фахівцем з дотриманням інструкцій виробника і чинних місцевих норм з техніки безпеки. Не дозволяється ремонтувати прилад і проводити заміну будь-яких його частин, якщо цього спеціально не вимагає посібник з експлуатації.
- Згідно з технічними нормами, заземлення цього приладу є обов'язковим.
- Кабель електроживлення повинен мати довжину, достатню для того, щоб під'єднати прилад, після його остаточного встановлення, до електричної розетки.
- Згідно з правилами з техніки безпеки, прилад слід обладнати багатополосним розмикачем з відстанню між контактами щонайменше 3 мм
- Не використовуйте подвійні розетки, подовжувачі.
- Не тягніть за кабель електроживлення з метою відключення приладу від електроживлення.
- Після встановлення приладу його електричні компоненти не повинні залишатися приступними для користувача.
- Не слід доторкатися до духової шафи вологими частинами тіла та перебувати біля приладу босоніж.
- Ця духовка призначена винятково для приготування їжі в домашніх умовах. Заборонено використовувати прилад з будь-якою іншою метою (наприклад, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки неналежного використання приладу та недотримання перелічених вимог.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або особами, які внаслідок психічної чи фізичної неповноцінності або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або під керівництвом особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Під час приготування їжі поверхні приладу можуть дуже нагріватися. Не дозволяйте дітям перебувати близько від приладу та гратись ним.
- Не доторкайтесь до нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу під час або зразу ж після закінчення його роботи у зв'язку з небезпекою опіків. Запобігайте контакту приладу з тканинами або іншими займистими матеріалами аж до його охолодження.
- Після закінчення приготування їжі дверцята духової шафи відкривайте обережно, поступово випускаючи гаряче повітря або пару. Коли дверцята духової шафи зачинені, гаряче повітря виходить через отвори, що містяться над панеллю керування. Не закривайте вентиляційні отвори.
- Виймайте посуд та обладнання, користуючись захисними рукавицями та не доторкаючись відкритими частинами тіла до нагрітих поверхонь.
- Не залишайте біля приладу виробів із займистих матеріалів: якщо прилад випадково увімкнеться, це може призвести до спалахування вогню.
- Не готуйте й не розігрівайте їжу у герметично закритому посуді. Внаслідок зростання тиску всередині посуду останній може вибухнути й пошкодити прилад.
- Не користуйтеся посудом, виготовленим із синтетичних матеріалів.
- Надмірно розігріті жири та масла можуть легко загорітись. Будьте завжди дуже уважні під час приготування страв, що містять велику кількість жирів та масел.
- Під час приготування їжі ніколи не залишайте прилад без нагляду.
- Пам'ятайте, що алкогольні напої, використовувані для приготування їжі (наприклад коньяк, ром або вино), при високих температурах випаровуються, а тому існує ризик того, що випари алкогольних напоїв можуть загорітись при контакті з нагрітими електричними компонентами приладу.

## Утилізація приладу

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, придатних для повторного використання. Утилізуйте прилад відповідно до норм, встановлених місцевими органами влади. Перед утилізацією відключіть прилад від електромережі.
- За детальнішою інформацією щодо обслуговування, ремонту та утилізації цього побутового електричного приладу зверніться до місцевих органів влади, комунальної служби або в магазин.

## ВСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування перевірте духову шафу на наявність пошкоджень, завданих їй під час транспортування, а також те, чи її дверцята зачиняються належним чином. У випадку виникнення будь-яких проблем зверніться до магазину або до центру техобслуговування. Щоб не пошкодити прилад під час його встановлення, пінополіетиленову упаковку зніміть лише під час його встановлення.

### ПІДГОТОВКА МІСЦЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

- Поверхні меблів, що прилягають до духової шафи, повинні бути термостійкими (витримувати нагрівання до щонайменше 90°C).
- Виконайте всі столярні роботи, необхідні для вбудування духової шафи, старанно приберіть дерев'яні тріски та тирсу.
- Після встановлення приладу його нижня поверхня не повинна залишатися приступною для користувача.
- Щоб духовка працювала нормально, залиште мінімальну відстань між її верхньою поверхнею та стільницею.

### ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перевірте, щоб напруга і потужність приладу відповідали характеристикам електромережі. Етикетка з технічними характеристиками міститься на передній поверхні приладу (її видно, коли дверцята духової шафи відчинені).

- Необхідно, щоб заміну кабелю електроживлення (тип H05 RR x 1,5 мм<sup>2</sup>) виконував кваліфікований фахівець. Зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

### ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

#### Перед користуванням:

- Зніміть захисний картон, захисну плівку та наклейки з приладдя.
- Вийміть з духової шафи додаткове приладдя та розігрійте її до 200°, щоб вивітрився запах та дим від ізоляційного матеріалу та захисного мастила.

#### Під час користування:


- Не ставте важких предметів на дверцята приладу, щоб не пошкодити їх.
- Не спірайтесь на дверцята й не вішайте нічого на ручку.
- Не застеляйте внутрішню частину духової шафи фольгою.
- Не лейте воду на внутрішні поверхні духової шафи, коли вона гаряча; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не тягніть по дну духової шафи каструлі та сковороди, щоб не пошкодити емалевого покриття.
- Перевірте, щоб електричні проводи інших приладів не доторкалися до гарячих поверхонь духової шафи та не були затиснені дверцятами.
- Оберегайте духову шафу від впливу атмосферних агентів.

## ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

### Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали повністю підлягають переробці та помічені відповідним знаком переробки (♻️). Не залишайте різні частини упаковки врозкид, а утилізуйте їх відповідно до норм, встановлених місцевими органами влади.


### Відправлення приладу на металобрухт

- Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2002/96 ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання.
- Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, до яких могло б призвести неналежне поводження з цим приладом.
- Символ  на виробі або на документах, що його супроводжують, означає, що прилад не можна переробляти як побутові відходи, його необхідно здати до спеціального пункту прийому та переробки електричного й електронного обладнання.

### ЕКОНОМІЯ ЕНЕРГІЇ

- Використовуйте режим попереднього нагрівання духової шафи лише у випадку, якщо це зазначено у порадах з приготування у духовій шафі або у вашому рецепті.
- Користуйтеся емальованим посудом або посудом, вкритим темним лаком, який набагато краще вбирає тепло.
- Вимикайте духовку за 15 хвилин до закінчення приготування страви. Страви, які потребують для готування більше часу, продовжують варитись, навіть коли духовку вимкнено.

## СВІДОЦТВО ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

- Цей прилад є відповідним для контакту з харчовими продуктами і відповідає нормам ЕЕС (СЄ) , Постанова 1935/2004; його було розроблено, виготовлено та продано відповідно до вимог з техніки безпеки директиви "Низька напруга" 2006/95/СЄ (яка замінила 73/23/СЄ з подальшими поправками), вимог з техніки безпеки директиви "Електромагнітна сумісність" 2004/108/СЄ.

## ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

### Духовка не працює:

- Перевірте, чи не було відімкнено подачу електроенергії, зокрема, чи духову шафу підключено до мережі електроживлення.
- Вимкніть духовку та увімкніть знову, щоб перевірити, чи вдалося вирішити проблему.

### Дверцята не відчиняються:

- Вимкніть духовку, ввімкніть її знову й перевірте, чи вдалося вирішити проблему.
- **ВАЖЛИВО:** Під час автоматичного чищення дверцята духової шафи повинні бути зачинені. Зачекайте, поки дверцята не відчиняться автоматично (дивіться параграф "Чищення духової шафи з функцією піролізу")

### Електронний програматор не працює:

- Якщо на моніторі з'явилася літера з цифрою "F", зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При цьому точно вкажіть цифру, яка супроводжує літеру "F".

## ЦЕНТР ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Перед тим, як звернутись до центру технічного обслуговування:

1. Спробуйте самотужки вирішити проблему, скориставшись з підказок, які ви знайдете у "Довіднику з пошуку несправностей".
2. Вимкніть прилад та увімкніть його знову, щоб перевірити, чи вирішено проблему.

### Якщо вирішити проблему все ж не вдалося, зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

Вкажіть:

- Тип несправності чи проблеми;
- Точну модель духової шафи;
- Номер приладу (номер після слова SERVICE на етикетці з паспортними даними), вказаний на правій внутрішній поверхні варильної шафи (його можна побачити, відчинивши дверцята). Номер приладу вказано також у гарантійному талоні;
- вашу адресу;
- ваш номер телефону.

**SERVICE**



0000 000 00000

Якщо є потреба у ремонті, будь ласка, звертайтеся до авторизованого **центру технічного обслуговування** (тут вам якісно поладдять прилад, використовуючи запасні частини виробника).

## ЧИЩЕННЯ



### **УВАГА**

- **Не користуйтеся паровими очищувачами.**
- **Очищайте духову шафу лише тоді, коли вона охолоне.**
- **Перед тим як чистити прилад, від'єднайте його від електромережі.**

### Зовнішні поверхні варильної шафи

**ВАЖЛИВО:** Не використовувати абразивних чи їдких засобів. Якщо ці речовини все ж таки потрапили на поверхню духової шафи, негайно протріть її ганчіркою, зволоженою водою.

- Очищайте поверхні варильної шафи ганчіркою, зволоженою водою. Якщо поверхні духової шафи дуже забруднені, додайте декілька краплин засобу для миття посуду. Після очищення поверхонь протріть їх сухою ганчіркою.

### Внутрішні поверхні

**ВАЖЛИВО:** Не користуйтеся абразивними мочалками, мочалками з металеві стружки або скребками. З часом вони можуть пошкодити емальовані поверхні та скло у дверцятах.

- Після кожного користування зачекайте, поки духову шафу охолоне й очистіть її, бажано ще теплою, від бруду та залишків їжі (наприклад харчових продуктів з великим вмістом цукру).
- Використовуйте відповідні миючі засоби та детально дотримуйтесь інструкцій виробника.
- Для чищення скла у дверцятах використовуйте відповідний рідкий миючий засіб. Для того, щоб полегшити чищення дверцят духової шафи, їх можна зняти (див. розділ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент грилю (див. Розділ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опустити (лише у деяких моделях), щоб очистити верхню внутрішню поверхню духової шафи.

**Н.В.:** Під час варіння харчових продуктів, що містять багато води (наприклад піца, зелень тощо), на внутрішній поверхні дверцят та довкола прокладок може утворюватись конденсат. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню поверхню дверцят губкою або ганчіркою.

### Додаткове приладдя:

- Додаткове приладдя занурте зразу ж після його використання у мильну воду, користуючись рукавицями, якщо воно гаряче, й помийте.
- Залишки їжі можна легко усунути за допомогою щіточки або губки.

## **Чищення задньої стінки та бокових стінок з каталітичним покриттям (якщо є):**

**ВАЖЛИВО:** Не користуватися абразивними та корозійними очищувачами, грубими щітками, губками та аерозолями, які можуть пошкодити чи зруйнувати каталітичне покриття.

- Увімкніть порожню духову шафу приблизно на 1 год. при температурі 200°C, увімкнувши також вентилятор.
- Зачекайте, поки духова шафа охолоне, перш ніж очистити її від можливих залишків їжі за допомогою губки.

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **⚠ УВАГА**

- Користуйтеся захисними рукавицями.
- Перш ніж виконувати наступні операції перевірте, чи духова шафа охолодла.
- Перед тим, як чистити прилад, від'єднайте його від електромережі.

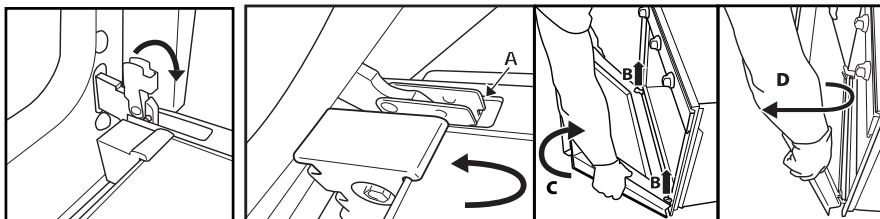
### **ЯК ЗНЯТИ ДВЕРЦЯТА**

#### **Щоб зняти дверцята:**

1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Трохи підніміть фіксатори та штовхніть їх уперед так, щоб вони вийшли з гнізд (Мал. 1).
3. Повністю зачиніть дверцята (A), трохи підніміть їх (B) та від'єднайте дверцята до тих пір, поки вони повністю не знімуться з петель (D) (Мал. 2)

#### **Щоб встановити дверцята:**

1. Вставте шарнір на місце
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Опустіть фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.

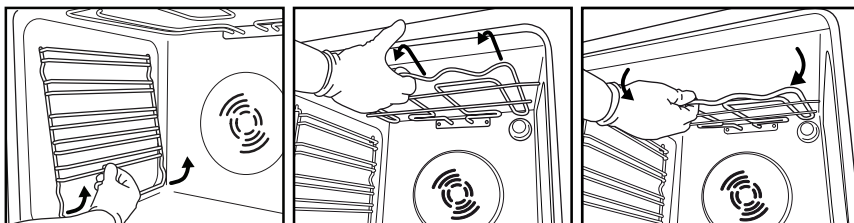


Мал. 1

Мал. 2

### **ЯК ЗНЯТИ ВЕРХНІЙ НАГРІВНИЙ ЕЛЕМЕНТ**

1. Зніміть бічні напрямні (Мал. 3)
2. Трохи потягніть назовні нагрівний елемент (Мал. 4) та опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб встановити нагрівний елемент, трохи підніміть його, злегка підтягуючи на себе, та перевірте, щоб він ліг на бічні підпірки.



Мал. 3

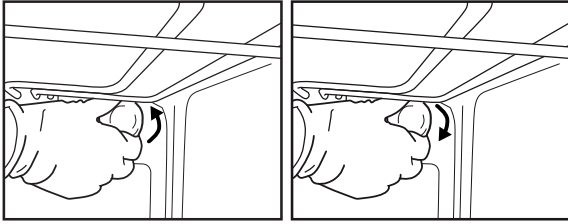
Мал. 4

Мал. 5

## **ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВІЙ ШАФІ**

**Щоб замінити лампочку** (якщо є)

1. Від'єднайте кабель живлення від електромережі.
2. Відкрутіть скло, за яким встановлена лампочка (Мал. 6), замініть лампочку (див. пояснення щодо типу лампочки) та поставте скло на місце (Мал. 7).
3. Під'єднайте кабель живлення до електромережі.



Мал. 6

Мал. 7

**Н.В.:**

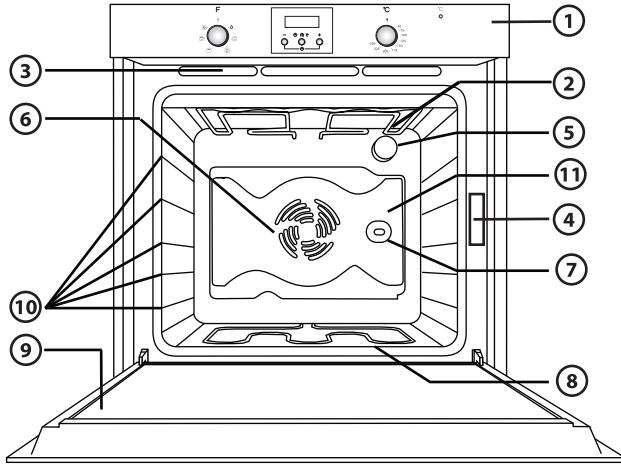
- Використовуйте винятково лампочку розжарювання 25 40Вт/230В типу E-14, яка витримує температуру до 300 °С.
- Лампочки можна замовити у службі технічного обслуговування.

**ВАЖЛИВО:**

- **Не користуйтеся духовою шафою, поки скло, за яким встановлена лампочка, не буде встановлено правильно.**

## **ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВКИ**

**Для ознайомлення з інформацією про під'єднання до електромережі див. ПАРАГРАФ "ВСТАНОВЛЕННЯ"**



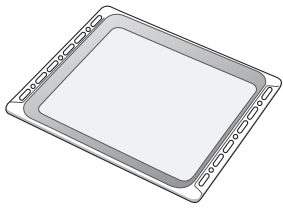
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Освітлення
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

**Н.В.:**

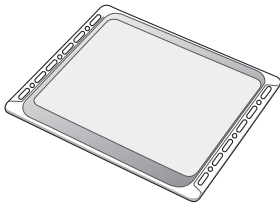
- в кінці приготування після вимкнення духовки охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати проягом певного часу.

## **СУМІСНІ АКСЕСУАРИ**

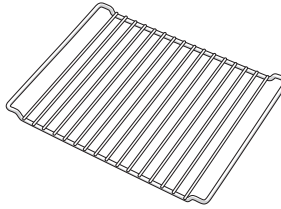
(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовкою, див. у технічній специфікації)



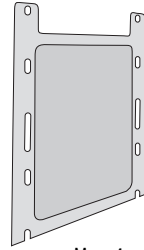
Мал. 1



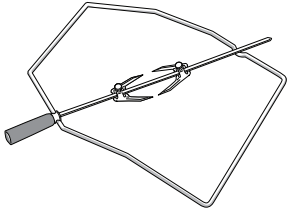
Мал. 2



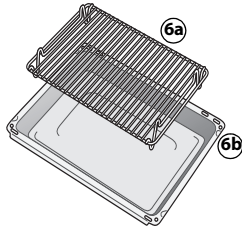
Мал. 3



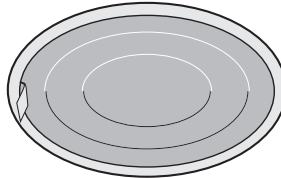
Мал. 4



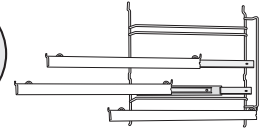
Мал. 5



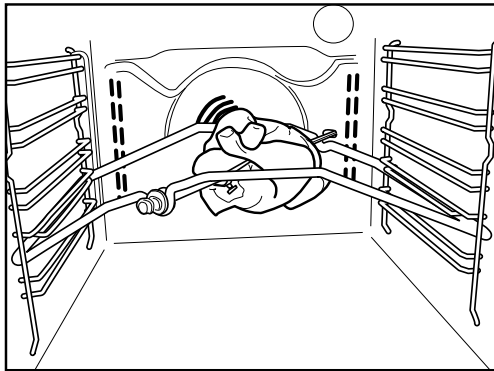
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

### **Піддон (Мал. 1)**

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

### **Деко для випічки (Мал. 2)**

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

### **Решітка (Мал. 3)**

Використовується для приготування страв на грилі або в якості підставки для каструль, 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 емальове покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (див. ЧИЩЕННЯ).

### **Рожен (Мал. 5)**

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

### **Набір для грилю (Мал. 6)**

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

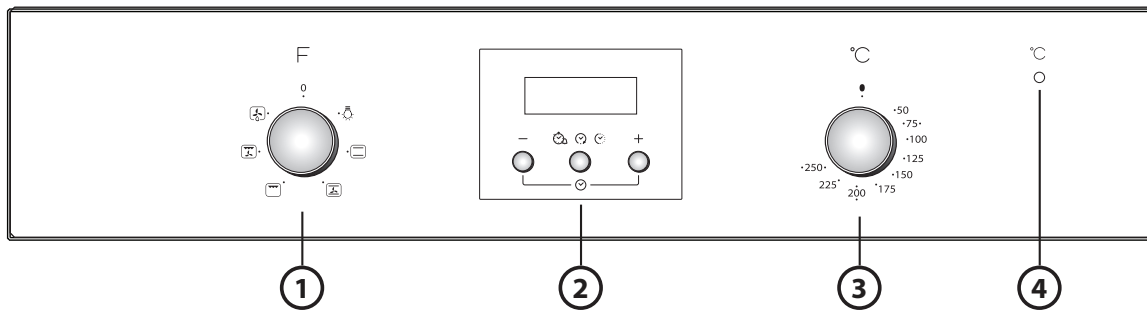
### **Жировий фільтр (Мал. 7)**

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

### **Висувні полиці (Мал. 8)**

Вони дозволяють витягати до половини решітки і піддона під час приготування їжі. Вони підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



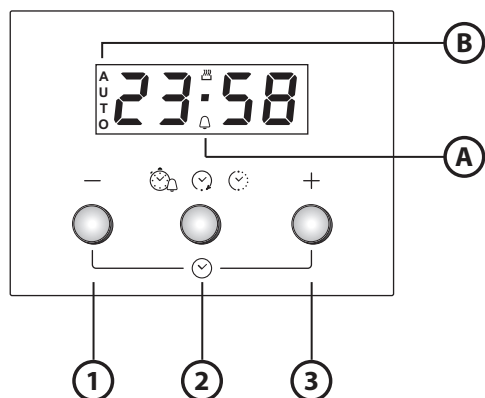
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіодний індикатор термостата

## ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВКОЮ

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

По закінченню приготування поверніть ручку на "0".

## КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРОННИМ ПРОГРАМАТОРОМ



1. Кнопка - : для зменшення значень, показаних на дисплеї
2. Кнопка : для встановлення різних налаштувань:
  - a. Таймер
  - b. Час готування
  - c. Налаштування часу завершення готування
3. Кнопка + : для збільшення значень, показаних на дисплеї

- A.** Символ показує, що працює функція таймера
- B.** Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування встановлені

## Перш ніж вмикати духовку в перший раз

Налаштування часу доби і тону звукового сигналу.

Після підключення духовки до електромережі на дисплеї блиматиме символ **AUTO** і 0.00. Щоб налаштувати час доби, одночасно натисніть кнопки - і +: центральна точка почне блимати. Встановіть час з допомогою кнопок + та -. Встановивши потрібне значення, натисніть середню кнопку. На дисплеї з'явиться напис "top 1" (тон 1). Щоб встановити потрібний тон, натисніть кнопку -. Встановивши потрібний тон, натисніть середню кнопку. Щоб змінити час доби, виконайте дії, описані вище.

## Налаштування таймера



Для налаштування таймера натисніть і утримуйте середню кнопку: на дисплеї відобразиться 0.00 і символ дзвон почне блимати. Встановіть таймер за допомогою кнопки + (максимальне можливе значення складає 23 години 59 хвилин). Зворотний відлік починається за кілька секунд. На дисплеї відображається час дня, а символ дзвона продовжуватиме горіти, підтверджуючи, що таймер налаштований. Щоб подивитися зворотний відлік часу, і змінити його у разі необхідності, натисніть на центральну кнопку щ раз.

## Налаштування часу готування








Після вибору режиму готування і температури за допомогою ручок, натисніть середню кнопку: дисплей покаже 0.00, а символ дзвону блиматиме. Натисніть середню кнопку знову: на дисплеї відобразиться **dur** та 0.00, які чергуватимуться, а символ **AUTO** блиматиме. Встановіть час готування за допомогою кнопки + (максимальне можливе значення складає 10 години). За кілька секунд на дисплеї відобразиться час доби, а символ **AUTO** продовжуватиме горіти, підтверджуючи налаштування. Щоб подивитися, скільки ще часу триватиме готування, і змінити його за необхідності, натисніть на середню кнопку та утримуйте її протягом 2 секунд, а потім натисніть її ще раз. Коли мине встановлений час, символ згасне, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї почне блимати символ **AUTO**. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть на будь-яку кнопку. Щоб припинити готування, поверніть функції та ручку температури на нуль і натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом двох секунд.



## Затримка часу завершення готування

Встановивши час готування, натисніть середню кнопку: на дисплеї відобразиться **End**, час готування і символ **AUTO** блиматимуть по черзі. Натисніть кнопку +, щоб побачити встановлений час завершення готування (час завершення готування можна відкласти максимально на 23 години 59 хвилин). За кілька секунд на дисплеї відобразиться час доби, символ , а символ **AUTO** продовжуватимете горіти, підтверджуючи налаштування. Щоб подивитися час завершення готування, і змінити його за необхідності, натисніть на середню кнопку, а потім натисніть на неї ще двічі. Після завершення зворотного відліку часу засвітиться символ , і духовка продовжить працювати у встановленому режимі готування.

## ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

ФУНКЦІЯ		ОПИС
	<b>OFF</b>	Щоб припинити процес готування та вимкнути духовку.
	<b>ЛАМПОЧКА</b>	Для включення внутрішнього освітлення духовки.
	<b>ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ</b>	Ця функція призначена для приготування страв будь-якого типу на одній полиці. Прогрійте духовку до потрібної температури і поставте продукти в неї після досягнення встановленої температури. Рекомендується використовувати другу або третю полицю для готування. Ця функція також підходить для приготування заморожених напівфабрикатів; дотримуйтесь інструкцій на упаковці продуктів.
	<b>ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ</b>	Для випікання пирогів з рідкою начинкою (солодких або солоних) на одній полиці. Ця функція також ідеально підходить для приготування їжі на двох рівнях. За необхідності міняйте страви місцями для більш рівномірного готування.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Для приготування на грилі стейків, шашликів і сосисок, запікання овочів і підсмажування грінок. Прогрійте духовку протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духовки повинні бути закриті. Під час приготування м'яса наливайте трохи води в піддон (встановлений на першому рівні), щоб уникнути утворення диму та розбризкування жиру. Бажано двічі перевернути м'ясо в процесі готування.
	<b>ТУРБО ГРИЛЬ</b>	Для приготування на грилі великих порцій м'яса (ростбіф чи інше смажене м'ясо). Дверцята духовки повинні бути закритими під час циклу приготування. Під час приготування м'яса рекомендується наливати води в піддон, встановлений на першому рівні, щоб зменшити утворення диму та розбризкування жиру. Перевертайте м'ясо під час його готування на грилі.
	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b>	Ця функція може використовуватися для прискореного розморожування продуктів при кімнатній температурі. Продукти слід класти в духовку в упаковці, щоб уникнути їх висихання.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пирого з дріжджового тіста		Так	2	160-180	35-55	Решітка + форма для випічки
Бісквіти / тарталетки		Так	3	170-180	15-40	Деко для випічки
Тістечка із заварного тіста		Так	3	180	30-40	Деко для випічки
Воловани / випічка із листового тіста		Так	3	180-200	20-30	Деко для випічки
Безе		Так	3	90	120-130	Деко для випічки
Баранина / телятина / яловичина / свинина		Так	2	190-200	90-110	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Курка / кролик / качка		Так	2	190-200	65-85	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Індик / гуска		Так	2	190-200	140-180	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Запечена у фользі риба (філе, ціла)		Так	2	180-200	50-60	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Лазанья / запіканки з макаронами / канелони / відкриті пироги		Так	2	190-200	45-55	Решітка + посудина із термостійкого скла
Хліб / фокаччо		Так	2	190-230	15-50	Піддон або деко
Піца		Так	2	230-250	7-20	Піддон або деко
Грінка		Так	4	200	2-5	Решітка
Овочева запіканка		Так	3	200	15-20	Решітка + посудина із термостійкого скла
Філе та стейки риби на грилі		Так	3	200	30-40	Решітка + посудина із термостійкого скла
Ковбаски / кебаби / поребринна / гамбургери		Так	4	200	30-50	Гриль + піддон з водою на першій полиці, перевернути через половину часу готування
Пирого з начинкою (сирний пудинг, струдель, яблучний пиріг)		Так	1	180-200	50-60	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
М'ясний та картопляний пироги (овочевий пиріг, киш, лазанья)		Так	1	180-200	35-55	Решітка + форма для випічки
Фаршировані овочі (помідори, перець, кабачки, баклажани)		Так	2	180-200	40-60	Решітка + посудина із термостійкого скла
М'ясний та картопляний пироги (овочевий пиріг, киш, лазанья)		Так	1/3	180-190	45-55	Гриль + форма, переставити місцями через половину часу готування
Піца / фокаччо		Так	1/3	230-250	12-30	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари
Бісквіти / тарталетки		-	1/3	170-180	20-40	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Еклери		-	1/3	180	35-45	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Воловани / випічка із листкового тіста		-	1/3	180-200	20-40	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Смажена курка		-	2	200	55-65	Гриль + піддон з водою на першому рівні
Смажена картопля		-	3	200	45-55	Піддон
Ростбіф з кров'ю		-	3	200	30-40	Гриль + піддон з водою на першому рівні
Бараняча нога / окіст		-	3	200	55-70	Гриль + піддон

**Н.В.:** час приготування і значення температури вказані приблизно на 4 порції.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

### Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духовку, без врахування часу прогрівання (ящо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страв не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами 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 аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духовку.

### Готування різних страв одночасно

За допомогою функції "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, риба і овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть з духовки 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, встановіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях в шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте краї, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для 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 з пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який треба приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смаження 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 шматка, щоб оримати рівномірно засмажене м'ясо. 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 1/2 л води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

### Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен. Якщо це курка, обв'яжіть її. Перш ніж встановлювати рожен у духовку, перевірте, чи добре закріплене м'ясо. Після цього вставте рожен у відповідний отвір у передній стінці духовки, а інший кінець опустіть на відповідну підставку. 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, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченні готування, щоб не обпектися, коли вийматимете страву з духовки.

### Піца

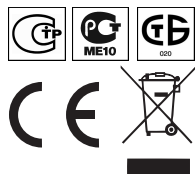
Трохи змащуйте деко, щоб піца мала хрустку основу. Потрусіть піцу сиром моцарела через дві третини часу готування.

### Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

Завжди бажано накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його у духовку. 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.

10/2011

**5019 610 01288**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA