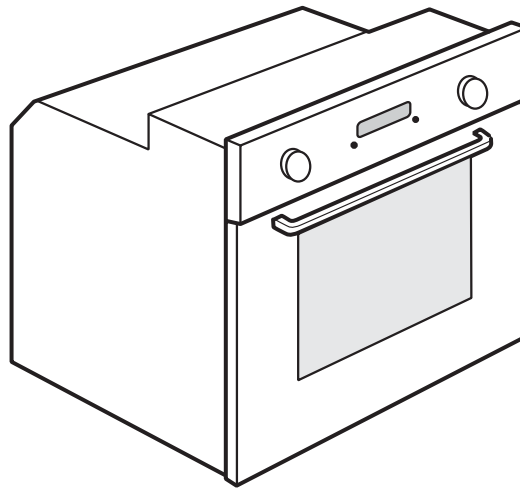


(Apply the label from warranty here)



- EN** User and maintenance manual
- CS** Návod k použití a údržbě
- SK** Návod na používanie a údržbu
- HU** Felhasználói és karbantartási kézikönyv
- UK** Інструкція з користування та технічного обслуговування
- RU** Руководство по эксплуатации и техобслуживанию
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



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



DANGER

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



WARNING

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

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

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

- This appliance can be used by children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Do not leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Do not use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle (only for ovens with Pyrolysis function).

- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use aluminium foil to cover food in the cooking vessel (only for ovens with cooking vessel supplied).
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° 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".

The display shows unclear text and appears to be broken.

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

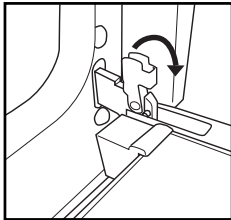


Fig. 1

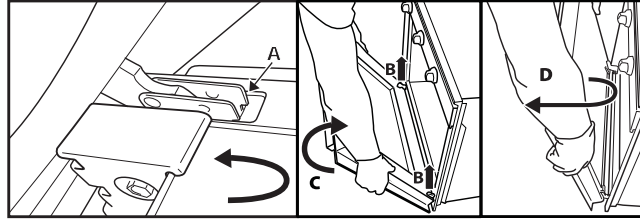


Fig. 2

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.

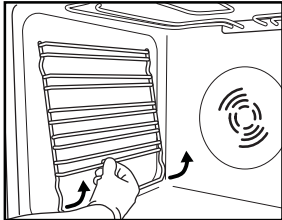


Fig. 3

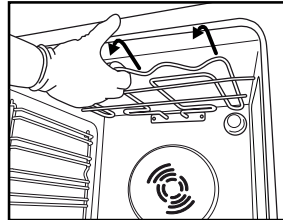


Fig. 4

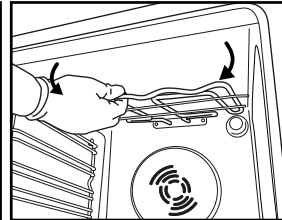


Fig. 5

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.

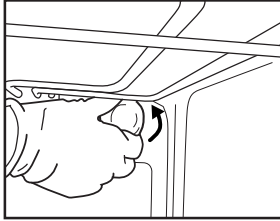


Fig. 6

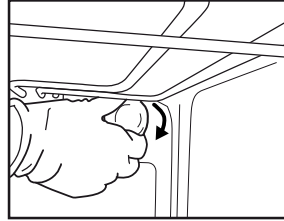


Fig. 7

N.B.:

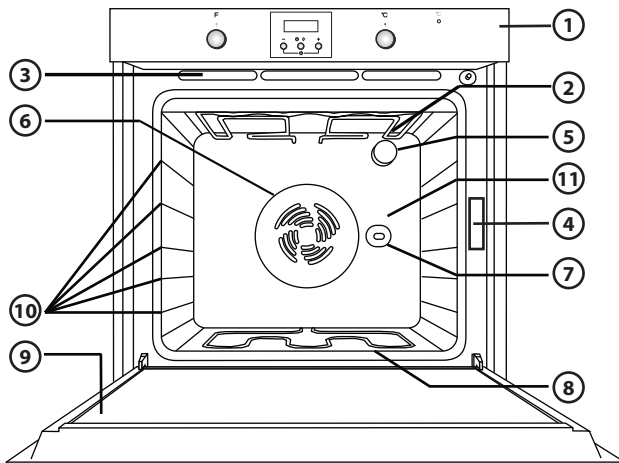
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps or 20-40W/230 V type G9 T300°C halogen lamps (depending on model).
- Lamps are available from our After-sales Service.

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.
- Your product may appear slightly different from the drawing.

COMPATIBLE ACCESSORIES

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

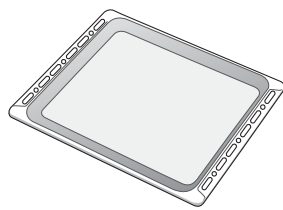


Fig. 1

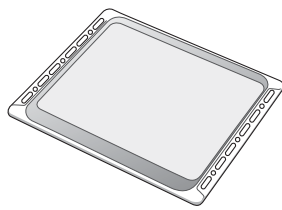


Fig. 2

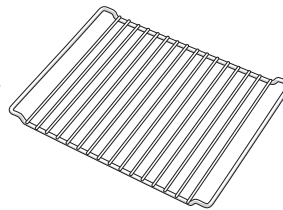


Fig. 3

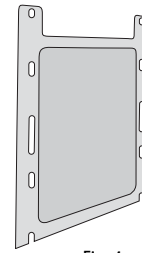


Fig. 4

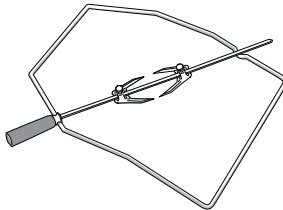


Fig. 5

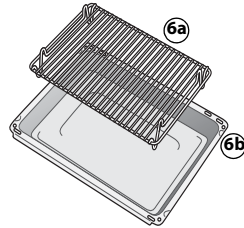


Fig. 6

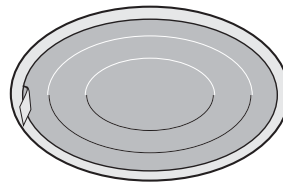


Fig. 7

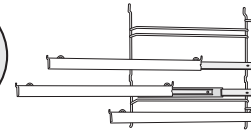


Fig. 8

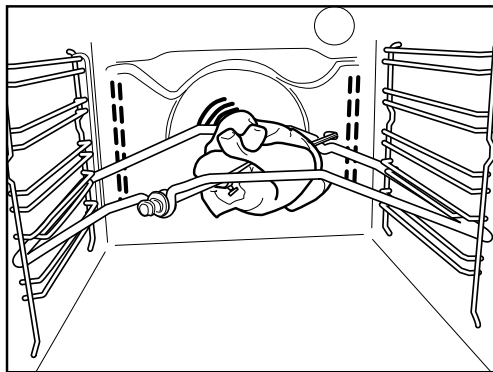


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

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

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

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

Catalytic side panels (Fig. 4)

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

Turnspit (Fig. 5)

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

Grill Pan Set (Fig. 6)

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

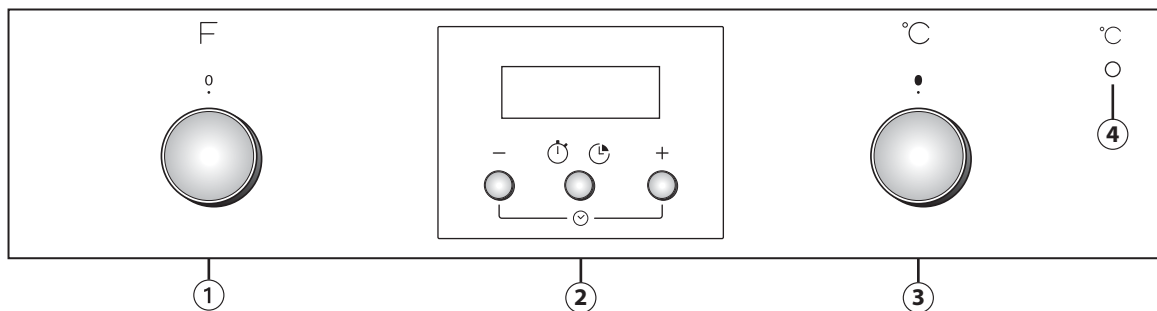
Grease filter (Fig. 7)

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



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

Your product may appear slightly different from the drawing.

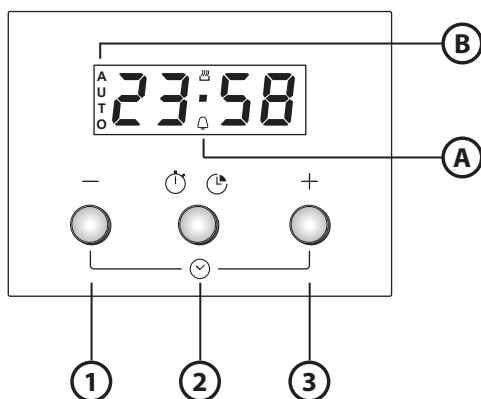
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking, turn the knobs to "0".

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button - : to decrease the value shown on the display
 2. Button : for selecting the various settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
 3. Button + : to increase the value shown on the display
- A.** The symbol indicates that the timer function is in operation
- B.** The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time

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

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











Setting the timer

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

















Setting cooking time



















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



FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 2nd and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	BOTTOM + CONVECTION BAKE	For cooking fruit, cakes, vegetables, pizza, poultry, etc. on a single level.
	FORCED AIR	Also to cook different types of food requiring the same cooking temperature (e.g. fish, vegetables, cakes) on a maximum of two shelves at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. It is advisable to use the 2nd level to cook on a single shelf. To cook on two shelves, it is advisable use the 1st and 3rd levels, preheating the oven first.
	BOTTOM HEATING	Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 2nd cooking level. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLE

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

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	175-200	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2-5	grill
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	175	30-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

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

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

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

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

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

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

Turnspit (only in some models)

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

Pizza

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

Rising function (present only in specific models)

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

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



Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám. Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:



NEBEZPEČÍ

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



POZOR

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

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

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

- Před každou činností instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provádět kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosí.

- Tento spotřebič je určen výlučně k přípravě jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na jejich bezpečnost dohlížejí jiné osoby, nebo jim byly poskytnuty příslušné informace o použití spotřebiče a souvisejícím riziku. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Údržbu a čištění nesmějí děti provádět bez dozoru.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Spotřebič a jeho přístupné části se při pečení zahřívají na velmi vysokou teplotu. Dbejte na to, abyste se nedotkli topných těles. Ke spotřebiči se nesmí bez dozoru přibližovat děti mladší 8 let.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s utěrkami ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti dostatečně nevychladnou.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- K odstranění nádobí a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Nádobu by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.

- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.
- Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte. Během pyrolýzy se nesmějí k troubě přibližovat děti (platí pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- Používejte jen teplotní sondu určenou pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prášky nebo ostré kovové škrabky, může dojít k jeho poškrábání a následnému roztříštění.
- Před výměnou žárovky si ověřte, že je trouba vypnutá, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Nezakrývejte jídlo ve varné nádobě alobalem (pouze pro trouby dodávané společně s varnou nádobou).
- Při odstraňování obalu a instalaci používejte vždy ochranné rukavice.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte ho podle místních předpisů pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na příslušném místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

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

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obratťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:


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

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100 % recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku.
- Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Rady k úspoře elektrické energie

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY

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

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít:

- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.
- **Upozornění:** během automatického čištění nejdou dveře trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (viz odstavec „Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolyza“).

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji objeví písmeno „F“ a po něm následuje číslo, obraťte se nejbližší poprodejní servis. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem „F“.

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

- Nastavení jiného jazyka - Obrat'te se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsanych v části „Jak odstranit poruchu“.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha trvá i po uvedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.

Uveďte:

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

SERVICE



0000 000 00000

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na **autorizovaný poprodejní servis** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že oprava bude provedena správně).

ČIŠTĚNÍ



POZOR

- **Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před jakoukoli údržbou troubu odpojte od napájení.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte korozivní nebo brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky neúmyslně dostanou do kontaktu s troubou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

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

Vnitřek trouby

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

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

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

Příslušenství:

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

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

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

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

ÚDRŽBA



POZOR

- Používejte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
- Před jakoukoli údržbou troubu odpojte od napájení.

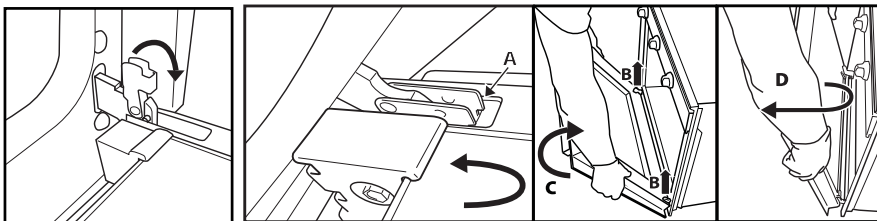
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

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

Nasazení dveří trouby:

1. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Úplně dveře otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.

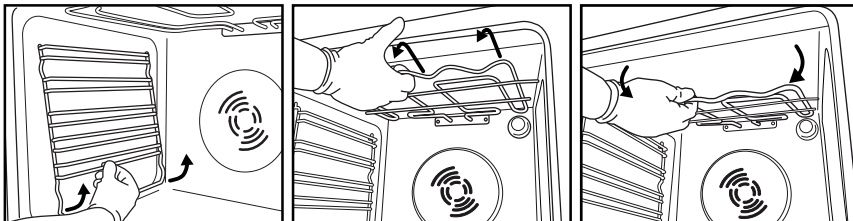


Obr. 1

Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

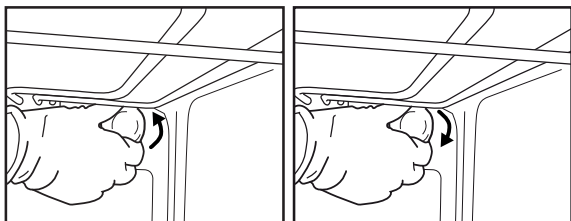
Obr. 4

Obr. 5

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

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



Obr. 6

Obr. 7

Poznámka:

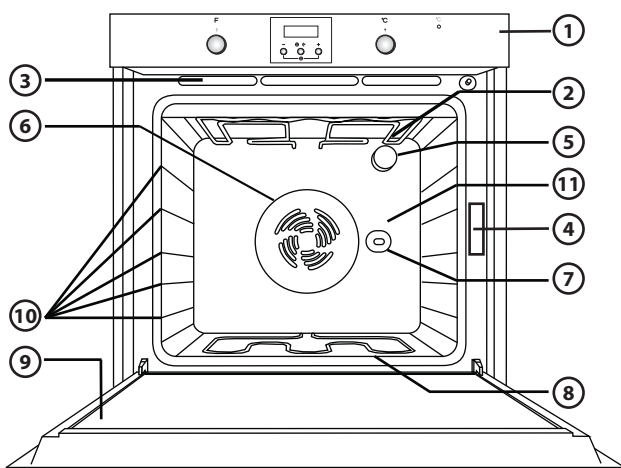
- Používejte pouze žárovky 25–40W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIHOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



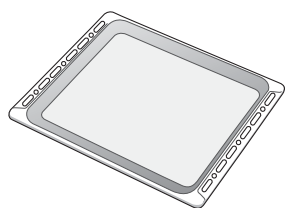
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Světlo
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

Poznámka:

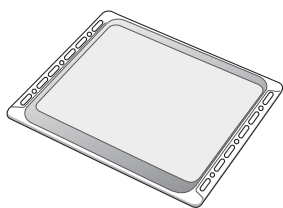
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Váš produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

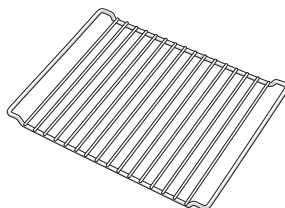
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



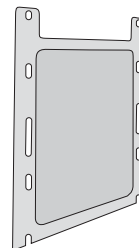
Obr. 1



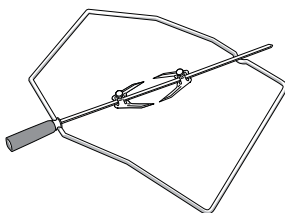
Obr. 2



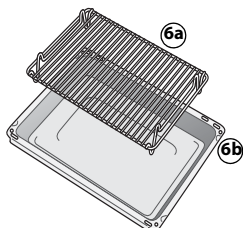
Obr. 3



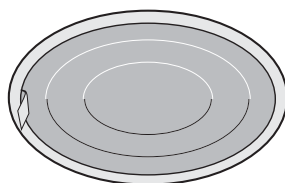
Obr. 4



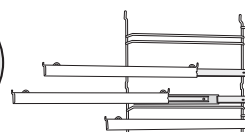
Obr. 5



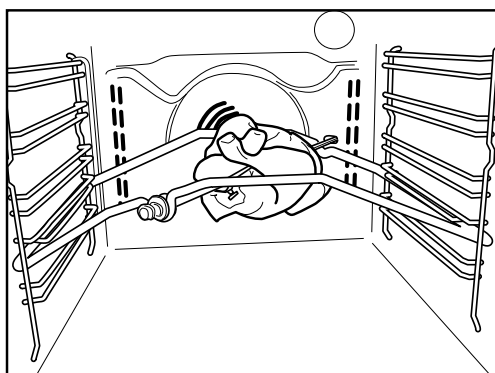
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštěm, nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez ní. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu trochu vody, abyste omezili výparu a stříkání tuku.

Plech na pečení (Obr. 2)

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

Rošt (Obr. 3)

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

Katalytické boční panely (Obr. 4)

Tyto panely mají speciální mikroporézní vrstvu smaltu, která pohlcuje tukové stříkance. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čistící cyklus (viz část ČISTĚNÍ).

Otočný rožňák (Obr. 5)

Rožňák používejte podle návodu v části Obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy“.

Souprava grilu (Obr. 6)

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

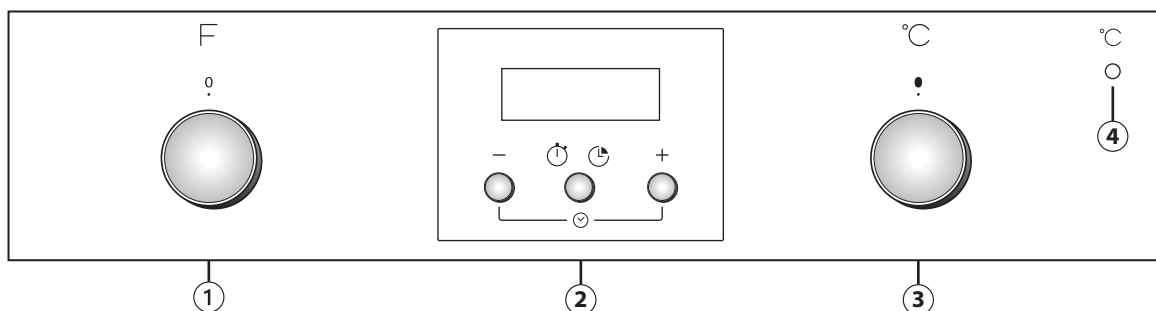
Tukový filtr (Obr. 7)

Používejte ho **pouze** k pečení velmi tučných jídel. Zahákněte ho na zadní stěně trouby u ventilátoru. Můžete ho mýt v myčce nádobí a používá se s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

Umožňují vytažení roštů a plechů na polovinu své délky. Vhodné pro všechno příslušenství, lze mýt v myčce nádobí.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.

Váš produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

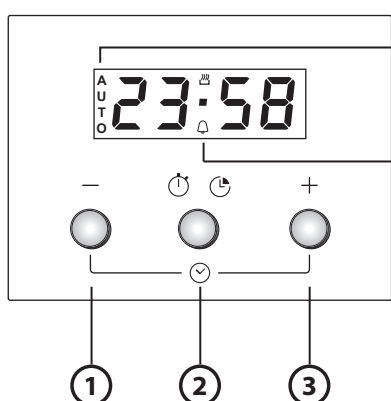
1. Ovladač voliče funkcí
2. ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR
3. Volič termostatu
4. Červená kontrolka teploty

JAK POUŽÍVAT TROUBU

- Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Ovladačem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne.

Po ukončení pečení otočte ovladači do polohy „0“.

POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



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

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

Nastavení při prvním použití

Nastavení času a tónu akustického signálu.

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











Nastavení časovače

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

















Naprogramování doby pečení

Po provedení volby pečení a nastavení teploty za pomoci ovládacích prvků, stiskněte prostřední tlačítko: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonu. Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se nejdříve zobrazí **dur** a 0.00 a bude blikat **AUTO**. Nastavte čas pečení pomocí tlačítek + a - (maximální programovatelná hodnota je 10 hodin). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí čas a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Pro zobrazení zbývajících času pečení, případně jeho změny, stiskněte prostřední tlačítko po dobu 2 vteřin a potom ho stiskněte znovu. Na konci nastavené doby symbol zmizí, zazní zvukové upozornění a symbol **AUTO** bude blikat na displeji. Pro vypnutí zvukového upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko. Nastavte funkce a tlačítko teploty na nulu a stiskněte na dvě vteřiny prostřední tlačítko pro ukončení pečení.



TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
	OFF (VYP)	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	Osvětlení	Zapnutí/vypnutí světla trouby.
	STATICKÉ PEČENÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 2. úroveň. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tuto funkci je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 2. a 4. úroveň. Doporučujeme troubu před pečením předehřát.
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu asi na 3–5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRILL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení maso obračejte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Troubu nemusíte předehřívát. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	ROZMRAZENÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	DOLNÍ + HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	K pečení na jedné úrovni například ovoce, dortů a koláčů, zeleniny, pizzy a drůbeže.
	HORKÝ VZDUCH-SPODNÍ	Také k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na maximálně dvou úrovních (např. ryb, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůně z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních použijte 1. a 3. úroveň drážek a troubu nejprve předehřejte.
	VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI	Použijte tuto funkci po pečení pro zahřnutí dolní části pokrmu. Doporučujeme používat 1/2. úroveň drážek. Tuto funkci lze také použít pro pomalé pečení, jako například zeleniny a dušené maso. V takovém případě použijte 2. stupeň pečení. Troubu nemusíte předehřívát.

TABULKA VAŘENÍ

Recept	Funkce	Předehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		Ano	2	150-175	35-90	pekáč na roštu
		Ano	1-3	150-170	30-90	Police 3: pekáč na drátěném roštu Police 1: pekáč na drátěném roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	150-190	30-85	hluboký plech/plech na moučnický nebo pekáč na roštu
		Ano	1-3	150-190	35-90	Police 3: pekáč na drátěném roštu Police 1: pekáč na drátěném roštu
Sušenky/muffiny		Ano	2	160-175	20-45	hluboký plech / plech na moučnický
		Ano	1-3	150-175	20-45	Police 3: mřížka Police 1: hluboký plech/plech na moučnický
Pečivo plněné sýrem		Ano	2	175-200	30-40	hluboký plech / plech na moučnický
		Ano	1-3	170-190	35-45	Police 3: plech na pečení na roštu Police 1: hluboký plech/plech na moučnický
Pusinky		Ano	2	100	110-150	hluboký plech / plech na moučnický
		Ano	1-3	100	130-150	Police 3: plech na pečení na roštu Police 1: hluboký plech/plech na moučnický
Chléb/pizza/ploché chléb focaccia		Ano	2	190-250	12-50	hluboký plech / plech na moučnický
		Ano	1-3	190-250	25-50	Police 1: plech na pečení na roštu Police 3: hluboký plech/plech na moučnický
Mražené pizy		Ano	2	250	10-15	Police 1: hluboký plech/plech na moučnický nebo rošt
		Ano	1-3	250	10-20	Police 3: plech na pečení na roštu Police 1: hluboký plech/plech na moučnický
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	2	175-200	40-50	pekáč na roštu
		Ano	1-3	175-190	55-65	Police 3: pekáč na drátěném roštu Police 1: pekáč na drátěném roštu

Recept	Funkce	Předehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Lístkové taštičky/ lískové keksy		Ano	2	175-200	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-3	175-200	25-45	Police 3: plech na pečení na roštu Police 1: hluboký plech/plech na moučníky
Lasagne/zapékané těstoviny/canelloni/nákypy		Ano	2	200	45-55	talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/ vepřové 1 kg		Ano	2	200	80-110	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	2	200	50-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		Ano	1/2	200	80-130	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/ v alobalu (filety, celá ryba)		Ano	2	175-200	40-60	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175-200	50-60	talíř na pečení na roštu
Topinka		Ano	4	200	2-5	rošt
Rybí filé/steaky		Ano	4	200	20-30	Police 4: drátěný rošt (v polovině pečení obratte)
						Police 3: hluboký plech s vodou
Klobásy/kebaby/žebírka/ hamburgery		Ano	4	200	30-40	Police 4: drátěný rošt (v polovině pečení obratte)
						Police 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Police 2: drátěný rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obratte)
						Police 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Police 2: otočný rožeň
						Police 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbif 1 kg		-	2	200	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obratte)
Jehněčí kýta/kýty		-	2	200	60-90	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obratte)
Pečené brambory		-	2	200	45-55	hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obratte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20-30	talíř na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1-3	200	50-100	Police 3: plech na pečení na roštu
						Police 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

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

Časy uvedené v tabulce jsou pro pečení s odloženým startem (je-li k dispozici). Časy pečení mohou být i delší, podle objemu potravin.

Poznámka: symboly pro funkce pečení mohou být mírně odlišné od vyobrazených.

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

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

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

Pečení různých jídel současně

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

Dezerty

- Jemné dezerty pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Použijte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátko. Pokud je z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevmazávejte máslem okraje, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- Pro moučniky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV“ (je-li u modelu). Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

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

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

Otočný rožňák (jen u některých modelů)

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

Pizza

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

Funkce kynutí (jen u některých modelů)

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

BEZPEČNOSŤ VAŠEJ AJ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným. Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:



NEBEZPEČENSTVO

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



UPOZORNENIE

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

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo, ktorého sa týkajú, a uvádzajú, ako znížiť riziko poranení, poškodení a úrazov elektrickým prúdom a poučujú o správnom používaní spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za elektrický kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Vyhýbajte sa dotyku varnej dosky vlhkými časťami tela a používaniu rúry, ak ste naboso.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami ani osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a poznatkov bez toho, že by boli pod dozorom, alebo že by boli dostatočne poučené o obsluhu spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča, pretože by ste sa mohli popáliť. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor. Horúcu paru nechajte pred prístupom do rúry postupne uniknúť. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Na zloženie hrncov a príslušenstva používajte rukavice alebo chňapky a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy nekladte horľavé materiály: Ak by ste spotrebič náhodne zapli, materiál by sa mohol vznietiť.
- Na spotrebiči neohrievajte ani nevarajte jedlo v tesne uzatvorenej nádobe. Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej prasknutie a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru pri smažení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním spotrebiča do zberu odrežte prírodný elektrický kábel, aby sa spotrebič nedal použiť.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii spotrebičov si vyžiadajte na vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodila a že sa jej dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo prevádzku autorizovaného servisu. Aby ste predišli akémukolvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE

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

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smie vykonať iba kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:


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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalového materiálu

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

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii používateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

Rady na úsporu energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10 - 15 minút pred uplynutím nastavenej doby. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Táto rúra môže prísť do kontaktu s potravinami, spĺňa požiadavky európskeho nariadenia (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí“ 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ako aj s požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

- **Upozornenie:** počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokujú automaticky (pozrite odsek „Cyklus čistenia rúry pyrolytickou funkciou“).

Elektronický programátor nefunguje:

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

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

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

AUTORIZOVANÝ SERVIS

Predtým, ako zavoláte autorizovaný servis:

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

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

Nahláste tieto údaje:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

ČISTENIE



UPOZORNENIE

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

Povrch rúry

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

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

Vnútro rúry

UPOZORNENIE: nepoužívajte drsné špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltované povrchy a sklo na dvierkach rúry.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť, a potom ju vyčistite, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite vhodnými kvapalnými čistiacimi prostriedkami. Dvierka rúry sa dajú vybrať, čím sa uľahčí čistenie (pozrite si časť ÚDRŽBA).
- Horný ohrievací článok grilu (pozrite si časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dala vyčistiť horná stena rúry.

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

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývacie prostriedok a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

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

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

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

ÚDRŽBA



UPOZORNENIE

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

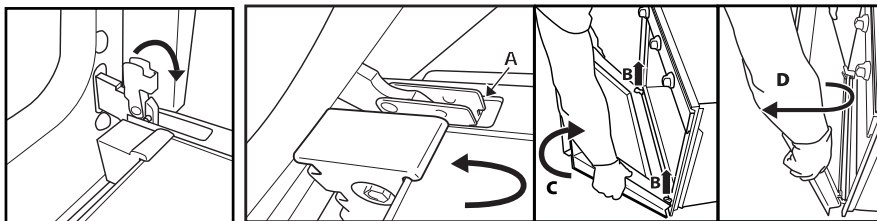
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

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

Montáž dvierok:

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

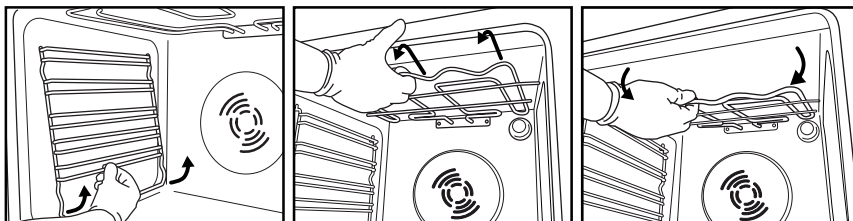


Obr. 1

Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

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



Obr. 6

Obr. 7

POZNÁMKA:

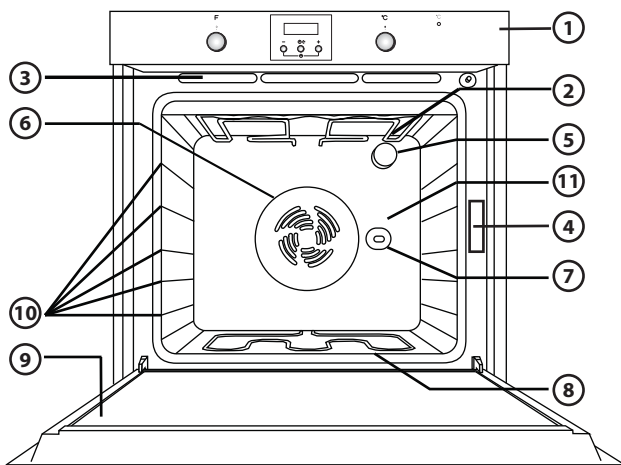
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovky dostanete v prevádzke autorizovaného servisu.

UPOZORNENIE:

- Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII



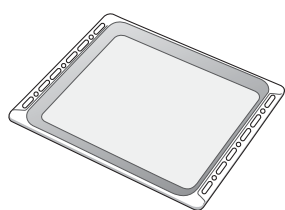
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Svetlo
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11.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

POZNÁMKA:

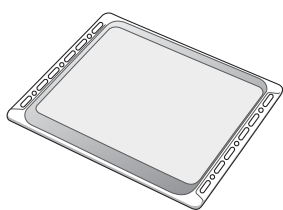
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

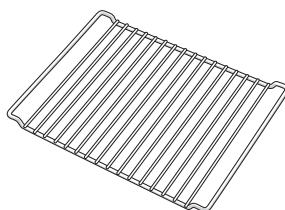
(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)



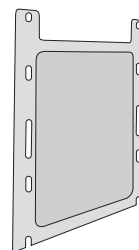
Obr. 1



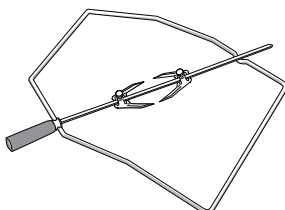
Obr. 2



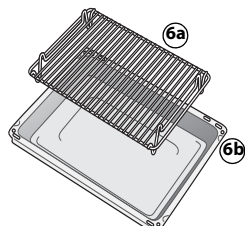
Obr. 3



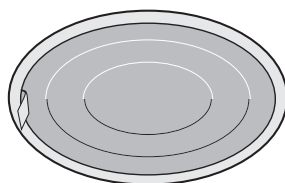
Obr. 4



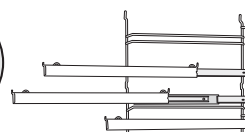
Obr. 5



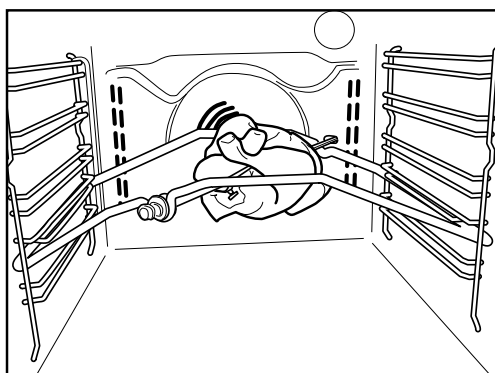
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)

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

Plech na pečenie (Obr. 2)

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

Drôtený rošt (Obr. 3)

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

Bočné katalytické panely (Obr. 4)

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

Otočný ražeň (Obr. 5)

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

Súprava na grilovanie (Obr. 6)

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

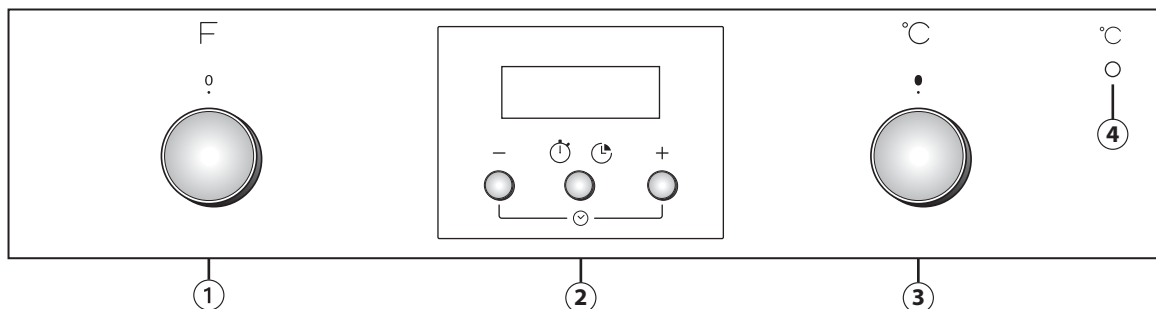
Tukový filter (Obr. 7)

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

Zásuvné lišty (Obr. 8)

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

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



Gombíky sú zatláčacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatláčajte ich v strede.

Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

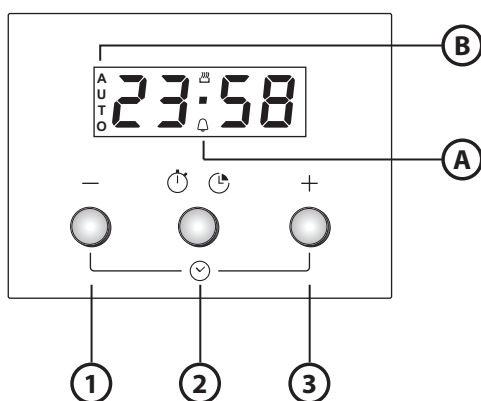
1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu

AKO ZAPNÚŤ RÚRU


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

Po ukončení prípravy jedla otočte ovládací gombík do polohy „0“.

POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA



1. Tlačidlo -: na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo 0 : na výber rôznych nastavení:
 - a. časovač
 - b. čas varenia
3. Tlačidlo +: na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

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

Nastavenie pri prvom použití



Nastavenie času a tónu zvukových signálov.

Po pripojení rúry k sieťovému napájaniu bude na displeji blikať **AUTO** a 0.00. Čas nastavte súčasným stlačením tlačidiel - a +: bliká stredná bodka. Čas nastavte pomocou tlačidiel + a -. Po zvolení želanej hodnoty stlačte stredné tlačidlo. Na displeji sa zobrazí hlásenie „ton 1“. Želaný tón vyberte stlačením tlačidla -. Po zvolení želanej zóny stlačte stredné tlačidlo. Ak chcete zmeniť časť, pokračujte tak, ako je popísané hore.











Nastavenie časovača

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

















Naprogramovanie doby varenia

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



TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
	VYPNUTIE	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	OSVETLENIE	Na zapnutie/vypnutie žiarovky rúry.
	STATICÝ OHREV	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Rúru predohrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie potravín.
	TRADIČNÉ PEČENIE	Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Aby sa dosiahlo rovnomernejšie upečenie jedál, po určitej dobe vymeňte vzájomne polohu jedál. Používajte 2 úroveň pri pečení na jednej úrovni a 2. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach. Pred pečením rúru predohrejte.
	GRIL	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru predhrejte počas 3 - 5 min. Počas pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené.
	TURBO GRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
	SPODNÝ OHREV + TRADIČNÉ PEČENIE	Na pečenie na jednej úrovni, napr. ovocie, torty, zelenina, pizza, hydina.
	PRÚDENIE VZDUCHU	Aj na súčasné varenie rôznych typov jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia (napr. ryby, zelenina, koláče) na maximálne dvoch úrovniach. Táto funkcia umožňuje varenie bez prenosu pachov z jedného jedla na iné. Pri varení na jednej úrovni vám odporúčame použiť 2. úroveň. Pri varení na dvoch úrovniach vám odporúčame rúru najskôr predhriať a použiť 1. a 3. úroveň.
	SPODNÝ OHREV	Túto funkciu použite po uvarení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestniť na 1./2. varnú úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé varenie, ako napríklad dusenie zeleniny a mäsa, pričom v takomto prípade použite 2. varnú úroveň. Rúru netreba predohriať.

TABUĽKA VARENIA

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

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	2	175-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	175-200	25-45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy		Áno	2	200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie/Telacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	2	200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	2	200	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/Hus 3 kg		Áno	1/2	200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	175-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	175-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianka		Áno	4	200	2-5	rošt
Filé/plátky rýb		Áno	4	200	20-30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		Áno	4	200	30-40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	Úroveň 2: otočný ražeň
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíť 1 kg		-	2	200	35-45	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/koleno		-	2	200	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	200	45-55	Nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20-30	Pekáč na rošte
Lasagne a Mäso		Áno	1-3	200	50-100	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Mäso a zemiaky		Áno	1-3	200	45-100	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1-3	175	30-50	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

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

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

POZNÁMKA: časy a teploty varenia sú iba orientačné a platia pre približne 4 porcie.

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

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

Pečenie rôznych jedál súčasne

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

Koláče

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

Mäso

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

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

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

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

Pizza

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

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u určitých modelov)

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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSON BIZTONSÁGA NAGYON FONTOS

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



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY

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



VIGYÁZAT

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

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

- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Ne a hálózati vezetéknél fogva húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.

- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe, ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Sütéskor ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

A háztartási készülékek kiselejtezése

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

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

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

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

Használat alatt:


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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kiselejtése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosági ötletek

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a (CE) 1935/2004 sz. európai rendeletnek, és a következőkkel összhangban került kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kifestültségről szóló 2006/95/EK sz. irányelv biztonsági előírásai (amely felváltja a 73/23/EGK sz. irányelvet és annak módosításait), a 2004/108/EK sz. „EMC” irányelv védelmi előírásai.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Az ajtó nem nyitható ki:

- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

- **Fontos:** Az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd „A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval” bekezdést).

Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn az „F” betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az „F” betűt követő számot.
- **A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.**
- Másik nyelvre beállítva - Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy meg tudja-e oldani saját maga a problémát a „Hibaelhárítási útmutató” fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

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

Mindig adja meg:

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

SERVICE



0000 000 00000

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, hívja fel a garancialevélen jelzett egyik hivatalos **vevőszolgálatot** (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végzik el).

TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

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

A sütő külseje

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

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

A sütő belseje

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

- Minden használatot követően hagyja lehűlni a sütőt, tisztítsa meg lehetőleg akkor, amíg még meleg annak érdekében, hogy eltávolítsa az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerezrel. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

MEGJEGYZÉS: Nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Amikor a sütő hideg, szárítsa meg az ajtó belsejét ruhával vagy szivaccsal.

Tartozékok:

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

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

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

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

KARBANTARTÁS



VIGYÁZAT

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.
- Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

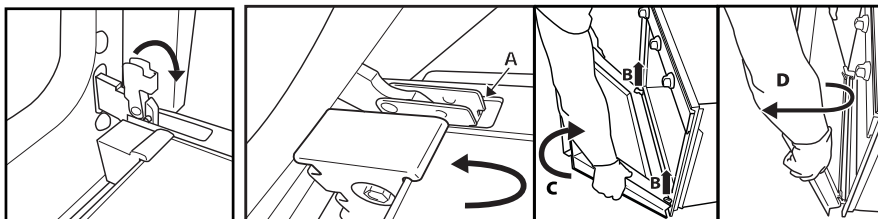
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

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

Az ajtó visszaszerelése:

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

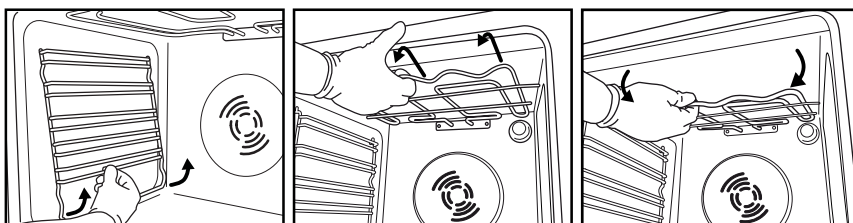


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

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



3. ábra

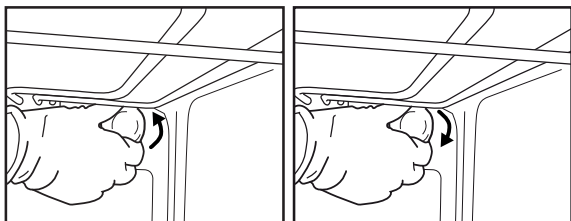
4. ábra

5. ábra

A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótípusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6. ábra

7. ábra

MEGJEGYZÉS:

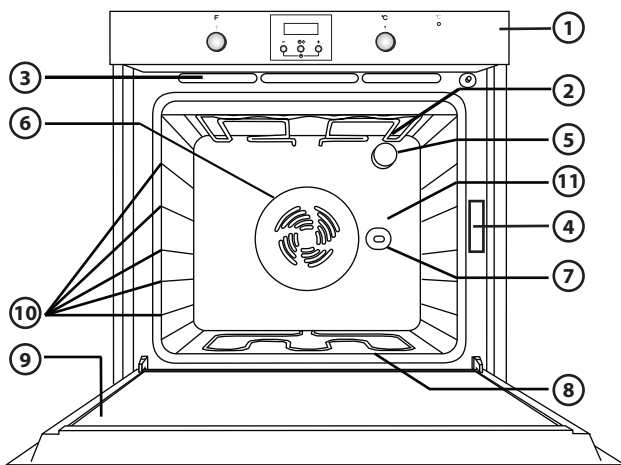
- Kizárólag 25-40 wattos/230 voltos, E-14 típusú, T300 °C izzókat vagy 20-40 wattos/230 voltos, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon (a készülék típusától függően).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



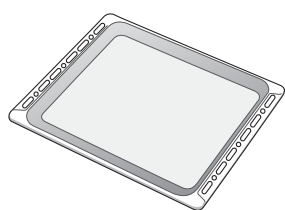
1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Enyhe
6. Sütési ventilációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartószintek pozíciója
11. Hátsó fal

MEGJEGYZÉS:

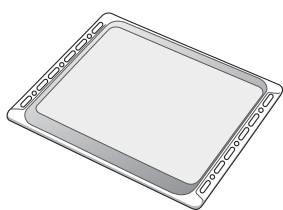
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

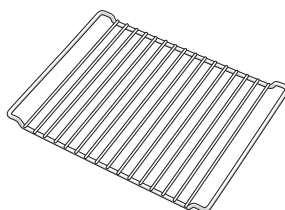
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



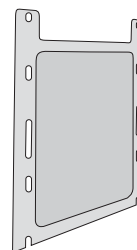
1. ábra



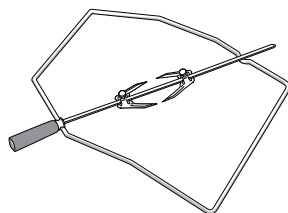
2. ábra



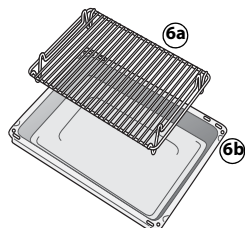
3. ábra



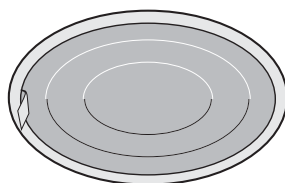
4. ábra



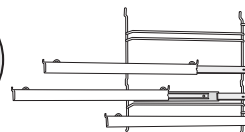
5. ábra



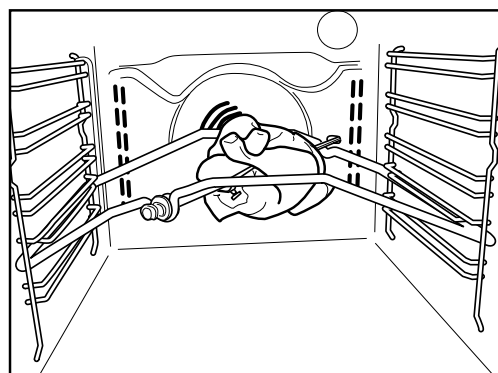
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Zsírfogó tálca (1. ábra)

A zsír és ételdarabkák felfogására, amikor a rács alá van helyezve, illetve hús, csirke és hal zöldségekkel együtt vagy önmagukban történő sütésénél tálként használható. A zsiradék kifröccsenésének és a füstképződés elkerülése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.

Süteményes tepsi (2. ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

Rács (3. ábra)

Ételek grillzésére vagy lábasok, sütőformák és más sütőedények tartására. Bármelyik rendelkezésre álló szintre behelyezhető. A rácsot a görbülettel felfelé vagy lefelé is be lehet tenni.

Katalitikus oldalpanelek (4. ábra)

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kifröccsent zsiradékot. Ajánlott, hogy végezzen el egy automatikus tisztítási ciklust zsiradékokban különösen gazdag étel sütése után (lásd TISZTÍTÁS).

Forgóyár (5. ábra)

A forgóyársat a megadottak (9. ábra) szerint használja. Ugyancsak nézze meg az „Ajánlott használat és tippek” c. szakasz tanácsait.

Grillsütő készlet (6. ábra)

A készlet egy rácsot (6a) és egy zománcozott edényt (6b) tartalmaz. Ezt a készletet a rácsra (3) kell helyezni, és a Grill funkcionál kell használni.

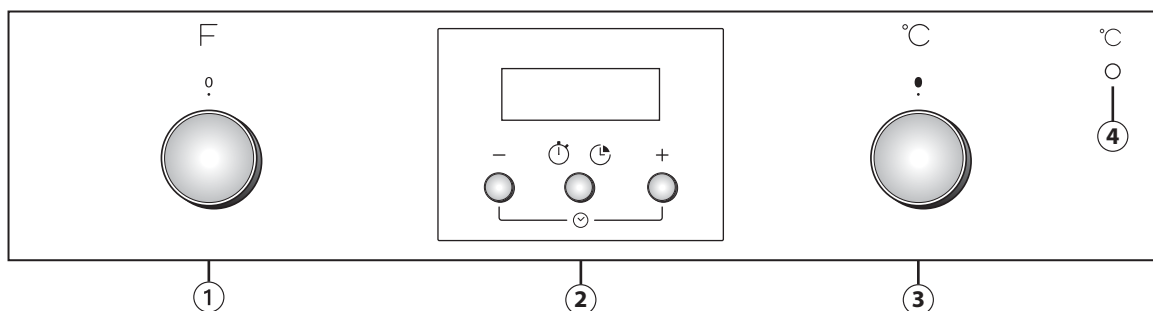
Zsírszűrő (7. ábra)

Csak a különösen zsíros ételek sütésénél használja. Akassza a sütőtér hátsó falára a ventilátorral szemben. Ez a tartozék mosogatógépben tisztítható, és a légkeveréses funkcióval használható.

Kihúzható polcok (8. ábra)

Lehetővé teszik a rácsok és a zsírfogó tálcák félig történő kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz megfelelő, és mosogatógépben tisztíthatók.

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



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

A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

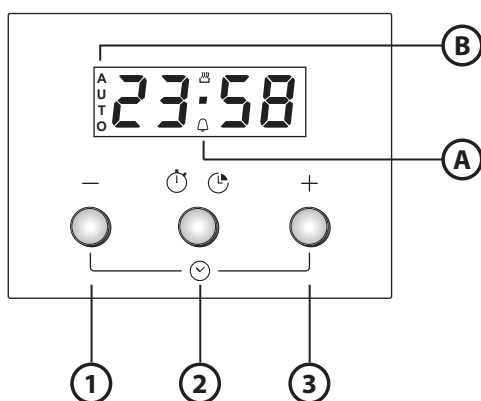
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programválasztó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Piros hőmérséklet-szabályozó kijelző.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

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

Ha elkészült, forgassa el a gombokat „0” helyzetbe.

Az elektronikus programválasztó használata



1. - gomb : a kijelzőn látható érték csökkentése
 2. gomb : különféle beállítások választása:
 - a. Időzítő
 - b. Sütési időtartam
 3. + gomb : a kijelzőn látható érték növelése
- A. szimbólum az időzítő funkció működését jelzi
B. Az **AUTO** szimbólum a beállítást erősíti meg

A sütő első alkalommal történő használata

Az idő és a hangjelzés hangjának beállítása.

Amikor a sütőt a hálózati áramellátásra kapcsolja, az **AUTO** és a 0.00 villog a kijelzőn. Az idő beállításához nyomja meg egyszerre a - és + gombot: a központi pont villogni kezd. A + és - gombbal állítsa be az időt. Miután beállította a kívánt értéket, nyomja meg a középső gombot. A kijelzőn a „ton 1” felirat jelenik meg. A kívánt hang kiválasztásához nyomja meg a – gombot. Miután beállította a kívánt hangot, nyomja meg a középső gombot. Az idő módosításához járjon el a fentiek szerint.











Időzítő beállítása

Az időzítő beállításához nyomja meg a középső gombot: a kijelző a 0.00 feliratot mutatja és a csengő szimbólum villog. Állítsa be az időzítőt a + gombbal (a legnagyobb beprogramozható érték 23 óra és 59 perc). A visszazámlálás néhány másodperc múlva elindul. A kijelző megjeleníti az időt és a csengő világít, jelezve, hogy az időzítő be van állítva. A visszazámlálás megtekintéséhez vagy módosításához nyomja meg ismét a középső gombot.

















A sütési időtartam beprogramozása

Miután a gombokkal beállította a kívánt sütési módot és hőmérsékletet, nyomja meg a középső gombot: a kijelzőn a 0.00 felirat jelenik meg és a csengő villogni kezd. Nyomja meg ismét a középső gombot: a kijelzőn a és a 0.00 egymás után jelennek meg és az **AUTO** villogni kezd. Állítsa be a sütési időt a + és - gombbal (a legnagyobb beprogramozható érték 10 óra). Néhány másodperc múlva a kijelző megjeleníti az időt és az **AUTO** tovább világít, jelezve a beállítást. A hátralevő sütési idő megtekintéséhez vagy módosításához tartsa megnyomva a középső gombot két másodpercen át, majd nyomja meg ismét. A beállított idő végén a szimbólum kikapcsol, a riasztó megszólal és az **AUTO** villog a kijelzőn. Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás kikapcsolásához. A sütés leállításához állítsa a funkciókat és a hőmérséklet-szabályozó gombot nullára, majd tartsa megnyomva két másodpercen át a középső gombot.



A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB		
	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	LÁMPA	A sütőtér lámpájának bekapcsolása/kikapcsolása.
	HAGYOMÁNYOS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. Amikor kiálszik a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye, akkor helyezhető be az étel a sütőbe.
	KONVEKCIÓS SÜTÉS	Folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Ez a funkció két szinten történő sütésekhez is használható. Az ételek helyzetét sütés közben fordítsa meg az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szintnél pedig a 2. és 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	GRILL	Használja a grill funkciót karaj, rablólús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpíritáshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A 3. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. 3-5 percig melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtajának zárva kell lennie.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon megbarnulni. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	ALSÓ + KONVEKCIÓS SÜTÉS	Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, csirke stb. egy szinten történő sütéséhez.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (például hal, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb két szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvenné a másik szagát. Ajánlott a 2. szint használata az egyetlen szinten való sütés esetén. Két szinten történő sütéshez a sütő előmelegítését követően ajánlatos az 1. és 3. szintet használni.
	ALSÓ MELEGÍTÉS	Használja ezt a funkciót a sütni kívánt étel aljának pírításához. Ajánlatos az élelmiszert az 1. vagy 2. szintre helyezni. A funkció a lassú sütéshez is használható - pl. zöldségek és húspörköltök esetén. Ebben az esetben használja a 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előfűtés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	150-175	35-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	150-170	30-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcs torta)		Igen	2	150-190	30-85	Zsírfgó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/Aprósütemények		Igen	2	160-175	20-45	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: rác 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Fánk		Igen	2	175-200	30-40	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: tepsi rácson 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	2	100	110-150	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	100	130-150	3. szint: tepsi rácson 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/(Olasz)Lángos		Igen	2	190-250	12-50	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	1. szint: tepsi rácson 3. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	1. szint: Zsírfgó tálca / süteményes tepsi vagy rác
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: tepsi rácson 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	175-200	40-50	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	175-190	55-65	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson

Recept	Funkció	Előfűtés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Vols-au-vent/Leveles tészta		Igen	2	175-200	20-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	175-200	25-45	3. szint: tepsi rácson 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Lasagna/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg		Igen	2	200	80-110	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		Igen	2	200	50-100	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka/Liba 3 kg		Igen	1/2	200	80-130	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	175-200	40-60	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkíni, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőforma rácson
Pirítóskenyér		Igen	4	200	2-5	rács
Halfilé/halszelet		Igen	4	200	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász/Rablóhús/Borda/ Hamburger		Igen	4	200	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: rács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs
						1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	200	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	2	200	60-90	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült krumpli		-	2	200	45-55	Zsírfgó tálca / süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	200	20-30	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: tepsi rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előfűtés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Húsok & Burgonya		Igen	1-3	200	45-100	3. szint: tepsí rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-3	175	30-50	3. szint: tepsí rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

A táblázatban megadott idők a késleltetett kezdéssel végzett sütésre vannak megadva (ha ez elérhető). A sütési idők az ételtől függően ennél hosszabbak is lehetnek.

MEGJEGYZÉS: a sütő funkciók szimbólumai a rajzon ábrázoltaktól kissé eltérők is lehetnek.

MEGJEGYZÉS: A sütési hőmérsékletek és időtartamok tájékoztató jellegűek és 4 adagra vonatkoznak.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Jénai vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, bár így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

Különböző ételek sütése egyszerre

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

Édességek

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egnél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadásmentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert egyébként előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény „összeesik” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- Nedvűs töltelékkel készült édességek (sajttorta vagy gyümölcspekák) használja a „KONVEKCIÓS SÜTÉS” funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

Hús

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

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

Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

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

Pizza

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

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ – ПОНАД УСЕ

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



Символ небезпеки попереджує користувачів про потенційні ризики для них самих та інших.

Усім попередженням про небезпеку передує символ небезпеки та наступний термін:



НЕБЕЗПЕЧНО

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



УВАГА

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

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження майна й ураження електричним струмом в результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій:

- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Встановлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст у відповідності з інструкціями виробника та діючими правилами техніки безпеки. Не ремонтуйте і не замінюйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації не вказано прямо, що це необхідно зробити.
- Згідно нормативних вимог прилад повинен бути заземленим.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення у меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачів або подовжувачів.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не повинні бути досяжні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла і не користуйтеся ним босоніж.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Цей прилад не призначений для користування особами (в т.ч. дітьми), які внаслідок свого фізичного, сенсорного чи психічного стану або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або за вказівками особи, яка відповідає за їхню безпеку.

- Досяжні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Слід не допускати малих дітей до приладу і слідкувати за тим, щоб вони не гралися з ним.
- Під час та після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- У кінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду та аксесуарів користуйтеся прихваткою і будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали на прилад або поблизу нього: якщо через неухважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте і не готуйте їжу в приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера і пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жири та олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Як наслідок, існує ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.

Утилізація побутових приладів

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

ВСТАНОВЛЕННЯ

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

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на паспортній табличці приладу. Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед використанням:

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

Під час використання:


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

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

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

Утилізація виробу

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

Економія електроенергії

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

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

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

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює:

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

Дверцята не відкриваються:

- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.
- **Важливо:** під час процесу самоочищення дверцята духової шафи не відкриваються. Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт «Цикл очищення духової шафи з функцією піролізу»).

Електронний програматор не працює:

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

На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.

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

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж телефонувати у центр післяпродажного обслуговування:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у «Посібнику з усунення несправностей».
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

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

Завжди вказуйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) на паспортній табличці), розташований на правому краї камери духової шафи (видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказаний на гарантійному талоні;
- вашу повну адресу;
- номер вашого телефону.



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

ЧИЩЕННЯ

- УВАГА** - Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.
- Перед проведенням обслуговуванням відключайте електроживлення.

Зовнішні поверхні духової шафи

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

- Протріть поверхні вологою ганчіркою. Якщо поверхні дуже брудні, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Внутрішні поверхні духової шафи

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

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистіть її краще тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опускати (лише в деяких моделях), щоб почистити верхню частину духової шафи.

Примітка: під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піца, овочі і т.п.) на внутрішніх дверцятах духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духовна шафа охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцят ганчіркою або губкою.

Аксесуари:

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

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

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

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

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



УВАГА

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духовка охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Перед проведенням обслуговування відключайте електроживлення.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

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

Щоб поставити дверцята на місце:

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

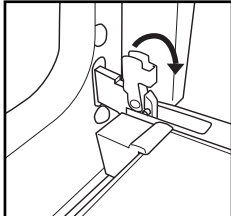


Рис. 1

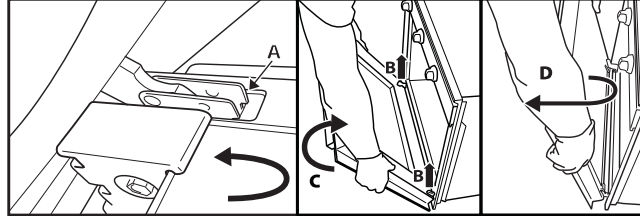


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

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

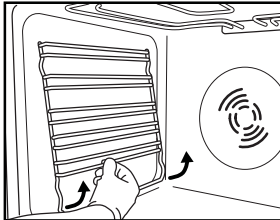


Рис. 3

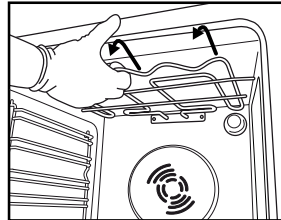


Рис. 4

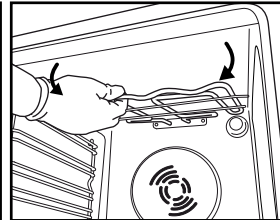


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

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



Рис. 6

Рис. 7

Примітка:

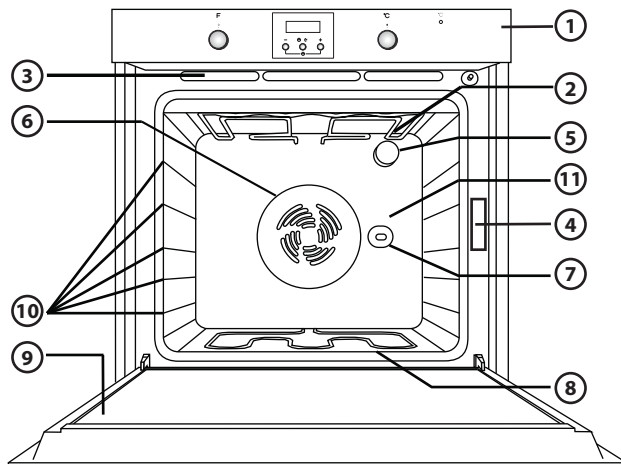
- Використовуйте лише лампи розжарювання T300°C типу E-14 (25–40 Вт/230 В) або галогенні лампи T300°C типу G9 (20–40 Вт/230 В) (залежно від моделі).
- Лампочки можна придбати у центрі післяпродажного обслуговування.

ВАЖЛИВО:

- **не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



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

Примітка:

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

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

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

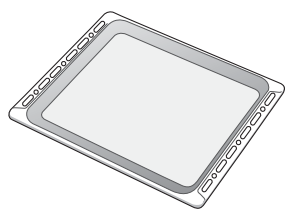


Рис. 1

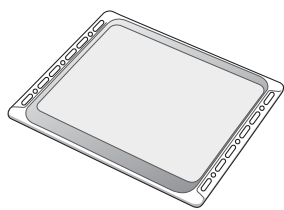


Рис. 2

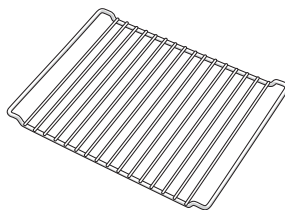


Рис. 3

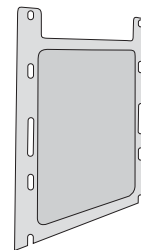


Рис. 4

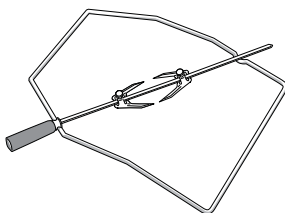


Рис. 5

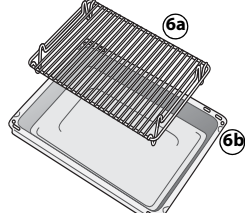


Рис. 6

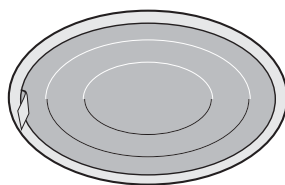


Рис. 7

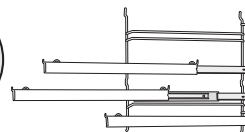


Рис. 8

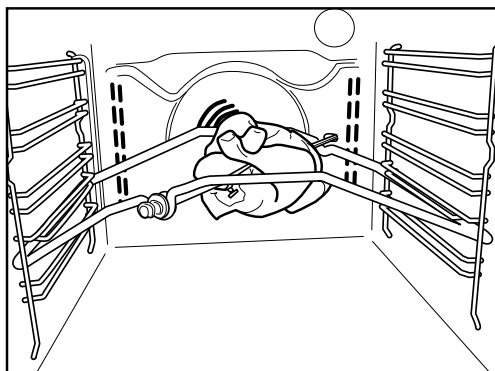


Рис. 9

Піддон (Рис. 1)

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

Деко для випічки (Рис. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Рис. 3)

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

Каталітичні бокові панелі (Рис. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (див. ЧИЩЕННЯ).

Рожен (Рис. 5)

Використовуйте рожен, як вказано на Рис. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі «Рекомендації та поради з використання».

Набір для грилю (Рис. 6)

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

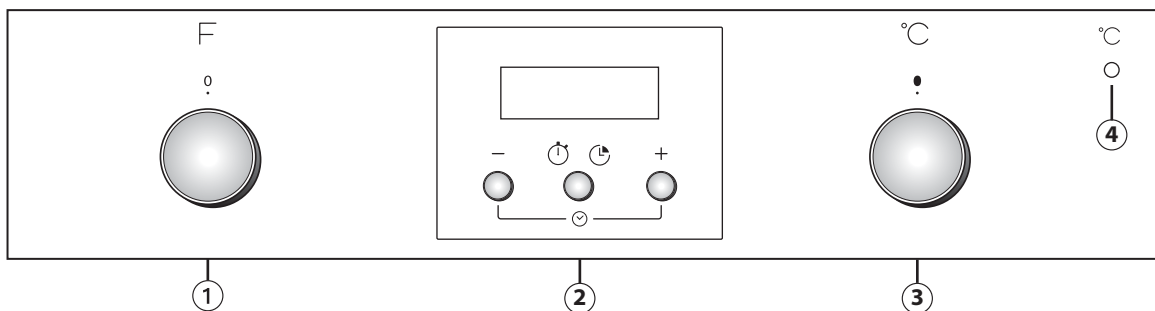
Жировий фільтр (Рис. 7)

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

Висувні полиці (Рис. 8)

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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Ручки висуваються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.
Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятися від зображення.

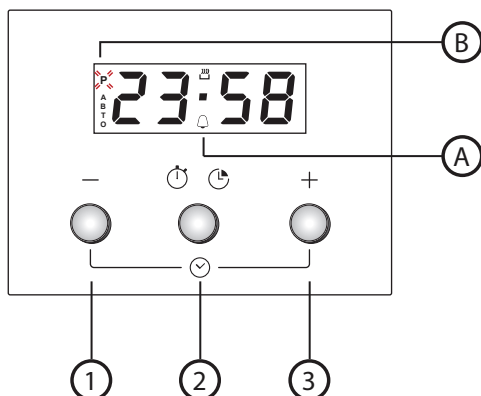
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіодний індикатор термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ


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

По закінченню приготування поверніть ручки на «0/F».

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка 0 я вибору різних параметрів:
 - a. Таймер
 - b. Тривалість готування
3. Кнопка + : для збільшення значення, що відображається на дисплеї

A. Символ  вказує на те, що працює таймер

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

Початок експлуатації духової шафи

Установлення часу доби і звукового сигналу.

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

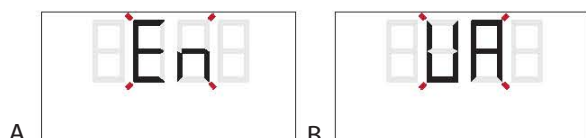
Установлення таймера

Щоб установити таймер, натисніть середню кнопку та певний час утримуйте її: на дисплеї з'явиться 0.00, почне блимати символ дзвіночка. Установіть таймер за допомогою кнопки + (максимальний час, який можна задати, становить 23 години 59 хвилин). Зворотний відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї буде показано час доби, а символ дзвіночка продовжуватиме світитися, підтверджуючи установлення таймера. Щоб подивитися, скільки часу залишилося, і за необхідності змінити це значення, ще раз натисніть середню кнопку.

ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

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

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




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











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

Встановлення часу готування

















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

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



ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
	ВИМК.	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимкнення освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 2-гу полицю. Перед готуванням прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимкнеться, коли шафа буде готова і в неї можна буде поставити їжу.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для випікання пирогів з рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для більш рівномірного приготування. Використовуйте 2-гу полицю для готування лише на одній полиці, а 2-гу і 4-ту – для приготування на двох полицях. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та гринок. Поставте продукти на 4-ту полицю. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-тю полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середній полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви при готуванні. Встановіть його на 1/2-й полиці, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.
	ВНИЗУ + ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Також для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риба, овочі, торти), максимум на двох полицях одночасно. Ця функція дозволяє готувати їжу без змішування запахів різних страв. Для готування на одній полиці рекомендується використовувати другий рівень. Для готування на двох полицях рекомендується використовувати 1-й і 3-й рівні, попередньо прогрівши духову шафу.
	НАГРІВ ВНИЗУ	Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на 1-й/2-й рівень. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад тушіння овочів чи м'яса; у цьому випадку використовуйте 2-й рівень. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари
Воловани / випічка із листкового тіста		Так	2	175-200	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	175-200	25-45	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	200	45-55	Деко на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або деко на решітці
Курча / кролик / качка 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або деко на решітці
Індичка / гуска 3 кг		Так	1/2	200	80-130	Піддон або деко на решітці
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175-200	40-60	Піддон або деко на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, кабачки)		Так	2	175-200	50-60	Деко на решітці
Грінка		Так	4	200	2-5	гриль
Рибне філе / стейки		Так	4	200	20-30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон з водою
Ковбаски / кебаби / поребринна / гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон з водою
Смажене курча 1–1,3 кг		-	2	200	55-70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
						Полиця 1: піддон з водою
Смажене курча 1–1,3 кг		-	2	200	60-80	Полиця 2: рожен
						Полиця 1: піддон з водою
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	2	200	35-45	Деко (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Кострець ягняти / голені		-	2	200	60-90	Піддон або деко для випікання на сітчастій полиці (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Смажена картопля		-	2	200	45-55	Піддон/деко для випікання (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Деко на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари
М'ясо з картоплею		Так	1-3	200	45-100	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці
Риба з овочами		Так	1-3	175	30-50	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці

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

Примітка: символи функцій готування можуть мати дещо інший вигляд, ніж показаний на малюнку.

Примітка: 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 духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу акcesуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страв не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте акcesуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та акcesуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору акcesуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно

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

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. 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, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для 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 смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині шматка, щоб отримати 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 акcesуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанизуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. 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 закінченню готування, щоб не обпектися, коли вийматимете страву з духової шафи.

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 духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе имеется ряд важных указаний по безопасности, которые вы должны прочесть и всегда неукоснительно выполнять.



Это знак опасности, указывающий на потенциальный риск для пользователя и для других людей.

Символ опасности стоит перед всеми указаниями по безопасности и сопровождается следующими надписями:



ОПАСНОСТЬ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Все указания по безопасности сопровождаются подробной информацией о потенциальном риске и объяснениями, как уменьшить риск травматизма, повреждений или поражения электрическим током в результате неправильного пользования прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и подключение должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с указаниями изготовителя и при соблюдении местных норм безопасности. Запрещается самостоятельно выполнять ремонт или замену любых деталей, кроме описанных в данном руководстве.
- В соответствии с нормативными требованиями прибор должен быть заземлен.
- Сетевой шнур должен быть соответствующей длины, чтобы прибор, встроенный в кухонную мебель, можно было без труда подключить к электрической розетке.
- В целях соответствия нормативным требованиям по безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за сетевой шнур, 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 разутым.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее использование прибора или неправильную настройку.

- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (в том числе детьми) при отсутствии надзора или предварительных инструкций со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Доступные для контакта детали прибора сильно нагреваются в процессе пользования. В связи с этим необходимо следить, 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, поскольку это грозит ожогами. Следует исключать контакт с тканью или иными воспламеняющимися материалами до тех пор, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления пищи дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия.
- При извлечении из духовки посуды и принадлежностей необходимо пользоваться рукавицами, следя за тем, чтобы не касаться горячих элементов.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву и повреждению прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюд используются спиртные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. В результате не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Утилизация бытовых электроприборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Утилизацию изделия следует производить с соблюдением соответствующих местных нормативов. Перед утилизацией изделия необходимо срезать шнур электропитания.
- За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные регулятивные органы, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

УСТАНОВКА

Сняв упаковку, убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки, и что дверца духовки закрывается надлежащим образом. При возникновении любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с полистироловой подставки непосредственно перед установкой.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (минимум 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и тщательно удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Чтобы духовка работала должным образом, между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться зазор.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке изделия, соответствует напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка расположена на передней панели духовки (видна при открытой дверце).

- Возможную замену шнура электропитания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должен выполнять только квалифицированный электрик. В таких случаях обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Перед первым использованием прибора:

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на один час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной 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.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не наливайте воду внутрь горячей духовки; это может привести к повреждению эмали.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки; это может привести к повреждению эмали.
- Следите, чтобы электрические провода других электроприборов не касались нагреваемых частей духовки и не застревали в ее дверце.
- Не подвергайте духовку воздействию погодных факторов.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочного материала

Упаковка изготовлена из материала, на 100% пригодного для вторичной переработки и обозначенного соответствующим символом (♻️). В этой связи различные части упаковки следует утилизировать в полном соответствии с действующими местными нормативами.

Утилизация изделия

- 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  на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами; изделие следует сдать в соответствующий пункт утилизации 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 рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления пищи будет продолжаться и после выключения духовки.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ДИРЕКТИВАМ ЕС

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) п.1935/2004 и была разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC с последующими изменениями) и требованиями Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- 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 дисплей выводится буква "F", за которой следует какое-нибудь число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

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

- Установлен другой язык - Обратитесь в ближайший сервисный центр.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Руководство по устранению неполадок".
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Если после выполнения вышеописанных действий неполадку устранить не удалось, обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

- краткое описание неполадки;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной справа на внутренней стенке духовки; табличка видна при открытой дверце духовки). Номер сервисного обслуживания указан также в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE



0000 000 00000

При необходимости ремонта духовки обращайтесь в авторизованный **сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора).

ЧИСТКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Не пользуйтесь паровыми очистителями**
- **Выполняйте чистку только при остывшей духовке**
- **Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.**

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь вызывающими коррозию или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тканью.

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

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее, предпочтительно 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.
- Стекланную дверцу следует чистить подходящим жидким детергентом. Для удобства чистки духовки дверцу можно снять (см. раздел ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ).
- Для удобства чистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ"; только в некоторых моделях).

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 тканью или губкой.

Принадлежности

- Сразу же после использования принадлежностей поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если имеются)

ВАЖНО: для чистки каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, металлическими мочалками или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме конвекции при температуре 200°C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов с помощью губки.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Пользуйтесь кухонными рукавицами
- Перед проведением описанных ниже операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Чтобы снять дверцу

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

Чтобы установить дверцу на место

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

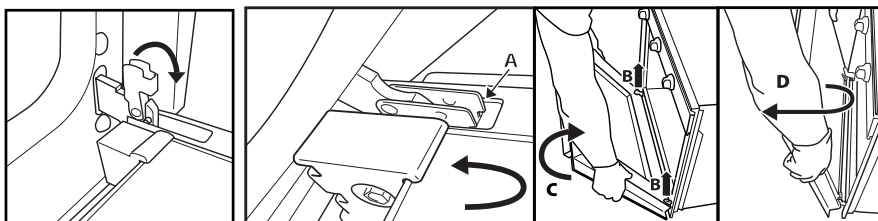


Рис. 1

Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

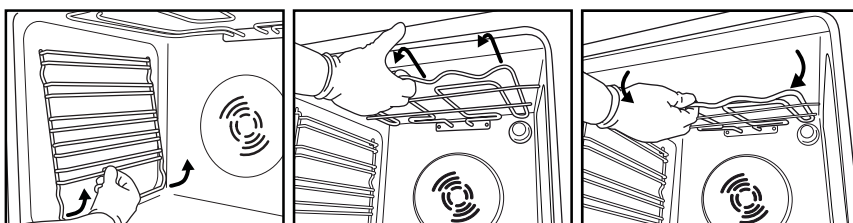


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если имеется):

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



Рис. 6

Рис. 7

Примечание:

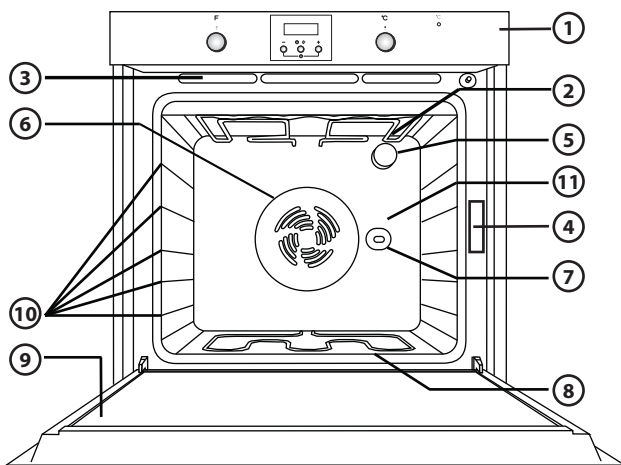
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300°С или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т300°С (в зависимости от модели).
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

ИНСТРУКЦИИ 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 имеется)
4. Паспортная табличка (не снимать!)
5. Лампочка
6. Система вентиляции при выпечке (если имеется)
7. Вертел (если имеется)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

Примечание:

- В конце процесса приготовления пищи, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать еще некоторое время.
- Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

СОВМЕСТИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

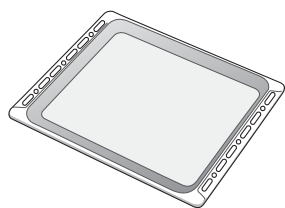


Рис. 1

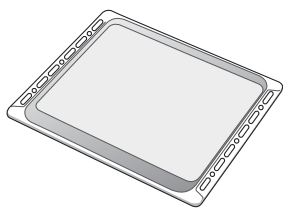


Рис. 2

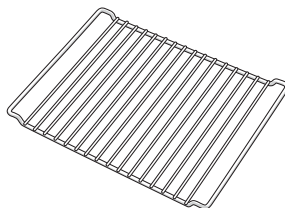


Рис. 3

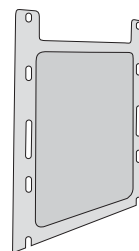


Рис. 4

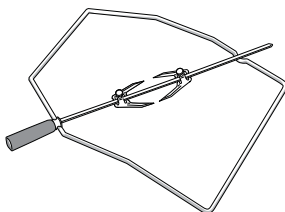


Рис. 5

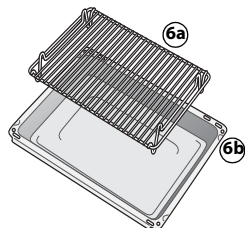


Рис. 6

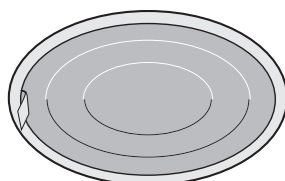


Рис. 7

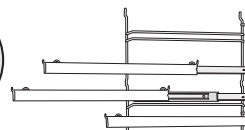


Рис. 8

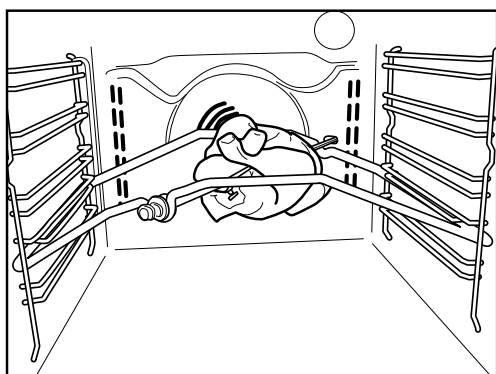


Рис. 9

Поддон (Рис. 1)

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 поддон 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 подставки для кастрюль, форм для выпечки 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 высоким содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. раздел ЧИСТКА).

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 (6а) и эмалированный поддон (6б). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме “Гриль”.

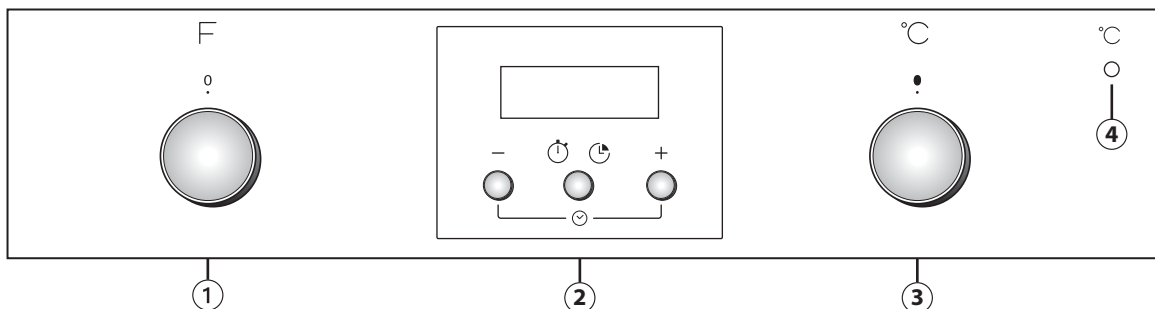
Жировой фильтр (Рис. 7)

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

Выдвижные полки (Рис. 8)

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Ручки управления можно вытянуть или утопить. Нажатием середины ручки можно вытянуть ее. Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

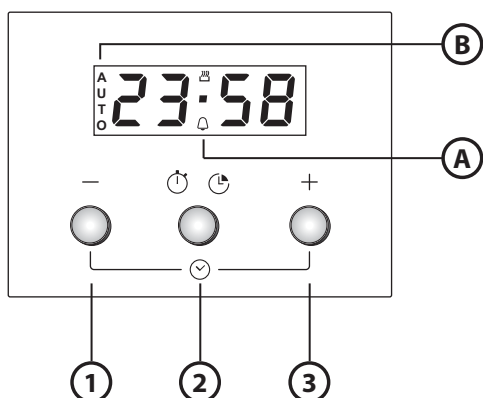
1. Ручка переключения режимов
2. Электронное программирующее устройство
3. Ручка термостата
4. Красный индикатор термостата.

РАБОТА ДУХОВКИ

- Выберите нужную программу, повернув ручку переключателя. Загорается индикатор духовки.
- Повернув ручку переключателя по часовой стрелке, установите нужную температуру. При этом загорается индикатор термостата; по достижении в духовке требуемой температуры, индикатор погаснет.

В конце приготовления пищи установите ручку на "0".

ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



1. Кнопка - : служит для уменьшения значения, отображенного на дисплее
2. Кнопка : служит для выбора различных настроек:
 - а. времени на таймере
 - б. продолжительности приготовления пищи
3. Кнопка + : служит для увеличения значения, отображенного на дисплее

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

Перед первым использованием духовки

Настройка времени суток и звукового сигнала.

После первого подключения духовки к электрической сети на дисплее мигают надпись **AUTO** и цифры 0.00. Для настройки времени суток нажмите одновременно кнопки - и +; при этом будет мигать разделительная точка. Настройте время суток с помощью кнопок + и -. Выбрав нужное значение, нажмите среднюю кнопку. На дисплее отображается "top 1". Чтобы выбрать нужный звуковой сигнал, нажмите кнопку -. Выбрав нужный звуковой сигнал, нажмите среднюю кнопку. Чтобы изменить время суток, повторите описанные выше действия.











Настройка таймера

Для настройки таймера нажмите и придержите среднюю кнопку; на дисплее отобразится 0.00 и начнет мигать символ колокольчика. Настройте таймер с помощью кнопок + (максимальное программируемое время составляет 23 часа 59 минут). Обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее отобразится время суток и символ колокольчика, что подтверждает выбор настроек таймера. Чтобы увидеть обратный отсчет времени и при необходимости изменить его, снова нажмите среднюю кнопку.

















Настройка продолжительности приготовления пищи



















Установив с помощью ручек режим приготовления пищи и температуру духовки, нажмите среднюю кнопку; на дисплее отобразится 0.00 и начнет мигать символ колокольчика. Нажмите среднюю кнопку еще раз: на дисплее поочередно отобразятся и 0.00 и начинает мигать надпись **AUTO**. Настройте время приготовления пищи с помощью кнопок + и - (максимальное программируемое время составляет 10 часов). Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, и останется надпись **AUTO**, что подтверждает выбор настроек. Чтобы увидеть оставшееся время приготовления и при необходимости изменить его, нажмите и удержите среднюю кнопку в течение 2 секунд, после чего снова нажмите ее. В конце установленного периода времени символ погаснет, включится звуковой сигнал и на дисплее замигает надпись **AUTO**. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите ручку настройки функций и температуры на ноль и нажмите и удержите среднюю кнопку в течение двух секунд, чтобы завершить процесс приготовления.



ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

РУЧКИ НАСТРОЙКИ ФУНКЦИЙ		
	ВЫКЛ	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых блюд на одной полке. Используйте 2-ю полку. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. После того, как духовка прогреется до нужной температуры, индикатор термостата погаснет и приготавливаемое блюдо можно будет поместить в духовку.
	ВЫПЕЧКА В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ	Для выпечки пирогов с жидкой начинкой (сладкой или пикантной) на одной полке. Этот режим также можно использовать при приготовлении пищи на двух полках. При необходимости меняйте местами приготавливаемые блюда, для достижения более однородных условий приготовления. При приготовлении на одной полке используйте 2-ю полку, а при приготовлении на двух полках - 2-ю и 4-ю полки. Предварительно прогрейте духовку.
	ГРИЛЬ	Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Размещайте продукты на 4-й полке. При приготовлении мяса на гриле пользуйтесь поддоном для сбора сока. Поместите поддон на 3-ю полку, налив в него приблизительно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки больших кусков мяса (окорок, ростбиф, курица). Размещайте продукты на средних полках. Пользуйтесь поддоном для сбора сока. Поместите поддон на 1-ю или 2-ю полку, налив в него приблизительно пол-литра воды. Для равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать продукты во время приготовления. Предварительное прогревание духовки не требуется. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Для ускорения размораживания продуктов. Размещайте продукты на средней полке. Чтобы предотвратить высушивание продуктов, оставляйте их в упаковке.
	ВЫПЕЧКА С НИЖНИМ ПОДОГРЕВОМ И ПОДРУМЯНИВАНИЕМ	Для приготовления на одной полке фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	Для приготовления без предварительного прогрева духовки на максимум двух полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет одновременно готовить разные продукты без переноса запахов с одного продукта на другой. В случае использования только одной полки рекомендуется использовать 2-ю полку. При использовании двух полок рекомендуется использовать 1-ю и 3-ю полки, а духовку следует предварительно прогреть.
	НИЖНИЙ ПОДОГРЕВ	Используется для подрумянивания продуктов снизу после завершения приготовления. Рекомендуется размещать продукты на 1-й или 2-й полке. Этот режим можно также использовать для томления, например овощей или мясных рагу; в этом случае размещайте продукты на 2-й полке. Предварительное прогревание духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги из дрожжевого теста		Да	2	150-175	35-90	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1-3	150-170	30-90	Полка 3: пирог в форме на решетчатой полке Полка 1: пирог в форме на решетчатой полке
Пироги с начинкой (творожный пуддинг, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон / противень или форма на решетчатой полке
		Да	1-3	150-190	35-90	Полка 3: пирог в форме на решетчатой полке Полка 1: пирог в форме на решетчатой полке
Печенье / тарталетки		Да	2	160-175	20-45	Поддон / противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Полка 3: решетка Полка 1: поддон / противень
Эклеры		Да	2	175-200	30-40	Поддон / противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Полка 3: противень на решетчатой полке Полка 1: поддон / противень
Безе		Да	2	100	110-150	Поддон / противень
		Да	1-3	100	130-150	Полка 3: противень на решетчатой полке Полка 1: поддон / противень
Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.		Да	2	190-250	12-50	Поддон / противень
		Да	1-3	190-250	25-50	Полка 1: противень на решетчатой полке Полка 3: поддон / противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Полка 1: Поддон / противень на решетчатой полке
		Да	1-3	250	10-20	Полка 3: противень на решетчатой полке Полка 1: поддон / противень
Пироги с несладкой начинкой (овощной пирог, открытый лотарингский пирог)		Да	2	175-200	40-50	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1-3	175-190	55-65	Полка 3: пирог в форме на решетчатой полке Полка 1: пирог в форме на решетчатой полке

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Слоеный пирог / слоеные кракеры		Да	2	175-200	20-30	Поддон / противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Полка 3: противень на решетчатой полке Полка 1: поддон / противень
Лазанья / запеканка из макарон / канелони / открытый пирог из слоеного теста		Да	2	200	45-55	Противень на решетчатой полке
Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг		Да	2	200	80-110	Поддон или противень на решетчатой полке
Курица, кролик, утка – 1 кг		Да	2	200	50-100	Поддон или противень на решетчатой полке
Индейка, гусь – 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Поддон или противень на решетчатой полке
Запекаемая рыба / рыба в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Поддон или противень на решетчатой полке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетчатой полке
Тосты		Да	4	200	2-5	ГРИЛЬ
Рыбное филе / отбивные		Да	4	200	20-30	Полка 4: решетка (переверните в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон с водой
Колбаски / кебаб / ребрышки / гамбургеры		Да	4	200	30-40	Полка 4: решетка (переверните в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полка 2: решетка (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
						Полка 1: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полка 2: вертел
						Полка 1: поддон с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Поддон или противень (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Овощное рагу		-	2	200	20-30	Противень на решетчатой полке
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100	Полка 3: противень на решетчатой полке
						Полка 1: поддон или противень на решетчатой полке

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

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

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

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных блюд”

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления данного блюда на одной или нескольких полках одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться входящими в комплект принадлежностями и формами для тортов или противнями из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для достижения оптимальных результатов следуйте приведенным в таблице рекомендациям по выбору принадлежностей (входящих в комплект духовки) и уровней установки полок. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо предварительно прогреть духовку.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима выпекания с конвекцией “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если имеется) можно готовить одновременно различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных полках. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Рекомендуется пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, входящую в комплект духовки. Для приготовления пищи на нескольких полках пользуйтесь режимом с усиленной вентиляцией и размещайте формы для тортов на полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если к палочке не приклеивается тесто, это означает, 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 “опадает”, то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости или осторожнее замешивать тесто.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (творожный пуддинг или пирог с фруктовой начинкой) следует использовать режим выпекания с конвекцией “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если имеется). Если основание пирога не пропеклось, то следует ставить форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпать панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавляйте в используемую для приготовления емкость немного бульона; бульон не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- 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 духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под мясо поддон, куда налито пол-литра воды. При необходимости доливайте воды в поддон.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать мясо на вертел; в случае приготовления курицы обвяжите ее бечевкой; убедитесь, что мясо прочно насажено на вертел и вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, установив его на соответствующую опору. Для сбора сока в процессе приготовления и образования меньшего количества дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которая снимается перед началом приготовления и надевается по окончании приготовления; это позволяет избежать ожогов при извлечении вертела из духовки.

Пицца

Чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой, следует слегка смазывать противни. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертой моццареллой.

Режим “Подъем теста” (только в некоторых моделях)

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрывать его влажной тканью. Время поднятия теста в это режиме составляет примерно одну треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для поднятия 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej.
- Prace montażowe i konserwacyjne powinny być przeprowadzane przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z wymogami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go bosą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.

- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, ani przez osoby niedoświadczone lub nieposiadające wystarczającej wiedzy, chyba że obsługują one urządzenie pod nadzorem lub po uprzednim przeszkoleniu w zakresie prawidłowej obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie jego komponenty nie wystygną.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie ustawiać na urządzeniu i nie przechowywać w jego pobliżu żadnych materiałów łatwopalnych. W razie przypadkowego włączenia urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie podgrzewać ani nie gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików lub innych pojemników. Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i, w konsekwencji, uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać pojemników z tworzyw syntetycznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

MONTAŻ

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W przypadku problemów należy się skontaktować z najbliższym serwisem technicznym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przed montażem.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno zasłaniać wąskiej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna, gdy drzwi są otwarte.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200°C na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:


- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się o drzwi i nie wieszac żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wlewać wody do środka rozgrzanego piekarnika; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Pilnować, aby przewody elektryczne innych urządzeń nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przygniecione przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem (♻️). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zadbanie o prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzkie, który mógłby wystąpić w przypadku nieodpowiedniej utylizacji.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w kontakcie z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC").

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Piekarnik nie działa:

- Sprawdzić, czy zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do zasilania.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Nie można otworzyć drzwi:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
- **Ważne:** podczas trwania automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Należy odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją pirolizy").

Elektroniczny programator nie działa:

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy się skontaktować z najbliższym autoryzowanym serwisem. Pracownikowi serwisu należy podać numer wyświetlany po literze "F".

Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.

- Inny zestaw językowy - Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale "Rozwiązywanie problemów".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie "Service" na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE



0000 000 00000

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Mogą one z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szyby w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producentów.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górną grzałkę grilla (patrz KONSERWACJA) można obniżyć (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory piekarnika.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Akcesoria:

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, należy ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbki.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu zacząć, aż urządzenie ostygnie, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE

- Stosować rękawice ochronne.
- Opisanie czynności przeprowadzać na zimnym urządzeniu.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

DEMONTAŻ DRZWI

Aby zdjąć drzwi:

1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), zwalniając je z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwi:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.

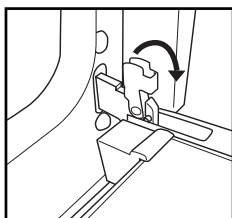
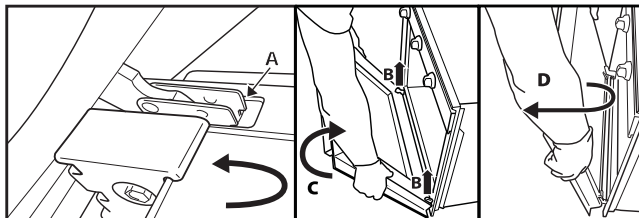


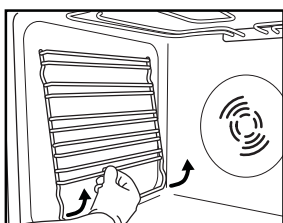
Fig. 1



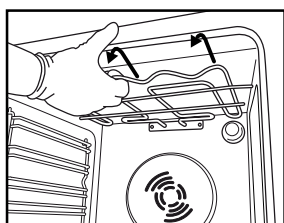
Rys. 2

OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

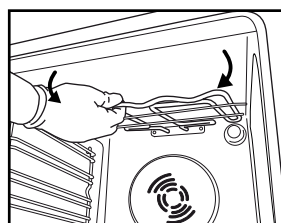
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i obniżyć ją (rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

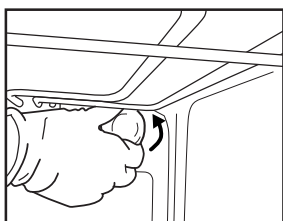


Rys. 5

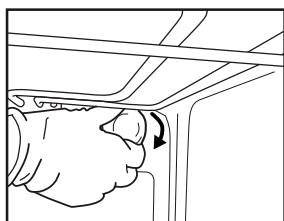
WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ – patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



Rys. 6



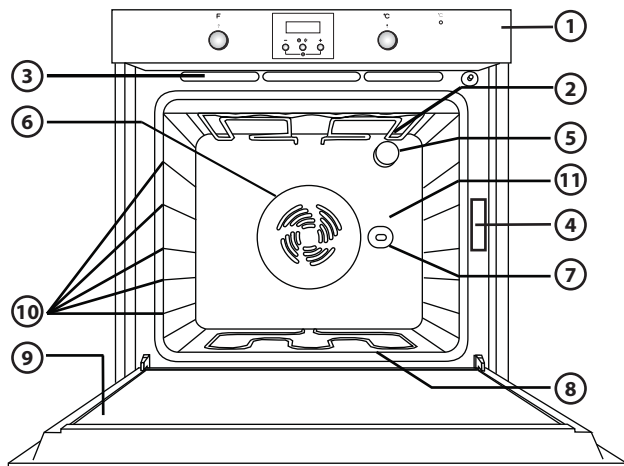
Rys. 7

UWAGA:

- Stosować wyłącznie żarówki 25–40W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- Nie uruchamiać piekarnika, jeśli kłosz nie jest z powrotem zainstalowany.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA**PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ ROZDZIAŁ DOTYCZĄCY MONTAŻU**

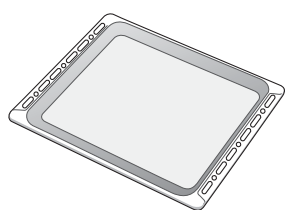
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Układ chłodzenia (jeśli dotyczy)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Lampka
6. Układ wentylacji piekarnika (jeśli dotyczy)
7. Rożen (jeśli dotyczy)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycje półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

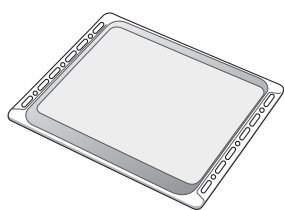
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może przez pewien czas nadal pracować.
- Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

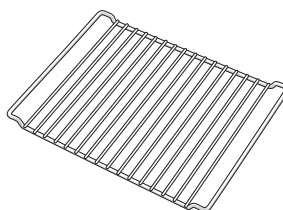
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



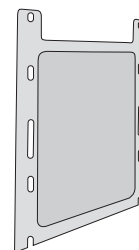
Rys. 1



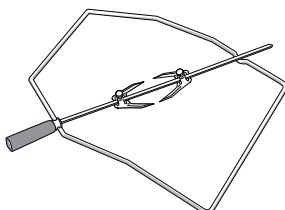
Rys. 2



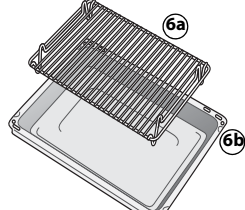
Rys. 3



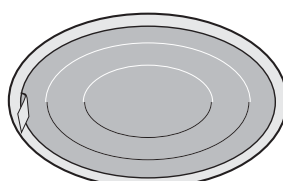
Rys. 4



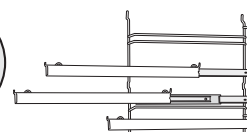
Rys. 5



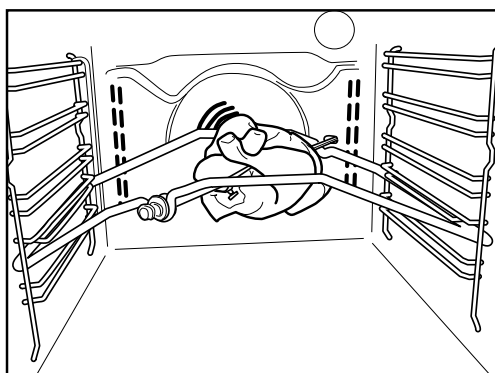
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Blacha-ociekacz (rys. 1)

Przeznaczona do zbierania tłuszczu i kawałków żywności. Należy ją podkładać pod ruszt lub używać jako blachy do pieczenia mięs, kurczaków, ryb itp. z warzywami lub bez. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na blachę nieco wody.

Blacha do pieczenia (rys. 2)

Służy do pieczenia ciastek, ciast i pizzy.

Ruszt (rys. 3)

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń i form do pieczenia. Można go umieścić na dowolnym poziomie. Ruszt można wkładać wygięciem do góry lub do dołu.

Boczne panele katalityczne (rys. 4)

Panele te posiadają specjalną emaliowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrządzeniu szczególnie tłustych potraw (patrz CZYSZCZENIE).

Rożen (rys. 5)

Rożna należy używać zgodnie z rys. 9. Dodatkowe porady znajdują się również w rozdziale "Porady i wskazówki".

Zestaw do grillowania (rys. 6)

Zestaw składa się z rusztu (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i włączyć funkcję grillowania.

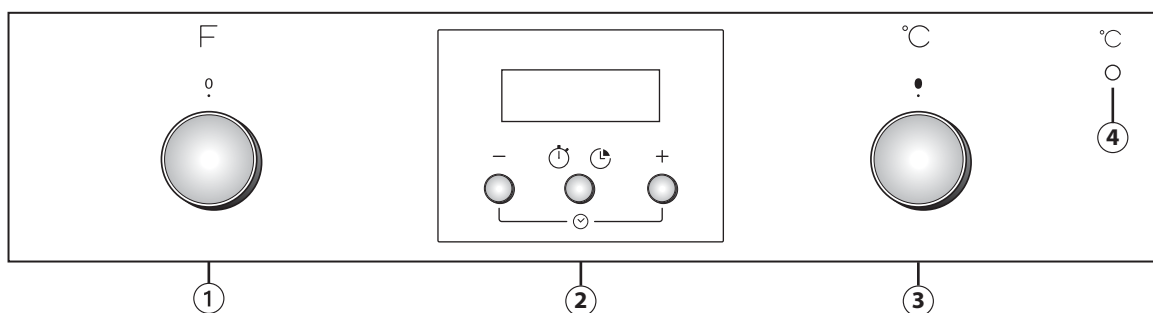
Filtr przeciw tłuszczowy (rys. 7)

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zawiesić na tylnej ścianie komory piekarnika, przed wentylatorem. Można go myć w zmywarce i używać podczas pieczenia z termoobiegiem.

Prowadnice półek (rys. 8)

Umożliwiają wysuwanie do połowy rusztów oraz blach podczas pieczenia. Pasują do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

OPIS PANELU STEROWANIA



Pokręta są chowane. Naciśnij na środku pokręta, a wyskoczy.

Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

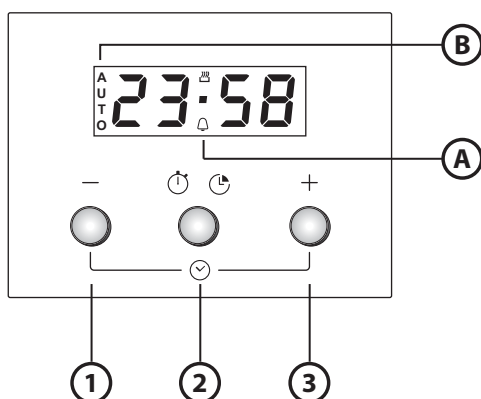
1. Pokręta wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokręta termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu

JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

- Ustawić pokręta wyboru funkcji na żądaną funkcję.
Zapali się oświetlenie piekarnika.
- Obrócić pokręta termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę.
Zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury.

Po zakończeniu pieczenia obrócić pokręta w pozycję "0".

UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO



1. Przycisk - : służy do zmniejszania wartości widocznej na wyświetlaczu
2. Przycisk : służy do wybierania różnych ustawień:
 - a. Programator czasowy
 - b. Czas pieczenia
3. Przycisk + : służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

- A.** Symbol wskazuje, że jest używana funkcja programatora czasowego
- B.** Symbol **AUTO** potwierdza, że zostało wprowadzone ustawienie

Pierwsze użycie piekarnika

Ustawianie godziny i sygnału akustycznego.

Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej i kranie widoczny jest komunikat **AUTO** i miga wartość 0.00. Aby ustawić godzinę, naciśnięć równocześnie przyciski - i +: środkowa kropka zacznie migać. Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i -. Po wybraniu odpowiedniej wartości naciśnięć środkowy przycisk. Na ekranie pojawi się komunikat "ton 1". Aby wybrać odpowiedni dźwięk, naciśnięć przycisk -. Po wybraniu odpowiedniego dźwięku naciśnięć środkowy przycisk. Aby zmienić godzinę, postępować zgodnie z opisem powyżej.

Ustawianie programatora czasowego

Aby ustawić programator czasowy, naciśnięć i przytrzymać środkowy przycisk: na ekranie zostanie wyświetlony komunikat 0.00 i rozlegnie się dźwięk dzwonka. Ustawić programator czasowy za pomocą przycisku + (najdłuższy możliwy do zaprogramowania czas to 23 godziny i 59 minut). Odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na ekranie jest widoczna godzina i podświetlony symbol dzwonka potwierdzający ustawienie programatora czasowego. Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je, naciśnięć ponownie środkowy przycisk.

Ustawianie czasu pieczenia



Po wybraniu trybu pieczenia i temperatury za pomocą pokręteł, naciśnięcie środkowy przycisk: na ekranie zostanie wyświetlony komunikat 0.00 i rozlegnie się dźwięk dzwonka. Ponownie naciśnięcie środkowy przycisk: na ekranie kolejno wyświetlany jest komunikat  i wartość 0.00 oraz miga napis **AUTO**. Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków + i - (najdłuższy możliwy do ustawienia czas to 10 godzin). Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę i podświetlony napis **AUTO** potwierdzający ustawienie. Aby wyświetlić pozostały czas pieczenia i zmienić go w razie potrzeby, naciśnięcie środkowy przycisk i przytrzymanie przez 2 sekundy, a następnie naciśnięcie go ponownie. Po upływie określonego czasu symbol  znika z ekranu, rozlega się dźwięk alarmu i na wyświetlaczu miga napis **AUTO**. Naciśnięcie dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Obrócić pokrętkę funkcji i temperatury do pozycji zerowej oraz naciśnięcie środkowy przycisk i przytrzymanie przez dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.

TABELA OPISU FUNKCJI






























POKRĘTKO WYBORU FUNKCJI		
	WYŁĄCZONY	Przerwanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.
	OŚWIETLENIE	Włączenie lub wyłączenie oświetlenia piekarnika.
	KONWENCJONALNE	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Należy używać drugiej półki. Podgrzać piekarnik do wybranej temperatury. Dioda termostatu zostaje wyłączona, gdy piekarnik jest gotowy i można w nim umieścić potrawę.
	PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonnych i słodkich) na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, należy korzystać z drugiego poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch półkach należy używać poziomu drugiego i czwartego. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.
	GRILL	Do pieczenia plastrów mięsa, szaszłyków, kiebasek; do zapiekania warzyw oraz przyrumieniania chleba. Zaleca się umieszczenie potrawy na czwartym poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na trzecim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nagrzewać piekarnik przez 3–5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBO GRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	ROZMRAŻANIE	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	DÓŁ + PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia na jednym poziomie owoców, ciast, warzyw, pizzy, drobiu itp.
	TERMOOBIEG	Do pieczenia różnych potraw w jednej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciasta) na maksymalnie dwóch półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. W przypadku użycia jednej półki zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Aby piec na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu pierwszego i trzeciego, po uprzednim podgrzaniu piekarnika.
	GRZANIE OD DOŁU	Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Zaleca się umieszczenie potrawy na pierwszym lub drugim poziomie pieczenia. Funkcja służy także do powolnego pieczenia, na przykład warzyw i potraw duszonych, na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	150-175	35-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	150-170	30-90	Półka 3: forma do ciasta na ruszcie Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Półka 3: forma do ciasta na ruszcie Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/tarteletki		Tak	2	160-175	20-45	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	150-175	20-45	Półka 3: ruszt Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	2	175-200	30-40	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	170-190	35-45	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	2	100	110-150	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	100	130-150	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Chleb / pizza / focaccia		Tak	2	190-250	12-50	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	190-250	25-50	Półka 1: blacha na ruszcie Półka 3: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Półka 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Tarty "na słono" (tarta warzywna, quiche)		Tak	2	175-200	40-50	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	175-190	55-65	Półka 3: forma do ciasta na ruszcie Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
Nadziewane ciasto francuskie/przekąski z ciasta francuskiego		Tak	2	175-200	20-30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	175-200	25-45	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/zapiekanka		Tak	2	200	45-55	Blacha na ruszcie
Baranina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	2	200	80-110	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	2	200	50-100	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / gęś 3 kg		Tak	1/2	200	80-130	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	175-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty		Tak	4	200	2-5	grill
Filety/kawałki ryb		Tak	4	200	20-30	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kiełbaski/szaszłyki/kotlety/hamburgery		Tak	4	200	30-40	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Półka 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Półka 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Półka 2: rożen
						Półka 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	2	200	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		-	2	200	60-90	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		Tak	1-3	200	50-100	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Ryba i warzywa		Tak	1-3	175	30-50	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Czasy podane w tabeli dotyczą funkcji pieczenia z opóźnieniem (jeśli dostępna). Czas pieczenia może być dłuższy, w zależności od potrawy.

UWAGA: Symbole funkcji pieczenia mogą się nieznacznie różnić od przedstawionych na rysunku.

UWAGA: temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

PORADY I WSKAZÓWKI

Jak czytać tabelę pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować niższe sugerowane wartości, a dopiero jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, zmienić na wyższe. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać podanych w tabeli pieczenia zaleceń dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy wstępnie rozgrzać piekarnik.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZENIE KONWEKCYJNE" można jednocześnie piec różne potrawy (np. ryby i warzywa), przy czym potrawy te muszą wymagać tej samej temperatury i muszą być ułożone na różnych półkach. Potrawę wymagającą krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej i pozostawić tę wymagającą dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwekcyjnego tylko na jednym poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, należy wbić drewniany patyczek w środek ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- W przypadku stosowania form z nieprzywierającą powłoką ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, należy następnym razem użyć niższej temperatury oraz zmniejszyć ilość płynu w cieście i delikatniej je mieszać.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZENIE KONWEKCYJNE" (jeżeli jest dostępna). Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, należy następnym razem użyć niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed umieszczeniem nadzienia.

Mięso

- Można stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania, należy pamiętać, że najlepsze efekty uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający sok — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Umożliwia równomierne pieczenie dużych kawałków mięsa i drobiu. Nabić mięso na szpikulec różna, obwiązując je sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione. Następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ścianie piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce blachy-ociekacza, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowy uchwyt, który należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i którego należy użyć po pieczeniu w celu wyjęcia mięsa z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia posypać pizzę mozzarellą.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. – Viale Guido Borghi, 27 –
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Виерлпул Юроп с.р.л. – Виале Гвидо Борги, 27 –
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Вірпул Юроп с.р.л. – Віале Г. Боргі, 27,
21025 – Комеріо (Варезе), Італія

Factory: Whirlpool Polska Sp. z o.o.
Adress: Ul. Gen.T.Bora-Komorowskiego, 6, 51-210, Wroclaw, Poland

Завод: Виерлпул Польска ООО
Адрес: Ул.Ген.Т.Бора-Коморовского,6,51-210, Вроцлав, Польша

Зауыт: Виерлпул Полска ЖШҚ
Мекен-жайы: Ген.Т.Бор-Коморовский көш., 6,51-210, Вроцлав, Польша

Завод: Вірлпул Польська Сп. з.о.о.
Адреса: Вул. Ген.Т.Бора-Коморовського, 6, 51-210, Вроцлав, Польща

For Russia and CU countries:
Whirlpool CIS LLC
117105, Moscow, 9 Varshavskoe highway,
build. 1B, 3rd Floor.
Call center in Russia: 8-800-100-57-31

Для России и стран Таможенного союза:
ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
117105, г. Москва, Варшавское шоссе,
дом 9, стр.1Б, 3 эт.
Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31

Ресей және Кедендік одақ елдері үшін:
«Виерлпул Си-Ай-Эс» ЖШҚ
117105, Мәскеу қаласы, Варшава тасжолы,
9-үй, 1Б-құрылыс, 3-қабат.
Ресей Федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-100-57-31

For Ukraine:
"Whirlpool Ukraine" LLC
01601, Kyiv, ul.Shelkovichnaya, 42-44.
Hot Line in Ukraine: 0-800-501-15-00

Для України:
ТОВ «Вірлпул Україна»
01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44.
Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00



400011601232/B



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA