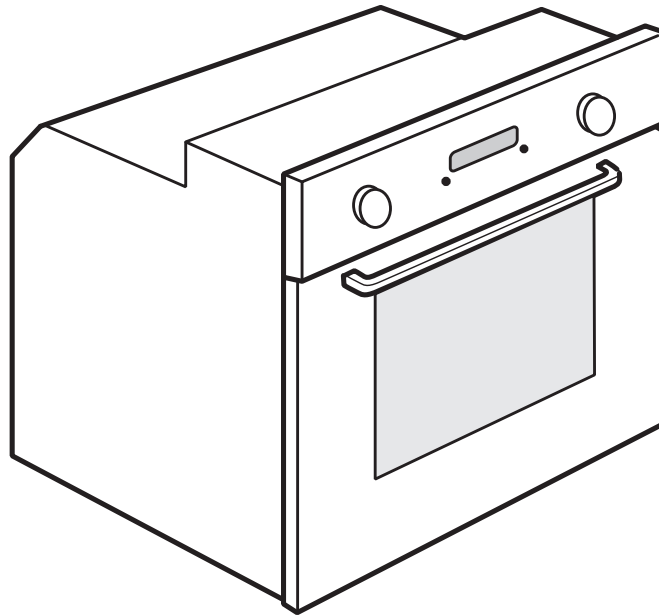


AKZM 838



FR Manuel d'utilisation et d'entretien

BG Ръководство за потребителя
и поддръжка

RO Manual de utilizare și întreținere

AR كتيب الاستعمال والصيانة



INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

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



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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

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

- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le processus de séchage des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

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

INSTALLATION

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

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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


Pendant l'utilisation :

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

Élimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (C) (E)

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

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

La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

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

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veillez toujours spécifier :

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

Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : www.whirlpool.fr, rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par le service consommateur en cas de conseil ou de panne.

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Pour obtenir les coordonnées du Service Après-Vente le plus proche de chez vous, connectez-vous au site www.whirlpool.fr ou contactez le Service Consommateurs Whirlpool au : 0.892.700.150.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- **Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **Attendez que le four ait refroidi avant de le nettoyer.**
- **Débranchez l'appareil.**

Extérieur du four

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

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de liquide à vaisselle. Essayez avec un chiffon sec.



Enceinte du four : CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN™

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Les éponges abrasives, les pailles de fer ou les grattoirs métalliques sont à proscrire. Ils risquent à la longue d'abîmer les surfaces émaillées. Nettoyez la vitre de la porte uniquement à l'aide d'une éponge non abrasive.

La surface de la cavité du four est recouverte d'un émail sans nickel qui, grâce à sa formule particulière, se lave facilement à l'eau et à l'aide du tissu cellulose fourni. Le tissu cellulose peut être lavé et réutilisé jusqu'à usure complète ; vous pouvez vous le procurer auprès du Service Après-vente. Il est déconseillé de laver et de sécher le tissu en machine.

Cycle de nettoyage STARCLEAN™

Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions, après chaque utilisation, lancez le cycle de nettoyage **STARCLEAN™**. Le cycle dure 35 minutes et inclut une phase de refroidissement. Procédez comme suit :

1. Attendez que le four soit froid.
2. Mouillez le tissu cellulose fourni à l'eau courante et essorez pour qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four et extrayez les accessoires émaillés.
4. Disposez le tissu cellulose sur la sole du four de façon à la recouvrir complètement.
5. Répartissez 350 ml d'eau sur le tissu cellulose de façon uniforme. Une quantité inférieure ou supérieure peut nuire au bon résultat de l'opération.
6. Fermez la porte du four.
7. Tournez le bouton Fonctions sur le symbole  : le mot **STARCLEAN™** s'affiche à l'écran.
8. Appuyez sur la touche  pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse. N'ouvrez pas la porte pendant le déroulement du cycle pour éviter que de la vapeur ne s'échappe.
9. Une fois le cycle terminé, ouvrez la porte, retirez le tissu cellulose et éliminez l'eau résiduelle éventuellement présente dans le four.
10. Commencez le nettoyage à l'aide de l'éponge fournie imbibée d'un peu d'eau chaude (un nettoyage retardé de plus de 15 minutes peut compromettre le bon résultat de celui-ci).

Salissures tenaces

En cas de salissures particulièrement tenaces, répétez le cycle **STARCLEAN™** et ajoutez quelques gouttes de détergent neutre pendant la phase d'élimination des salissures.

Nettoyage de la vitre intérieure

La surface interne de la vitre intérieure de la porte est dotée d'un revêtement particulier qui facilite son nettoyage.

Pour conserver la vitre dans les meilleures conditions, après chaque cycle de nettoyage **STARCLEAN™**, nettoyez-la uniquement à l'eau et à l'aide d'une éponge non abrasive.

Pour éliminer les éventuelles graisses résiduelles, versez quelques gouttes de détergent neutre dans l'eau.

NOTES :

- Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Il est possible d'abaisser la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN), pour nettoyer la partie supérieure de l'intérieur du four.
- **Pendant la cuisson prolongée d'aliments à forte teneur en eau (ex. pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.**

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du liquide à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.
- Ne lavez pas les accessoires émaillés au lave-vaisselle. Les détergents agressifs généralement utilisés dans les lave-vaisselle risquent d'endommager l'émail de façon irréversible.

ENTRETIEN

! AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remonter la porte :

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

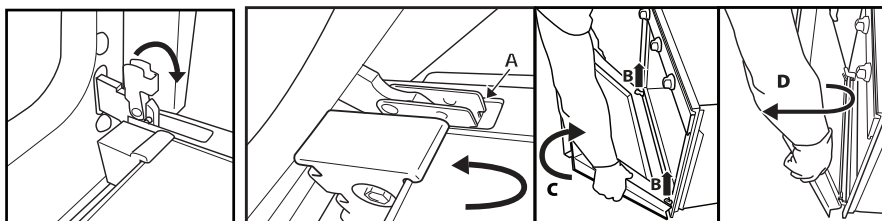


Fig. 1

Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

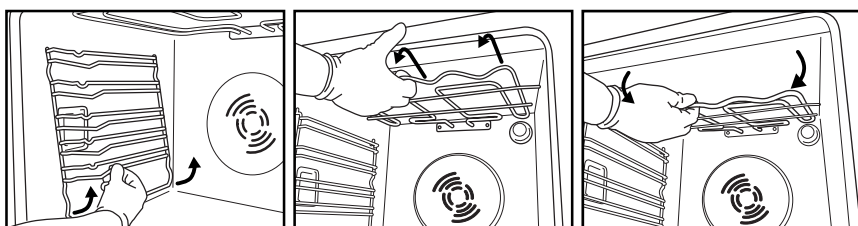


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

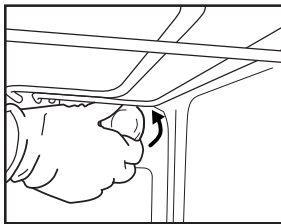


Fig. 6

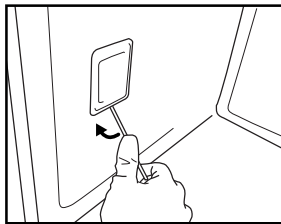


Fig. 7

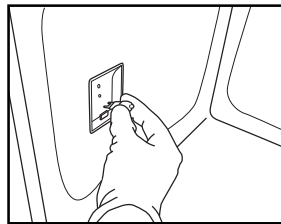


Fig. 8

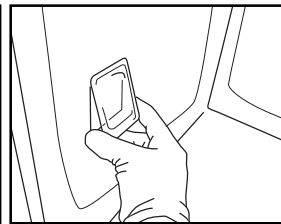


Fig. 9

REMARQUE :

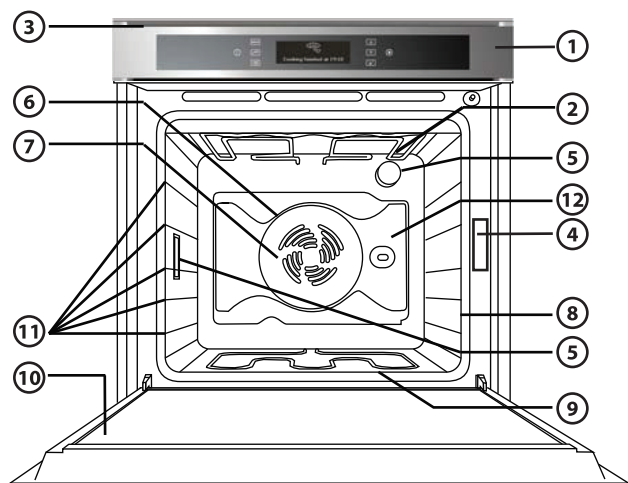
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

NOTICE D'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche (si présent)
9. Résistance inférieure (non visible)
10. Porte
11. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
12. Paroi

REMARQUE :

- pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- À l'ouverture de la porte durant la cuisson, les éléments chauffants se désactivent.

ACCESSOIRES FOURNIS

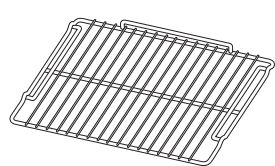


Fig. A

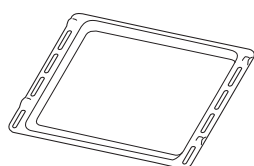


Fig. B

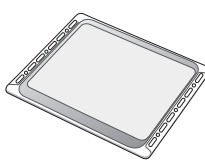


Fig. C

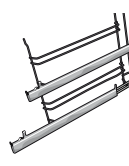


Fig. D



Fig. E

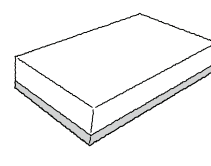


Fig. F

- A. GRILLE (1) :** vous pouvez l'utiliser pour cuire les aliments ou comme support pour les casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LÈCHEFRITE (1) :** vous pouvez la positionner sous la grille pour récolter les jus ou l'utiliser comme plat pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses, etc.
- C. PLAQUE À PÂTISSERIE (2) :** pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillotes, etc.
- D. GRILLES COULISSANTES :** permettent d'introduire et de sortir les accessoires plus facilement.
- E. LINGE EN CELLULOSE (1) :** à utiliser pour le cycle de nettoyage STARCLEAN™.
REMARQUE IMPORTANTE : utilisez uniquement le linge en cellulose fourni.
- F. ÉPONGE :** à utiliser pour éliminer les salissures présentes dans la cavité.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS L'ENCEINTE DU FOUR

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.

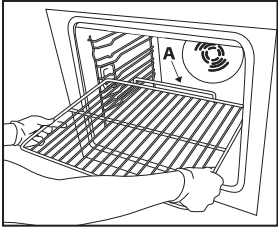


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (Fig. 2).

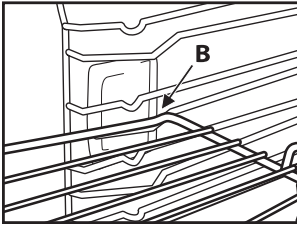


Fig. 2

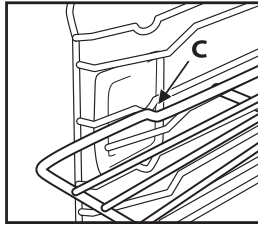


Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (Fig. 3).
 4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.
- Pour les autres accessoires (lèchefrite, plaque à pâtisserie), l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La saillie sur la partie plate assure leur blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



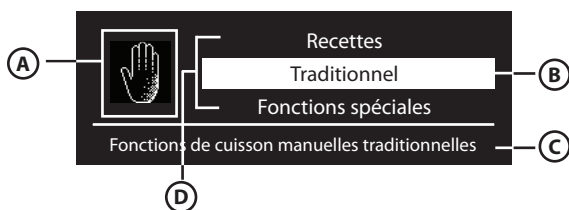
AFFICHEUR

TOUCHES À EFFLEUREMENT: pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (il n'est pas nécessaire d'exercer une forte pression).

- ⓘ Marche/Arrêt
- MENU pour accéder au MENU principal ou retourner à la page initiale
- ☆ pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées
- ⏪ pour retourner à la page précédente
- ▲ ▼ pour explorer les fonctions/options et régler les valeurs préconisées
- ✓ pour sélectionner et confirmer les réglages
- ▶ pour commencer la cuisson


LISTE DES FONCTIONS

Après avoir allumé le four, en appuyant sur la touche ⓘ, l'afficheur présente









- A. Symbole relatif à la fonction surlignée
- B. Fonction mise en évidence sélectionnable en appuyant sur ✓
- C. Description de la fonction mise en évidence
- D. Autres fonctions disponibles et pouvant être sélectionnées

DÉTAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, en appuyant sur la touche , l'afficheur présente d'autres options avec des détails associés.










Pour vous déplacer dans les différentes zones, tournez le bouton  et  : le curseur se place à côté des valeurs modifiables en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyez sur  pour sélectionner la valeur, la modifier au moyen de   et la confirmer avec la touche .

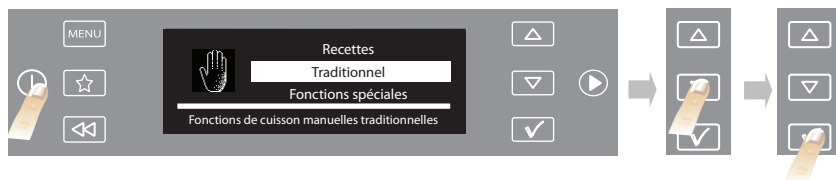
PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR - SÉLECTION DE LA LANGUE ET RÉGLAGE DE L'HEURE






Pour pouvoir utiliser correctement le four, il faut sélectionner la langue et régler l'heure avant la première utilisation.

Procédez comme suit :

1. Appuyez sur  : l'afficheur visualise la liste des trois premières langues disponibles.
2. Appuyez sur les touches  et  pour dérouler la liste.
3. Lorsque la langue désirée apparaît, appuyez sur  pour la sélectionner.
Après avoir sélectionné la langue, l'afficheur indique 12:00 clignotant.
4. Réglez l'heure en appuyant sur les touches  et . Pour faire défiler les chiffres plus rapidement, maintenez la touche appuyée.
5. Confirmez en appuyant sur  : l'afficheur indique la liste des fonctions.

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON











1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche  ; les fonctions de cuisson s'affichent.
2. Explorez les différentes possibilités disponibles en appuyant sur les touches   : la fonction à sélectionner est indiquée en blanc au centre de l'afficheur.
REMARQUE : vous trouverez la liste et la description des fonctions dans les tableaux page 15 et page 16.
3. Sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche  : les réglages de cuisson s'affichent à l'écran.
Si les valeurs préalablement sélectionnées sont correctes, appuyez sur la touche de démarrage , sinon procédez comme indiqué ci-dessous pour les modifier.

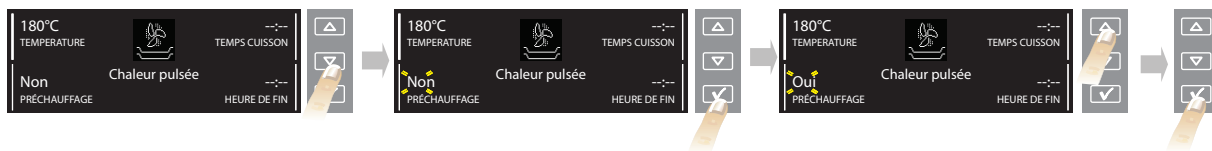
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL



Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit:

1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 1) ; appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs qui correspondent à la température clignotent.
2. Modifiez avec les touches   jusqu'à atteindre la valeur désirée.
3. Appuyez sur la touche , pour confirmer puis appuyez sur . L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson.
4. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
La température sélectionnée peut également être modifiée pendant la cuisson, en suivant la même procédure.
5. Une fois la cuisson terminée, le message de fin cuisson apparaît. Il est alors possible d'éteindre le four en appuyant sur la touche  ou bien de prolonger la cuisson en appuyant sur . À l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.

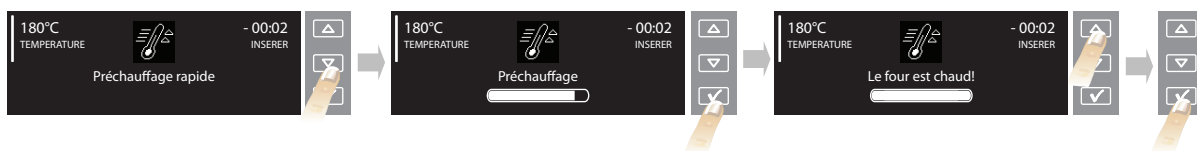
PRÉCHAUFFAGE DU FOUR



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, modifiez la présélection du four comme suit :

1. Positionnez le curseur sur préchauffage à l'aide des touches et .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
3. Modifiez le paramètre en appuyant sur la touche ou : l'afficheur affiche « Oui ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

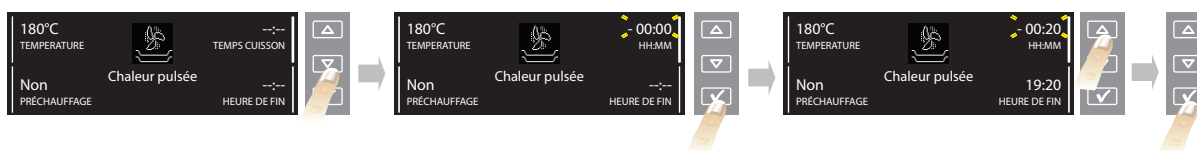
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, procédez comme suit :

1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide avec les touches .
2. Confirmez avec la touche : les paramétrages apparaissent sur l'afficheur.
3. Si la température proposée correspond à celle désirée, appuyez sur la touche , pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indiquera que le four a atteint la température programmée. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction Convection naturelle .
- À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, appuyez sur et sélectionnez celle désirée.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

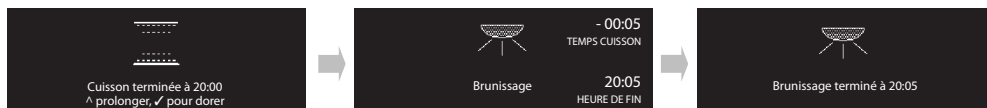


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

1. Programmez la fonction en positionnant le curseur en face du message « durée cuisson » en utilisant les touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote sur l'afficheur.
3. Modifiez la valeur avec les touches et jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

DORAGE

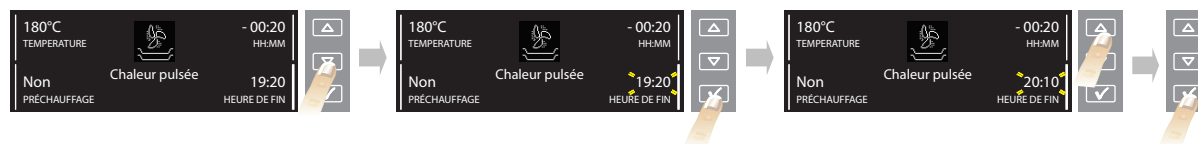
À la fin de la cuisson (si la fonction le permet), l'afficheur propose de faire dorer votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson.



À la fin du temps de cuisson entré, l'afficheur visualise « ^ pour prolonger, ✓ pour dorer ». En appuyant sur la touche , le four commence la phase de dorage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être répétée une seule fois.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure courante. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson. **Ce paramétrage n'est pas disponible si le préchauffage du four a été sélectionné pour la fonction choisie.**



Après avoir entré la durée de la cuisson, l'heure de fin cuisson est affichée (par exemple 19:20). Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Positionnez le curseur en face de l'heure de fin cuisson avec les touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Retardez l'heure de fin cuisson en utilisant les touches et jusqu'à atteindre la valeur désirée.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .
5. Appuyez sur la touche . L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson.
6. Appuyez sur la touche pour activer la fonction. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure indiquée (par exemple, en entrant 20:10 comme heure de fin cuisson pour un plat à cuire en 20 minutes, le four commencera la cuisson à 19:50).

REMARQUE : il est toutefois possible de démarrer la cuisson pendant le temps d'attente, en appuyant sur la touche .

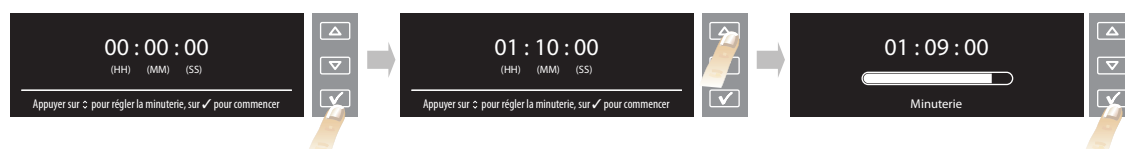
À tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs introduites (température, niveau du gril, temps de cuisson), en utilisant les touches et la touche comme décrit dans les paragraphes précédents.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR



À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de la chambre est supérieure à 50° C, l'afficheur visualise la température instantanée et indique que le refroidissement est en cours. Dès que le four est refroidi, l'heure courante s'affiche à l'écran.

MINUTEUR



Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche : l'afficheur visualise « 00:00:00 ».
2. Appuyez sur les touches et pour sélectionner le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'affichage indique « 0:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible de prolonger le temps, en procédant comme ci-dessus, ou de désactiver le minuteur en appuyant sur la touche (l'afficheur visualise l'heure courante).

RECETTES

Grâce à la technologie « 6th sense », il est possible d'utiliser 30 recettes déjà mémorisées avec la fonction et la température de cuisson idéales.

Il est nécessaire de se conformer au livre de recettes fourni uniquement pour les ingrédients et la préparation du plat. Pour le reste, suivez les instructions suivantes :



1. Sélectionnez « RECETTES » avec les touches et confirmez avec .
2. Choisissez l'un des plats proposés.
3. Confirmez le plat choisi avec la touche .
4. Sélectionnez la recette désirée avec les touches .
5. Confirmez avec la touche : l'afficheur indique le temps indicatif de cuisson.
6. Introduisez le plat dans le four et appuyez sur la touche . L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson.
7. Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson. Pour retarder la cuisson, reportez-vous au paragraphe correspondant.

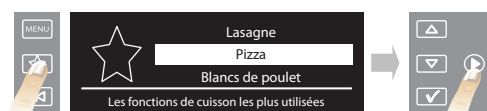


REMARQUE : certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'afficheur visualise le type d'opération demandée.

La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : elle peut être prolongée automatiquement durant la cuisson.

Peu de temps avant que la fin du temps de cuisson, le four vous demande de contrôler si le degré de cuisson vous convient. Si ce n'est pas le cas, à la fin de la cuisson il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide des touches .

SÉLECTION RAPIDE



1. Appuyez sur la touche : l'afficheur montre les 10 fonctions les plus utilisées.
2. Déroulez la liste avec les touches .
3. Appuyez sur pour sélectionner la fonction désirée.
4. Pour modifier les paramètres de la fonction sélectionnée, procédez comme illustré dans les paragraphes précédents.





RÉGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'afficheur, sélectionnez « RÉGLAGES » dans le menu principal avec les touches .
2. Confirmez à l'aide de la touche : l'afficheur visualise les paramètres pouvant être modifiés (langue, volume signal sonore, luminosité de l'afficheur, heure du jour, économie d'énergie).
3. Choisissez le réglage à modifier avec les touches .
4. Appuyez sur la touche pour confirmer.
5. Suivez les indications de l'afficheur pour modifier le paramètre.
6. Appuyez sur la touche ; le message confirmant que l'opération a été effectuée s'affiche.

REMARQUE : lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (économie d'énergie) est activée (ON), après quelques secondes l'afficheur s'éteint. Au contraire, si la fonction n'est pas active (OFF), après quelques secondes seule la luminosité de l'afficheur est réduite.

SÉCURITÉ ENFANTS (KEY-LOCK)

Cette fonction permet de verrouiller les touches du bandeau de commande.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Si activée, les touches sont verrouillées et un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole . Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Quand les touches sont verrouillées, il est possible d'éteindre le four avec la touche .



CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN™

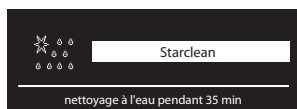
Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions, après chaque utilisation, lancez le cycle de nettoyage **STARCLEAN™**. Le cycle dure 35 minutes et inclut une phase de refroidissement. Procédez comme suit :


Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 15.

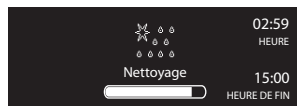
1. Attendez que le four soit froid.
2. Mouillez le linge en cellulose fourni à l'eau courante et essorez pour qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four et extrayez les accessoires émaillés.
4. Disposez le linge en cellulose sur la sole du four de façon à la recouvrir complètement.
5. Répartissez 350 ml d'eau sur le linge en cellulose de façon uniforme. Une quantité inférieure ou supérieure peut nuire au bon résultat de l'opération.
6. Fermez la porte du four.



Pour lancer le cycle de nettoyage du four, procédez de la façon suivante :

1. Sélectionnez **STARCLEAN™** dans le menu principal avec les touches  et .

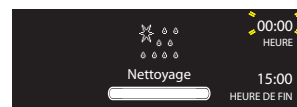


2. Appuyez sur la touche  ; l'afficheur indique :



3. Appuyez sur la touche  : le message de guide s'affiche ; appuyez sur le bouton  pour confirmer ; le cycle de nettoyage démarre.

REMARQUE IMPORTANTE : n'ouvrez pas la porte pendant le fonctionnement du cycle pour éviter que de la vapeur ne s'échappe du four.













4. Une fois le cycle terminé, ouvrez la porte, retirez le linge en cellulose et éliminez l'eau résiduelle éventuellement présente dans le four.
5. Commencez le nettoyage à l'aide de l'éponge fournie imbibée d'un peu d'eau chaude (un nettoyage retardé de plus de 15 minutes peut compromettre le bon résultat de celui-ci).

Salissures tenaces

En cas de salissures particulièrement tenaces, répétez le cycle **STARCLEAN™** et ajoutez quelques gouttes de détergent neutre pendant la phase d'élimination des salissures.

















TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS
















MENU PRINCIPAL		
	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	RECETTES	Pour sélectionner l'une des 30 recettes pré-enregistrées (voir livre de recettes joint). Le four programme automatiquement la température, la fonction et la durée de cuisson optimales. Il est important de suivre exactement les conseils sur la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser rapportés dans le livre de recettes.
	STARCLEAN™	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de l'eau qui s'évapore du linge en cellulose au cours du cycle facilite l'élimination des salissures. Activez la fonction lorsque le four est froid.
	TRADITIONNEL	Voir FONCTIONS TRADITIONNELLES.
	FONCTIONS SPÉCIALES	Voir FONCTION SPÉCIALES.
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3e gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Il est suggéré de placer le plat sur le 4e ou le 5e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3e/4e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-les sur le 1er/2e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins, le 1er, 3e et 5e pour les cuissons sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Utilisez le 3e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTIONS SPÉCIALES

	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.						
	MAINTIEN AU CHAUD	Grâce à cette fonction, les aliments qui viennent d'être cuits restent chauds et croquants (par ex : viandes, fritures, gratins) Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65°C.						
	LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 50°C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.						
	PRATIQUE	Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). La fonction cuit tous les plats de façon rapide et délicate. Elle peut être utilisée également pour réchauffer des plats déjà cuisinés. Suivez les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.						
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.						
	SURGELÉS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Lasagne</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;">La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2e ou le 3e gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</td> </tr> <tr> <td>Pizza</td> </tr> <tr> <td>Strudel</td> </tr> <tr> <td>Frites</td> </tr> <tr> <td>Pain</td> </tr> </table>	Lasagne	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2e ou le 3e gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.	Pizza	Strudel	Frites	Pain
Lasagne	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2e ou le 3e gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.							
Pizza								
Strudel								
Frites								
Pain								
	Personnalisé	Il est possible de programmer une valeur de température entre 50 et 250 °C pour cuire d'autres plats.						

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux levés		-	2 / 3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		-	3	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		-	1 / 2	190-250	20-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	25-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)		-	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-60	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-60	Grad. 5 : moule à gâteau sur grille Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
Vol-au-vent / feuilletés		-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / flans		-	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / veau / bœuf / porc 1kg		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / lapin / canard 1kg		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / oie 3kg		-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		-	5	Haut	3-5	Grille
Filets/darnes de poisson		-	3-4	Moyen	20-30	Grad. 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / brochettes/ travers de porc/ hamburgers		-	4-5	Moyen - Haut	15-30	Grad. 5 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau


























Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	1-2	Moyen	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson) Grad. 1 : lèchefrite avec eau
		-	1-2	Haut	60-80	Grad. 2: tournebroche Grad. 1 : lèchefrite avec eau
Rosbif saignant 1 kg		-	3	Moyen	35-45	Plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / jarrets		-	3	Moyen	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	3	Moyen	45-55	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	Haut	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes et viandes		-	1-4	200	50-100	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viandes et pommes de terre		-	1-4	200	45-100	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		-	1-4	180	30-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Pizzas surgelées		-	3	Auto	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		-	1-4	Auto	15-20	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 4 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 4 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 4 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 4 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille

Tableau des recettes testées (conformément aux normes IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		-	3	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	20-30	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
		-	1-3-5	160	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)		-	5	Haut	3-5	Grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)		-	5	Haut	20-30	Grad. 5 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson) Grad. 4 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)		-	3	190	150-170	Grad. 3 : grille Grad. 2 : lèchefrite avec eau (ajouter de l'eau lorsque nécessaire)
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		-	3	170	40-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	170	45-55	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Pour effectuer une cuisson en convection forcée sur un seul gradin, il est conseillé d'utiliser le troisième gradin et la température conseillée pour le « CHALEUR PULSÉE »  sur plusieurs gradins. Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE », il est possible de cuire simultanément des aliments différents (par exemple : poisson et légumes) qui nécessitent une température identique, sur plusieurs gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

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

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin d'un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizzas

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage

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

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ДРУГИТЕ ХОРА Е МНОГО ВАЖНА

Това ръководство и самият уред предоставят важни предупреждения за безопасност, които трябва да бъдат прочетени и спазвани винаги.



Това е символът за опасност, отнасящ се до безопасността, който предупреждава потребителите за потенциални рискове за самите тях и за другите.

Всички предупреждения се предхождат от символа за опасност и следните термини:



ОПАСНОСТ

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до тежки наранявания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежки наранявания.

Всички предупреждения за безопасност уточняват съществуващия потенциален риск за който се отнасят и посочват как да се намали рискът от нараняване, нанасяне на щети или токов удар, произтичащи от неправилната употреба на уреда. Спазвайте внимателно следните инструкции:

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа, преди извършване на каквато и да е инсталационна работа.
- Инсталирането и поддръжката трябва да бъдат извършени от квалифициран техник, в съответствие с указанията на производителя и местните норми за безопасност. Да не се поправя или заменя, каквато и да е част от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за употреба.
- Заземяването на уреда е задължително.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг за да позволи свързване на уреда, веднъж поставен в кухненския мебел, към контакта на електрозахранването.
- За да бъде монтирането в съответствие с действащите норми за безопасност, е необходим многополюсен прекъсвач с минимално разстояние 3 мм. между контактите.
- Не използвайте разклонители или удължители.
- Не дърпайте за кабела, когато изваждате щепсела от контакта.
- След инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя.
- Не докосвайте уреда с влажна част на тялото и не го използвайте, когато сте с боси крака.
- Този уред е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр.: отопление на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за щети, предизвикани от неправилна употреба или от погрешно зададени команди.
- Използването на този уред не е разрешено на лица (включително и деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или нямащи опит и/или познания за уреда, освен ако те не са обучени да използват уреда от лица, отговарящи за тяхната безопасност.
- Достъпните части на уреда могат да станат много горещи по време на употреба. Малки деца трябва да се пазят далеч от уреда и да се наблюдават, за да не играят с него.
- По време на употреба и след това, не докосвайте нагревателите или вътрешните повърхности на уреда - опасност от изгаряне. Да се избягва съприкосновение на уреда с дрехи и друг запалим материал, докато не се охладят достатъчно всички компоненти.
- В края на печенето, отворете вратичката на уреда внимателно, като оставите да излезе постепенно топлият въздух или парата, преди да се приблизите до фурната. Когато вратичката на уреда е затворена, излиза горещ въздух от отвора над командното табло. В никакъв случай не покривайте вентилационните отвори.
- Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, внимавайте да не докоснете нагревателите.
- Не поставяйте запалими материали във фурната или в близост до уреда: може да избухне пожар, ако уредът се включи неумишлено.
- Не затопляйте и не гответе запечатени буркани или кутии в уреда. Създаването на налягане вътре в буркана, може да причини избухване на същия, нанасяйки щети на уреда.
- Не използвайте кутии, изработени от синтетични материали.
- Прегрети мазнини и олио, се възпламеняват лесно. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни богати на мазнини и олио.

- Не оставяйте никога уреда без наблюдение по време на изсушаване на храни.
- Ако при печенето на храни се прибави алкохол (напр. ром, коняк, вино), имайте предвид, че алкохолът се изпарява при високи температури. Следователно, не е изключено че образувалите се пари могат да се възпламенят при влизане в контакт с електрическия нагревател.

Изхвърляне на домакински уреди

- Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. Ако решите да изхвърлите уреда, съблюдавайте местните норми за изхвърляне на отпадъци. Преди да го изхвърлите, отрежете хранящия кабел, така че уреда да не може да се свърже към електрическата мрежа.
- За допълнителна информация относно третирането, възстановяването и рециклирането на домакинските електроуреди, се обърнете към компетентната местна управа, към службата за събиране на битови отпадъци или към магазина, откъдето е закупен продукта.

ИНСТАЛИРАНЕ

След като разопаковате фурната, проверете дали не е повредена при транспортирането и дали вратичката се затваря напълно. В случай на проблеми, контактувайте дилъра или най-близкия за Вас Сервиз за поддръжка. За да се предотвратят евентуални повреди, се препоръчва да се свали фурната от основата, която се намира в полистирола, единствено преди инсталирането.

ПОДГОТОВКА НА МЯСТОТО ЗА ВГРАЖДАНЕ

- Шкафовете съседни на фурната трябва да са устойчиви на топлина (мин. 90°C).
- Извършете всичката работа свързана с рязането на шкафа, преди да поставите фурната в нишата и внимателно отстранете всички стърготини и остатъци от рязането.
- Повърхността, върху която трябва да се постави фурната, трябва да бъде хоризонтална.
- След инсталирането, долната част на фурната не трябва да бъде повече достъпна.
- За правилна работа на уреда, не покривайте минималния отвор между работният плот и горната страна на фурната.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Уверете се, че хранящото напрежение, посочено на табелката с данни на уреда, е същото като напрежението на електрическата мрежа. Табелката с данни е поставена на предния край на фурната (видима, когато вратата е отворена).

- Евентуално заменяне на хранящия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²), трябва да се извърши единствено от квалифициран персонал. Свържете се с оторизиран Сервизен център.

ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Преди употреба:

- Свалете защитните картони, защитния филм и залепващите се етикети от принадлежностите.
- Извадете принадлежностите от фурната и я загрейте до 200° за около един час, за да отстраните миризмата и пушека от изолационните материали и защитната грес.

По време на употреба:


- Не поставяйте тежки предмети на вратичката, тъй като те може да я повредят.
- Не се дръжте за вратичката или не закачвайте нищо на дръжката.
- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не сипвайте вода вътре в гореща фурна; това може да повреди покритието от емайл.
- Никога не влачете тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Уверете се, че електрически кабели на други уреди не се допират до горещи части на фурната и не се заплитат във вратичката.
- Избягвайте излагането на фурната на атмосферни въздействия.

СЪВЕТИ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчният материал може да се рециклира 100% и е маркиран със символа за рециклиране (♻️). Затова различните части на опаковката не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци, а на съответните места, указани в разпоредбите на местните органи.

Изхвърляне на продукта

- Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО "Отпадъци от електрическо и електронно оборудване" (WEEE).
- Като се погрижи това изделие да бъде изхвърлено по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на възможни негативни последствия за околната среда и здравето.
- Символът  поставен на изделието или придружаващите документи показва, че това изделие не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Икономия на електроенергия

- Загрявайте предварително фурната, само ако е посочено в таблицата за готвене или Вашите рецепти.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ (C E)

- Този уред е предназначен за съприкосновение с хранителни продукти, той е в съответствие с регламент (C E) №1935/2004 и е проектиран, произведен и въведен на пазара в съответствие с изискванията за безопасност на директива "Ниско напрежение" 2006/95/ЕО (която заменя директива 73/23/ЕИО и последващите изменения), изискванията за защита на Директива "EMC" 2004/108/ЕО.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Фурната не работи:

- Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е свързана към електрозахранването.
- Изключете и включете уреда отново, за да установите дали проблемът е отстранен.

Вратичката не се отваря:

- Изключете и включете уреда отново, за да установите дали проблемът е отстранен.

Електронният програматор не работи:

- Ако на дисплея се покаже буквата "F", последвана от число, трябва да се свържете с най-близкия Сервиз за поддръжка. В този случай укажете номера, който е посочен след буквата "F".

СЕРВИЗ ЗА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите в Сервиза за поддръжка:

1. Вижте дали сте в състояние да разрешите проблема сами с помощта на предложенията дадени в "Упътване за отстраняване на неизправности".
2. Изключете уреда и го включете отново, за да видите дали неизправността е отстранена.

Ако след извършване на горепосочените проверки неизправността все още не е отстранена, свържете се с най-близкия Сервиз за поддръжка.

Посочете:

- кратко описание на неизправността;
- типа и модела на фурната;
- сервизния номер (числото след думата Service на табелката с данни), намиращ се на десния вътрешен ръб на отвора на фурната (вижда се, когато вратичката на фурната е отворена). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

SERVICE 0000 000 00000



Ако е необходим ремонт, се обърнете към **упълномощен Сервиз за поддръжка** (това е гаранция за използването на оригинални резервни части и за това, че ремонтът ще бъде извършен правилно).

ПОЧИСТВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Използвайте предпазни ръкавици.
- Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.

Външна част на фурната

ВАЖНО: Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако някой от тези продукти влезе случайно в контакт с уреда, почистете незабавно с влажна кърпа.

- Почистете повърхностите с влажна кърпа. Ако повърхността е много мръсна, прибавете към водата, няколко капки неутрален миялен препарат. Подсушете със суха кърпа.

Вътрешна част на фурната Цикъл на почистване STARCLEAN™



ВАЖНО: Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Да не се използват абразивни гъби, тел за търкане или метални стъргалки, различни от доставената гъба. С времето, тяхното използване може да повреди емайлираните повърхности.

Почиствайте стъклото на вратата само с не абразивни гъби.

Повърхността на вътрешността на тази фурна е покрита с емайл без никел, специална формула, която прави повърхността лесна за почистване само с помощта на вода и доставената целулозна кърпа. Целулозната кърпа се изпира, след което се използва отново до изхабяване и може да се закупи в Сервиза за поддръжка. Не се препоръчва кърпата да се пере в перална машина и да се суши в сушилня.

Цикъл на почистване STARCLEAN™

За поддържане на фурната в най-добро състояние, след всяка употреба, извършете цикъла на почистване **STARCLEAN™**. Цикълът е с продължителност 35 минути, в които е включена фаза на охлаждане, и се извършва както следва:

1. Работете при студена фурна.
2. Намокрете доставената целулозната кърпа под течаща вода и я изтискайте така, че да не капе вода от нея.
3. Отворете вратичката на фурната и извадете емайлираните принадлежности.
4. Поставете внимателно целулозната кърпа върху дъното на фурната, така че, да го покриете изцяло.
5. Разнесете равномерно върху целулозната кърпа 350 мл вода. По-малко или по-голямо количество вода, може да компрометира доброто функциониране на цикъла.
6. Затворете вратичката на фурната.
7. Изберете с копчето за функции символа : на дисплея се показва думата **STARCLEAN™**.
8. Натиснете бутона , за да потвърдите избора и активирате цикъла на почистване. Не отваряйте вратичката по време на функционирането на цикъла, за да избегнете излизането на пара.
9. При завършен цикъл, отворете вратичката, извадете целулозната кърпа и отстранете евентуална остатъчна вода от дъното на фурната.
10. Започнете почистването, като използвате доставената гъба, навлажнена в топла вода (забавянето на почистването с повече от 15 минути, може да компрометира добрия резултат от него).

Особено устойчиво замърсяване

За да отстраните особено устойчиви замърсявания, повторете цикълът **STARCLEAN™** и прибавете няколко капки неутрален миялен препарат по време на фазата на отстраняване на замърсяването.

Почистване на вътрешното стъкло

Вътрешната повърхност на вътрешното стъкло на вратичката е покрита със специално покритие и това го прави лесно за почистване.

За запазване на стъклото на вратата в най-добро състояние, след всеки цикъл на почистване **STARCLEAN™**, почиствайте стъклото само с помоща на вода и не абразивна гъба.

За отстраняване на евентуални остатъци от мазнини, прибавете към водата, няколко капки неутрален миялен препарат.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Вратичката на фурната може се свали, за да се улесни почистването (виж ПОДДЪРЖКА).
- Горният нагревател на грила (виж ПОДДЪРЖКА), може да бъде свален надолу, за да се почисти горната част на вътрешността на уреда.
- **По време на продължително готвене на храни с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н.), е възможно образуването на кондензат по вътрешната страна на вратичката и върху уплътнението. Когато фурната е студена, подсушете с кърпа или гъба.**

Принадлежности:

- Веднага след употреба, накснете принадлежностите във вода с препарат за миене на чинии, като ги пипате с ръкавици за фурна, ако са все още горещи.
- Остатъците от храна могат да се премахнат със подходяща четка или с гъба.
- Принадлежностите с емайлирана повърхност, не трябва да се мият в съдомиялна машина. Агресивните миялни препарати, които обикновено се използват в съдомиялните машини, могат да повредят емайла така, че не е възможно неговото възстановяване.

ПОДДЪРЖКА

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Използвайте предпазни ръкавици.
- Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.
- Изключете уреда от електрозахранването.

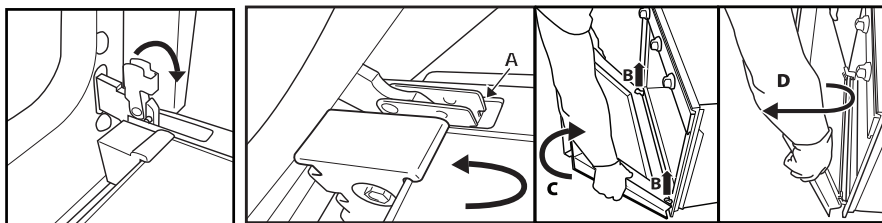
СВАЛЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

За да свалите вратичката:

1. Отворете до край вратичката на фурната.
2. Повдигнете ограничителните лостчета на пантите и ги избутайте напред, до спиране на преместването им (Фиг. 1).
3. Затворете вратичката докъдето може да стигне ((A), повдигнете я нагоре (B) и я завъртете (C), до откачването ѝ (D) (Фиг. 2).

За да поставите отново вратичката:

1. Поставете пантите на техните места.
2. Отворете до край вратичката на фурната.
3. Понижете отново двете ограничителни лостчета.
4. Затворете вратичката.

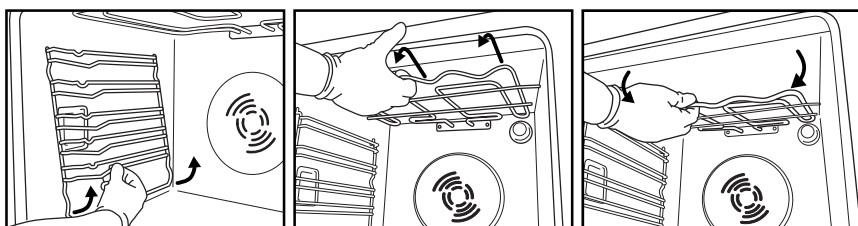


Фиг. 1

Фиг. 2

ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ (САМО ЗА НЯКОИ МОДЕЛИ)

1. Свалете решетките на държачите на страничните принадлежности (Фиг. 3).
2. Издърпайте нагревателя малко (Фиг. 4) и го свалете надолу (Фиг. 5).
3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете го и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се подпира на съответните странични опори.



Фиг. 3

Фиг. 4

Фиг. 5

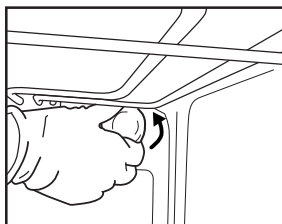
СМЯНА НА КРУШКАТА НА ФУРНАТА

За да смените задната крушка (ако има такава):

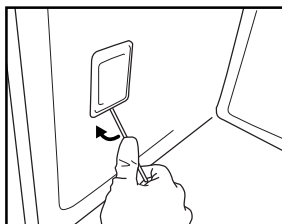
1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Развийте капачето на крушката (Фиг. 6), сменете крушката (за типа вж забележка) и завийте отново на място капачето на крушката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

За да смените страничната крушка (ако има такава):

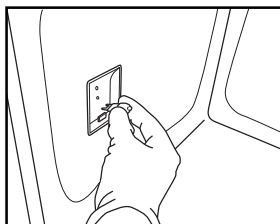
1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Свалете страничните решетки за принадлежности, ако има такива (Фиг. 3).
3. Като използвате отверка, повдигнете по посока навън капачето на крушката, до неговото отстраняване (Фиг. 7).
4. Сменете крушката (за типа вж забележка) (Фиг. 8).
5. Поставете отново капачето на крушката на място и го натиснете към стената, за да го закачите правилно (Фиг. 9).
6. Монтирайте отново страничните решетки за принадлежности.
7. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



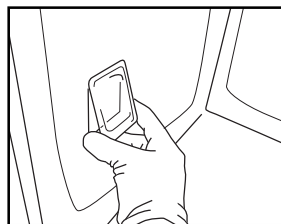
Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

ЗАБЕЛЕЖКА:

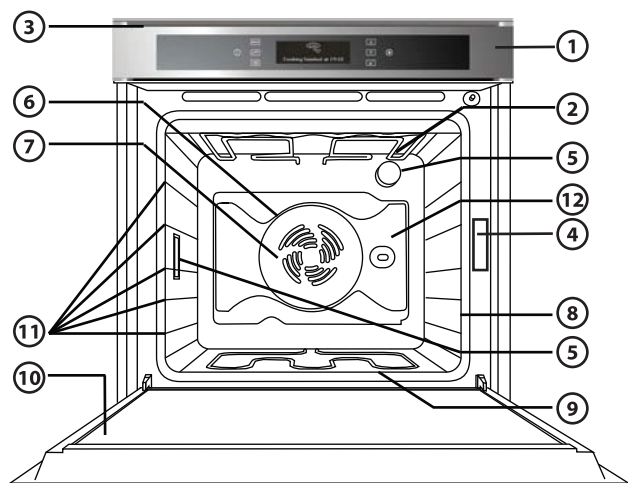
- Използвайте само крушки 25-40W/230V тип E-14, T300°C, или халогенни крушки 20-40W/230 V тип G9, T300°C.
- Крушките се предлагат в Сервизите за поддръжка.

ВАЖНО:

- **В случай на използване на халогенни крушки, да не се пипат с голи ръце, за да се избегне повреждането им от отпечатъците на пръстите.**
- **Не използвайте фурната, без да сте поставили на място капачето на крушката.**

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО СВЪРЗВАНЕ, ВИЖТЕ ЧАСТТА, ОТНАСЯЩА СЕ ДО ИНСТАЛИРАНЕТО.

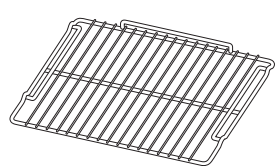


1. Командно табло
2. Горен нагревател/грил
3. Вентилатор за охлаждане (не се вижда)
4. Табелка с данни (да не се сваля)
5. Осветление
6. Кръгов нагревател (не се вижда)
7. Вентилатор
8. Въртящ се шиш (ако има такъв)
9. Долен нагревател (не се вижда)
10. Вратичка
11. Позиция на рафтовете (броя и нивото е посочено на лицевата част на фурната)
12. Задна стена

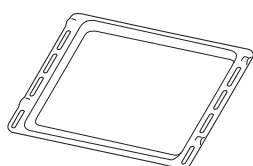
ЗАБЕЛЕЖКА:

- По време на готвене е възможно вентилаторът за охлаждане да се задейства с прекъсване на определени интервали от време, с цел да се намали консумацията на електроенергия.
- След изключване на фурната в края на печенето, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи за известно време.
- Отваряйки вратичката по време на печене, нагревателите се дезактивират.

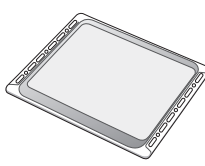
ДОСТАВЕНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



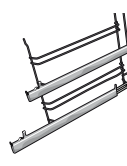
Фиг. А



Фиг. В



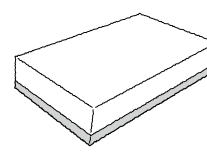
Фиг. С



Фиг. D



Фиг. E



Фиг. F

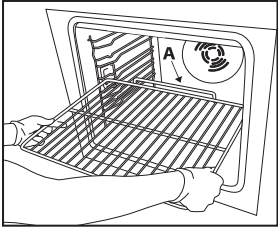
- A. СКАРА (1):** да се използва за печене на храни или, като поставка за тенджери, форми за торти или, за какъвто и да е съд подходящ за използване за печене във фурна.
- B. ТАВА ЗА СЪБИРАНЕ НА КАПЕЩА МАЗНИНА (1):** да се използва позиционирана под скарата, за събиране на капеща мазнина или, като тава за печене на месо, риба, зеленчуци, фокачи и т.н.
- C. ТАВА ЗА СЛАДКИШИ (2):** да се използва за печене на хлебни изделия, тестени сладкиши, но също и за печене на месо, риба обвита в хартия за печене и т.н.
- D. ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ:** за по-удобно поставяне и изваждане на принадлежностите.
- E. ЦЕЛУЛОЗНА КЪРПА (1):** да се използва за цикъла на почистване STARCLEAN™.
- ВАЖНО:** използвайте само доставената целулозна кърпа.
- F. ГЪБА:** да се използва за отстраняване на замърсяването във фурната.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, КОИТО НЕ СЕ ДОСТАВЯТ

Възможно е да се закупят отделно други принадлежности от Сервиза за поддръжка.

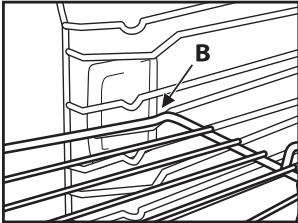
ПОСТАВЯНЕ НА СКАРИ И ДРУГИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ВЪВ ФУРНАТА

Скарата и другите принадлежности са снабдени със система за блокиране, която предотвратява неволното им изваждане.

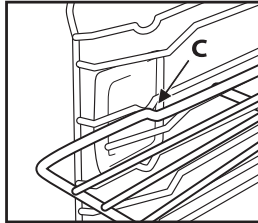


Фиг. 1

1. Поставете скарата в хоризонтално положение, като приповдигнатата част "А", е ориентирана нагоре (Фиг. 1).
2. Наклонете скарата в съответствие с позицията на блокиране "В" (Фиг. 2).



Фиг. 2



Фиг. 3

3. Доведете скарата в хоризонтално положение и я избутайте до пълното ѝ влизане "С" (Фиг. 3).
4. За да извадите скарата, процедирайте по обратен ред.

За другите принадлежности, като например тавата за събиране на капеща мазнина и тавата за сладкиши, поставянето се извършва по същия начин. Изпъкналата част, намираща се на равната страна, позволява блокирането.

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



БУТОНИ С ДОКОСВАНЕ: за да ги използвате, е достатъчно да натиснете върху съответния символ (не е необходимо да упражнявате силно налягане)

ⓘ Включване/изключване

MENU за достъп до главното МЕНЮ или връщане на началната страница

☆ за достъп до 10-те най-използвани функции

⏪ за връщане на предишната страница

▲ ▼ за разглеждане на функциите/опциите и настройване на предварително въведените стойности

✓ за избиране и потвърждаване на настройки

▶ за активиране на печенето

СПИСЪК НА ФУНКЦИИТЕ

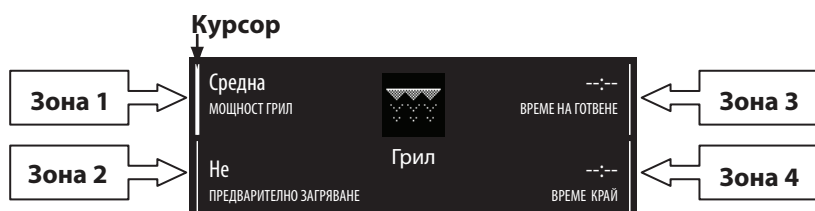
След включване на фурната, натиснете бутона ①, на дисплея се показват следните индикации.



- A. Икона, отнасяща се до посочената функция.
- B. Посочената функция се избира, като се натисне.
- C. Описание на посочената функция
- D. Други налични избираеми функции

ПОДРОБНОСТИ, ОТНАСЯЩИ СЕ ДО ФУНКЦИЯТА

След избиране на желаната функция, натискайки бутона , на дисплея се показват допълнителни опции и подробности свързани със тях.



За движение между различните зони, използвайте бутоните и : курсора се премества от страни на стойностите, които могат да се модифицират, следвайки описаният по-горе ред. Натиснете , за да изберете стойността, модифицирайте я посредством и я потвърдете с бутона .

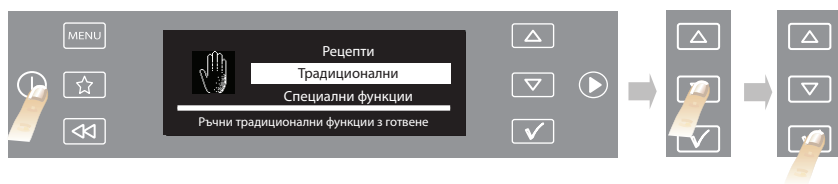
ПЪРВО ИЗПОЛЗВАНЕ - ИЗБОР НА ЕЗИК И НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСА

За едно правилно функциониране на фурната, при първо включване, е необходимо да се избере желания език и да се настрой текущия час.

Процедирайте, както следва:

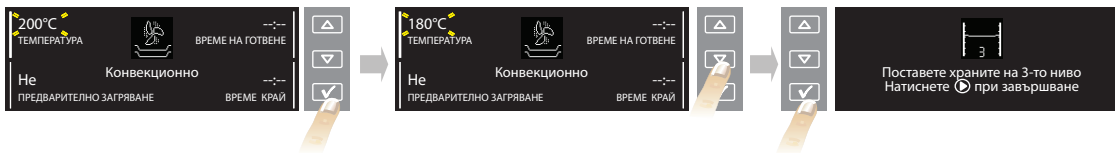
1. Натиснете ①: на дисплея се визуализира списъкът на първите три налични езика.
2. Натиснете бутоните и , за движение на списъка напред/назад.
3. Веднъж след като посочите желания език, натиснете , за да го изберете.
След избирането на езика, дисплея показва 12:00, мигащ.
4. Настройте часа, натискайки бутоните и . За по-бързо преместване на числата напред/назад, задръжте натиснат бутона.
5. Потвърдете настройката, натискайки : на дисплея се визуализира списъкът на функциите.

ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ



1. Ако фурната е изключена натиснете бутона ①; на дисплея се визуализират функциите за готвене.
2. Разгледайте различните налични възможности, натискайки бутоните : избраната функция се визуализира в бяло, в центъра на дисплея.
ЗАБЕЛЕЖКА: за списъка и описанието на функциите, се отнесете към специфичната таблица на Стр. 38 и на Стр. 39.
3. Изберете функцията, натискайки бутона : на дисплея се показват настройките за готвене. Ако предварително избраните стойности, отговарят на тези желаните, натиснете бутона за включване , в противен случай, процедурайте, както е посочено по-долу, за да ги модифицирате.

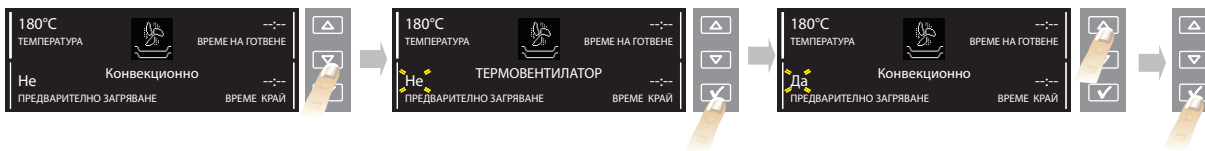
НАСТРОЙВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА/МОЩНОСТТА НА ГРИЛА



За да модифицирате температурата или мощността на грила, е необходимо да процедирате както следва:

1. Проверете дали курсора е позициониран отстрани на стойността на температурата (зона 1); натиснете бутона , за да изберете параметъра, който трябва да се модифицира: стойностите отговарящи на температурата мигат.
2. Модифицирайте с бутоните , до достигането на желаната стойност.
3. Натиснете бутона , за да потвърдите и после натиснете ► . Дисплеят подсказва на кое ниво, да се постави ястието.
4. Натиснете ► , за активиране на готвенето.
Настроената температура може да се модифицира и по време на готвенето, следвайки същата процедура.
5. При завършване на готвенето, се показва съобщение за край на готвенето. На този етап е възможно да се изключи фурната, натискайки бутона ◀ , или да се продължи готвенето, натискайки . При изключване на фурната, на дисплея се показва лентата за охлаждане, която показва температурата във фурната.

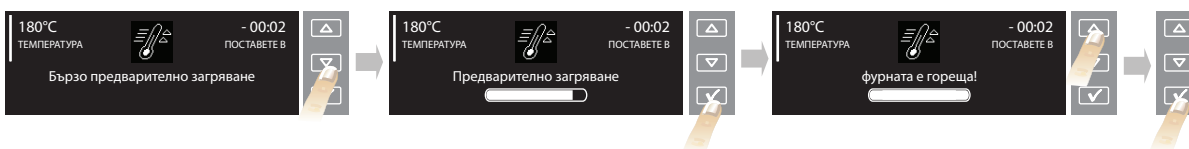
ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА



Ако желаете да загреете фурната предварително, преди да поставите ястието, е необходимо да се модифицира предварително направената настройка на фурната, както следва:

1. Позиционирайте курсора с бутоните и в съответствие с предварителното загряване.
2. Натиснете бутона , за да изберете параметъра: надписът "Не", мига.
3. Модифицирайте параметъра, като натиснете бутона или : на дисплея се показва "Да".
4. Потвърдете направените избор, като натиснете бутона .

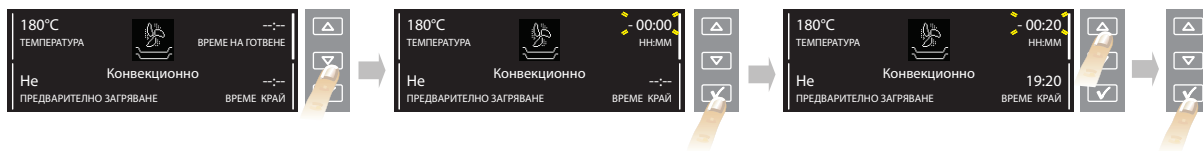
БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ



Ако желаете да загреете фурната бързо предварително, е необходимо да процедирате както следва:

1. Изберете функцията за бързо предварително загряване с бутоните .
2. Потвърдете с бутоните : настройките се показват на дисплея.
3. Ако предложената температура, отговаря на тази желаната, натиснете бутона ► , за да модифицирате температурата, процедирайте така, както е посочено в предходните параграфи. Звуков сигнал ще укаже, че фурната е достигнала настроената температура. В края на фазата за предварително загряване, фурната избира автоматично функцията "Статично" .
На този етап поставете ястието във фурната и продължете с готвенето.
4. Ако желаете да настроите различна функция за готвене, натиснете MENU и изберете, тази желаната.

НАСТРОЙВАНЕ НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА НА ГОТВЕНЕ

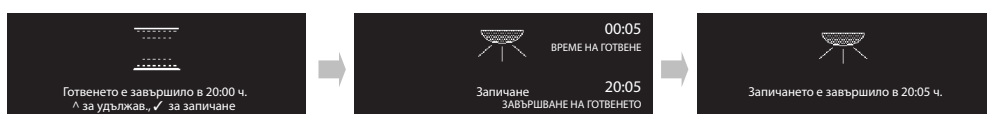


Тази функция позволява да се готви за известно време, от минимум 1 минута до позволеното от избраната функция максимално време на готвене, при изтичането на което фурната се изключва автоматично.

1. Настройте функцията, позиционирайки курсора в съответствие с надписа "ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ", като използвате бутоните .
2. Натиснете бутона , за да изберете параметъра; "00:00" мига на дисплея.
3. Модифицирайте стойността с бутоните и , докато се визуализира желаното време на готвене.
4. Потвърдете предварително избраната стойност, като натиснете бутона .

ЗАПИЧАНЕ

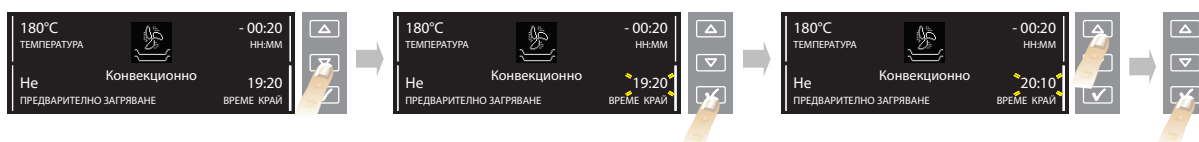
В края на готвенето, за функциите, които го позволяват, на дисплея излиза предложение за възможността за извършване на повърхностно запичане на Вашето ястие. Тази функция може да се активира само в случай, че сте настроили определена продължителност на готвене.



След изтичане на времето за готвене, на дисплея се визуализира "▲ за удължав., ✓ за запичане". Като натиснете бутона , фурната задейства фазата за запичане, която е с продължителност 5 минути. Тази функция може да бъде изпълнена само веднъж.

НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСА ЗА КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО/ЗАБАВЕНО ЗАДЕЙСТВАНЕ

Възможно е да се настрои желания час за край на готвенето, забавяйки задействането на фурната до 23 часа и 59 минути, време на максимално забавяне, като отчитането на времето започва от текущия час. Това е възможно само след настройването на продължителността на готвене. **Това настройване е налично само, ако за избраната функция, не е предвидено предварително нагряване.**



След настройване на продължителността на готвене, на дисплея се визуализира часът на края на готвенето (напр. 19:20). За да забавите края на готвенето, отлагайки задействането на фурната, процедирайте както следва:

1. Позиционирайте курсора в съответствие с часа на края на готвенето с бутоните .
2. Натиснете бутона , за да изберете параметъра: часът за край на готвенето мига.
3. Отложете часа на края на готвенето, като използвате бутоните и , до достигането на желаната стойност.
4. Потвърдете предварително избраната стойност, като натиснете бутона .
5. Натиснете бутона . Дисплеят подсказва на кое ниво, да се постави ястието.
6. Натиснете бутона , за да активирате функцията. Фурната ще започне да работи след определено време на изчакване, изчислено така, че готвенето да завърши в предварително настроен час (например, ако трябва да пригответе храна, която изисква време на готвене 20 минути, настройвайки като час за край на готвенето 20:10, фурната ще се включи в 19:50).

ЗАБЕЛЕЖКА: по време на фазата на изчакване, е възможно да започне цикълът на готвене, като натиснете бутона .

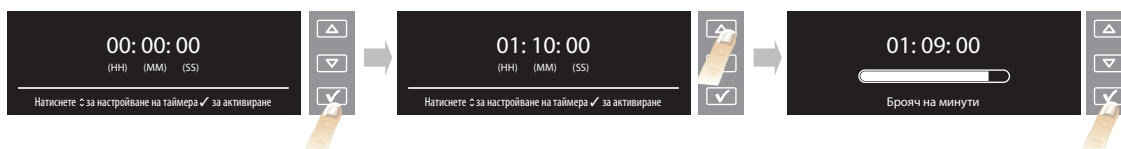
Във всеки момент по време на готвенето, настроените стойности могат да се модифицират (температура, ниво на грила, време на готвене), като използвате бутоните и бутона , както е описано в предходните параграфи.

УКАЗВАНЕ НА ОСТАТЪЧНАТА ТОПЛИНА ВЪВ ФУРНАТА








В края на всяко готвене или при изключване на фурната, ако температурата във фурната е висока, при някои модели на дисплея се показва температурата в дадения момент и лентата указваща, че е в ход процес на охлаждане. Когато фурната отвърте се охлади, на дисплея се показва отново текущия час.

Брояч на минути



Тази функция може да се използва само при изключена фурна и е полезна например, за контролиране на времето на готвене на макарони. Максималното време, което е възможно да се настрой е 1 час и 30 минути.










1. При изключена фурна, натиснете бутона : на дисплея се показва "00:00:00".
2. Натиснете бутоните  и , за да изберете желаното време.
3. Натиснете бутона , за да задействате отброяването на минутите. След изтичане на настроеното време, на дисплея се появява "00:00:00", съпроводен от звуков сигнал. На този етап е възможно, или да удължите времето, процедурайки, както е описано по-горе, или да дезактивирате брояча на минути, като натиснете бутона  (на дисплея се показва текущия час).

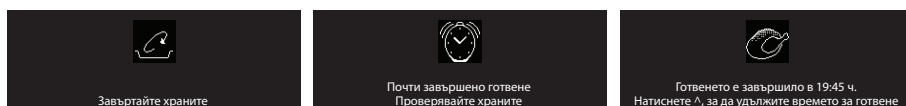
РЕЦЕПТИ

Благодарение на технологията "шесто чувство" е възможно до се използват 30 рецепти, предварително настроени с функцията и идеална температура на готвене.

Необходимо е да се придържате към предоставения сборник с рецепти само за съставките и приготвянето на ястието. За всичко останало, следвайте следните инструкции:





1. Изберете "РЕЦЕПТИ" с бутоните   и потвърдете с .
2. Изберете ястието, което желаете да пригответе, измежду тези, които се предлагат.
3. Потвърдете избраното ястие с бутона .
4. Изберете желаната рецепта с бутоните  .
5. Потвърдете, като натиснете бутона : на дисплея се показва ориентировъчното време на готвене.
6. Поставете ястието и натиснете бутона . Дисплеят подсказва на кое ниво, да се постави ястието.
7. Натиснете бутона , за активиране на готвенето. За забавяне на готвенето, вижте съответния параграф.

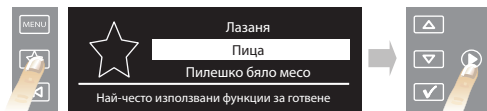






ЗАБЕЛЕЖКА: някои ястия трябва да се обръщат и разбъркват при изтичане на половината от времето за готвене: фурната издава звуков сигнал и на дисплея се визуализира зададената операция.

Първоначално, показаното време на готвене е само за ориентирание: то може да се удължи автоматично по време на готвене.








Малко преди изтичане на времето на готвене, фурната изиска да се провери, дали ястието е достигнало предпочитаното от Вас ниво на готвене. Ако не е така, в края на готвенето е възможно да се удължи ръчно времето на готвене с бутоните  .

БЪРЗИ ИЗБИРАНИЯ







1. Натиснете бутона : на дисплея се визуализират 10-те най-използвани функции.
2. Прегледайте списъка, като използвате бутоните  .
3. Натиснете , за да изберете желаната функция.
4. За да модифицирате настройките на избраната функция, процедирайте така, както е обяснено в предходните параграфи.

НАСТРОЙКИ

1. За да модифицирате някои параметри на дисплея, изберете "НАСТРОЙКИ" от главното меню, с бутоните  .
2. Потвърдете с бутона : на дисплея се показват параметрите, които могат да се модифицират (език, сила на звуковия сигнал, яркост на екрана, часът, спестяването на електроенергия).
3. Изберете настройката, която желаете да модифицирате, с бутоните  .
4. Натиснете бутона , за да потвърдите.
5. Следвайте указанията, показани на дисплея, за да модифицирате параметъра
6. Натиснете бутона ; на дисплея се показва потвърждаващо съобщение, че операцията е извършена.

ЗАБЕЛЕЖКА: когато фурната е изключена, ако функцията ECOMODE (спестяване на електроенергия) е активирана (ON), след няколко секунди дисплеят се изключва. Ако обаче функцията не е активирана (OFF), след няколко секунди само се намалява яркостта на екрана.

БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ (KEY-LOCK)

Тази функция позволява да се блокира използването на всички бутони на командното табло. За да я активирате, натиснете едновременно бутоните  и , за поне 3 секунди. Ако е активирана, функциоаналността на бутоните е блокирана и на дисплея се показва предупредително съобщение и иконата . Тази функция може да се активира и по време на готвене. За да я дезактивирате, повторете посочената по-горе процедура. При включено блокиране на бутоните, е възможно фурната да се изключи посредством бутона .



ЦИКЪЛ НА ПОЧИСТВАНЕ STARCLEAN™

За поддържане на фурната в най-добро състояние, след всяка употреба, извършете цикъла на почистване **STARCLEAN™**. Цикълът е с продължителност 35 минути, в които е включена фаза на охлаждане, и се извършва както следва:

За описанието на тази функция, вижте глава "ПОЧИСТВАНЕ" и таблицата функции на Стр. 38.

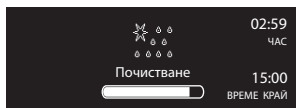
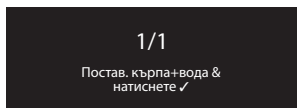
1. Работете при студена фурна.
2. Намокрете доставената целулозната кърпа под течаща вода и я изтискайте така, че да не капе вода от нея.
3. Отворете вратичката на фурната и извадете емайлираните принадлежности.
4. Поставете внимателно целулозната кърпа върху дъното на фурната, така че, да го покриете изцяло.
5. Разнесете равномерно върху целулозната кърпа 350 мл вода. По-малки или по-голямо количество вода, може да компрометира доброто функциониране на цикъла.
6. Затворете вратичката на фурната.



За да активирате цикъла за почистване на фурната, процедирайте както следва:

1. Изберете **STARCLEAN™** от главното меню с бутоните  и .

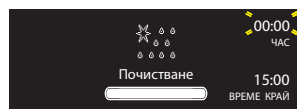


2. Натиснете бутона , на дисплея се показва:



3. Натиснете бутона : показва се управляващо съобщение, натиснете бутона , за да потвърдите, цикълът за почистване се активира.

ВАЖНО: не отваряйте вратичката по време на функционирането на цикъла, за да избегнете излизането на пара.








4. При завършен цикъл, отворете вратичката, извадете целулозната кърпа и отстранете евентуална остатъчна вода от дъното на фурната.
5. Започнете почистването, като използвате доставената гъба, навлажнена в топла вода (забавянето на почистването с повече от 15 минути, може да компрометира добрия резултат от него).

Особено устойчиво замърсяване

За да отстраните особено устойчиви замърсявания, повторете цикълът **STARCLEAN™** и прибавете няколко капки неутрален миялен препарат по време на фазата на отстраняване на замърсяването.

ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИИТЕ











ГЛАВНО МЕНЮ










	НАСТРОЙКИ	За настройване на дисплея (език, час, яркост, сила на звуковия сигнал, спестяване на електроенергия)
	РЕЦЕПТИ	За избиране на 30 различни рецепти, които са настроени предварително (виж приложения сборник с рецепти) Фурната настройва автоматично оптималната температура, оптималното функциониране и оптималната продължителност на готвене. Важно е, да следвате точно, съветите за приготвянето, принадлежностите и нивата за използване, посочени в сборника с рецепти.
	STARCLEAN™	За отстраняване на замърсяването, което се е образувало от готвенето, посредством цикъл при ниска температура. Комбинираното действие на специалната функция за емайл и отделената вода от целулозната кърпа по време на цикъла, улеснява отстраняването на замърсяването. Активирайте функцията при студено дъно.
	ТРАДИЦИОНАЛНИ	Виж ТРАДИЦИОНАЛНИ ФУНКЦИИ.
	СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ	Виж СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ.
ТРАДИЦИОННИ ФУНКЦИИ		
	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	За бързо предварително загряване на фурната.
	СТАТИЧНО ГОТВЕНЕ	За готвене на всякакви видове ястия на един рафт. Използвайте 3-то ниво. За печене на пици, солени торти и сладки с течна плънка, използвайте 1-то или 2-то ниво. Не е необходимо предварително загряване на фурната.
	ГРИЛ	За печене на ребърца, шишчета, наденици; зеленчукови огретени или препичане на хляб. Препоръчва се, да поставите храната на 4-то или 5-то ниво. За печене на меса, се препоръчва използването на тава за капеща мазнина, която служи за събиране на соковете, които се отделят по време на печенето. Поставете тавата за капеща мазнина на 3-то/4-то ниво, като прибавите около половин литър вода. Не е необходимо предварително загряване на фурната. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да се поддържа затворена.
	ТУРБО ГРИЛ	За печене на големи парчета месо (бутчета, ростбиф, пилета). Поставете храната на централните нива. Препоръчва се използването на тава за капеща мазнина, за събиране на сокът, който се отделя по време на печенето. Поставете тавата за капеща мазнина на 1-то/2-то ниво, като прибавите около половин литър вода. Не е необходимо предварително загряване на фурната. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да се поддържа затворена. С тази функция е възможно използването на шиша, там където е предвидена съответната принадлежност.
	ТЕРМОВЕНТИЛАТОР	За готвене едновременно върху два рафта (максимално три) на храни, дори и различни, които изискват една и съща температура на готвене (напр. риба, зеленчуци, сладки). Функцията позволява готвене, без предаване на миризми от една храна на друга. Използвайте 3-то ниво за готвене върху един рафт, 1-то и 4-то ниво, за готвене върху два рафта, и 1-то, 3-то, 5-то ниво, за готвене върху три рафта. Не е необходимо предварително загряване на фурната.
	КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ	За печене на меса и торти с течна плънка (сладки или солени), само на едно ниво. Използвайте 3-то ниво. Не е необходимо предварително загряване на фурната.












СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ









	РАЗМРАЗЯВАНЕ	За ускоряване на размразяването на храни. Препоръчва се, храната да се постави на централното ниво. Препоръчва се, храната да се остави в нейната опаковка, за да се избегне обезводняване на повърхността.								
	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО ЯСТИЕ	За поддържане на топли и хрускащи на току що приготвени храни (напр. меса, пържени ястия, Препоръчва се, храната да се постави върху централното ниво. Функцията не се активира, ако температурата във фурната, не е по-висока от 65°C.								
	ВТАСВАНЕ	За постигане на оптимално втасване на сладки и солени теста. За да се запази качеството на втасването, функцията не се активира, ако температурата във фурната е по-висока от 50°C. Поставете тестото върху 2-то ниво. Не е необходимо предварително загряване на фурната.								
	ГОТОВИ ЯСТИЯ	За приготвяне на вече готови храни, съхранявани при температура на околната среда или в хладилник (бисквити, пандишпанени кифли, първи ястия и продукти като хляб. С тази функция се готвят всички ястия бързо и деликатно; може да се използва и за загряване на вече приготвени храни. Следвайте упътванията, посочени върху опаковката. Не е необходимо предварително загряване на фурната.								
	MAXI COOKING	За печене на големи размери месо (по-големи от 2,5 кг). Използвайте 1-то или 2-то ниво, в зависимост от размера на месото. Не е необходимо предварително загряване на фурната.								
	ЗАМРАЗЕН И ХРАНИ	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Лазаня</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;">Функцията избира автоматично най-добрата температура и начина на готвене за 5 различни категории готови замразени храни. Използвайте 2-то или 3-то ниво за готвене. Не е необходимо предварително загряване на фурната.</td> </tr> <tr> <td>Пица</td> </tr> <tr> <td>Щрудел</td> </tr> <tr> <td>Пържени картофи</td> </tr> <tr> <td>Хляб</td> </tr> <tr> <td>Друго</td> <td>Възможно е настройване на температурата, според предпочитанията, между 50 и 250°C, за готвене на други видове продукти.</td> </tr> </table>	Лазаня	Функцията избира автоматично най-добрата температура и начина на готвене за 5 различни категории готови замразени храни. Използвайте 2-то или 3-то ниво за готвене. Не е необходимо предварително загряване на фурната.	Пица	Щрудел	Пържени картофи	Хляб	Друго	Възможно е настройване на температурата, според предпочитанията, между 50 и 250°C, за готвене на други видове продукти.
Лазаня	Функцията избира автоматично най-добрата температура и начина на готвене за 5 различни категории готови замразени храни. Използвайте 2-то или 3-то ниво за готвене. Не е необходимо предварително загряване на фурната.									
Пица										
Щрудел										
Пържени картофи										
Хляб										
Друго	Възможно е настройване на температурата, според предпочитанията, между 50 и 250°C, за готвене на други видове продукти.									

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
Кейкове, замесени с мая		-	2 / 3	16 -180	30-90	Форма за торта поставена на скарата
		-	1-4	160-180	30-90	Ниво 4: Форма за торта поставена на скарата Ниво 1: Форма за торта поставена на скарата
Пълнени пайове (пита кашкавал, щрудел, ябълков пай)		-	3	160-200	35-90	Тава за капеца мазнина/тава за сладкиши или скара
		-	1-4	160-200	40-90	Ниво 4: Форма за торта поставена на скарата Ниво 1: Форма за торта поставена на скарата
Бисквити/Тортички		-	3	170-180	20-45	Тава за капеца мазнина или тава за сладкиши
		-	1-4	160-170	20-45	Ниво 4: скара Ниво 1: Тава за капеца мазнина или тава за сладкиши
		-	1-3-5	160-170	20-45	Ниво 5: тава за печене поставена на скарата Ниво 3: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеца мазнина или тава за сладкиши
Бине		-	3	180-200	30-40	Тава за капеца мазнина или тава за сладкиши
		-	1-4	180-190	35-45	Ниво 4: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеца мазнина или тава за сладкиши
		-	1-3-5	180-190	35-45	Ниво 5: тава за печене поставена на скарата Ниво 3: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеца мазнина или тава за сладкиши

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
Целувки		-	3	90	110-150	Тава за капеща мазнина или тава за сладкиши
		-	1-4	90	140-160	Ниво 4: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши
		-	1-3-5	90	140-160	Ниво 5: тава за печене поставена на скарата Ниво 3: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши
Хлб/Пица/Фокача		-	1 / 2	190-250	20-50	Тава за капеща мазнина или тава за сладкиши
		-	1-4	190-250	25-50	Ниво 4: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши
		-	1-3-5	190-250	25-50	Ниво 5: тава за печене поставена на скарата Ниво 3: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши
Солени торти (зеленчуков пай, киш)		-	3	180-190	40-55	Форма за торта поставена на скарата
		-	1-4	180-190	45-60	Ниво 4: Форма за торта поставена на скарата Ниво 1: Форма за торта поставена на скарата
		-	1-3-5	180-190	45-60	Ниво 5: Форма за торта поставена на скарата Ниво 3: Форма за торта поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши + форма за торта поставена на скарата

Рецепта	Функция	Предварително замяване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
Voulevant / Соленки от многолисто-во тесто		-	3	190-200	20-30	Тава за капеца мазни-на или тава за сладки-ши
		-	1-4	180-190	20-40	Ниво 4: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капе-ща мазнина или тава за сладкиши
		-	1-3-5	180-190	20-40	Ниво 5: тава за печене поставена на скарата Ниво 3: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капе-ща мазнина или тава за сладкиши
Лазаня / Пас-та на фурна / Канелони / Флан		-	3	190-200	45-55	Тава за печене поста-вена на скарата
Агнешко/ телешко/ говеждо/ свинско 1 кг		-	3	190-200	80-110	Тава за капеца мазни-на или тава за печене поставени на скарата
Пиле / Заек / Патица 1 кг		-	3	200-230	50-100	Тава за капеца мазни-на или тава за печене поставени на скарата
Пуйка /Гъска 3 кг		-	2	190-200	80-130	Тава за капеца мазни-на или тава за печене поставени на скарата
Риба на фур-на/ риба при-готвена в хартия за фурна (филе, цяла)		-	3	180-200	40-60	Тава за капеца мазни-на или тава за печене поставени на скарата
Пълнени зеленчуци (домати, тик-вички, патла-джани)		-	2	180-200	50-60	Тава за печене поста-вена на скарата
Тост		-	5	Горе	3-5	Скара
Филета/ Риба на парчета		-	3-4	Среден	20-30	Ниво 4: скара (обър-нете храната при изтичане на полови-ната от времето за печене)
						Ниво 3: тава за капе-ща мазнина с вода

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
Наденица/ шишчета/ ребърца/ хамбургери		-	4-5	Среден-горен	15-30	Ниво 5: скара (обърнете храната при изтичане на половината от времето за печене) Ниво 4: тава за капеща мазнина с вода
Печено пиле 1-1,3 кг		-	1-2	Среден	55-70	Ниво 2: скара (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за печене) Ниво 1: тава за капеща мазнина с вода
		-	1-2	Горе	60-80	Ниво 2: въртящ се шиш Ниво 1: тава за капеща мазнина с вода
Леко опечен ростбиф 1 кг		-	3	Среден	35-45	Тава за печене поставена на скарата (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за печене, ако е необходимо)
Агнешко бутче/ джолан		-	3	Среден	60-90	Тава за капеща мазнина или тава за печене поставени на скарата (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за печене, ако е необходимо)
Картофи на фурна		-	3	Среден	45-55	Тава за капеща мазнина или тава за сладкиши (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за печене, ако е необходимо)
Зеленчуков огретен		-	3	Горе	10-15	Тава за печене поставена на скарата
Лазаня и месо		-	1-4	200	50-100	Ниво 4: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за печене, поставени на скарата
Месо и картофи		-	1-4	200	45-100	Ниво 4: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за печене, поставени на скарата



















Рецепта	Функция	Предварително загреване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
Риба и зеленчуци		-	1-4	180	30-50	Ниво 4: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за печене, поставени на скарата
		-	3	Автом.	10-15	Тава за капеща мазнина/тава за сладкиши или скара
Замразени пици		-	1-4	Автом.	15-20	Ниво 4: тава за печене поставена на скарата Ниво 1: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши
		-	1-3-5	Автом.	20-30	Ниво 5: тава за печене поставена на скарата Ниво 3: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши Ниво 1: тава за печене поставена на скарата
		-	1-3-4-5	Автом.	20-30	Ниво 5: тава за печене поставена на скарата Ниво 4: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши Ниво 3: тава за капеща мазнина или тава за сладкиши Ниво 1: тава за печене поставена на скарата

Таблица на изпробвани рецепти (в съответствие с норматива IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 и DIN 3360-12:07:07)

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Бисквити от ронливо тесто (Shortbread)		-	3	170	20-30	Тава за капеща мазнина / тава за сладкиши
		-	1-4	160	20-30	Ниво 4: тава за сладкиши Ниво 1: тава за капеща мазнина
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Малки сладкиши (Small cakes)		-	3	170	25-35	Тава за капеща мазнина / тава за сладкиши
		-	1-4	160	30-40	Ниво 4: тава за сладкиши Ниво 1: тава за капеща мазнина
		-	1-3-5	160	35-45	Ниво 5: тава за печене поставена на скарата Ниво 3: тава за сладкиши Ниво 1: тава за капеща мазнина
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Пандишпан без мазнини (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Форма за торта поставена на скарата
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 ябълкови торти (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Форма за торта поставена на скарата
		-	1-4	175	75-95	Ниво 4: Форма за торта поставена на скарата Ниво 1: Форма за торта поставена на скарата
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Препечена филия (Toast)		-	5	Горе	3-5	Скара
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Хамбургери (Burgers)		-	5	Горе	20-30	Ниво 5: скара (обърнете храната при изтичане на половината от времето за печене) Ниво 4: тава за капеща мазнина с вода
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Ябълкова торта, торта в форма за торти (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Тава за капеща мазнина / тава за сладкиши
		-	1-4	160	55-65	Ниво 4: тава за сладкиши Ниво 1: тава за капеща мазнина

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Печено свинско (Roast Pork)		-	3	190	150-170	Ниво 3: скара
						Ниво 2: тава за капеща мазнина с вода (долейте, когато е необходимо)
DIN 3360-12:07 приложение С						
Плоска торта (Flat cake)		-	3	170	40-50	Тава за капеща мазнина / тава за сладкиши
		-	1-4	170	45-55	Ниво 4: тава за сладкиши Ниво 1: тава за капеща мазнина

Таблицата за готвене показва функциите и температурите, които са най-подходящи за постигане на най-добри резултати за всеки тип рецепти. В случай, че се желае да се извърши конвекционно печене на едно ниво, се препоръчва да се използва третият рафт и същата температура, предложена за "ТЕРМОВЕНТИЛАТОР"  на повече нива.

За печене на скара, се препоръчва да се оставят свободни 3-4 см от предния край на скарата, за да се улесни изваждането ѝ.

СЪВЕТИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Как да се чете таблицата за готвене

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се пече на едно или повече нива по едно и също време. Времената за готвене се изчисляват от момента, в които храната се поставя във фурната, като се изключи предварителното загряване (където се изисква). Температурите и времената за готвене са само за упътване и ще зависят от количеството на храната и типа на използваната принадлежност. В началото използвайте най-ниските препоръчани стойности, ако храната не е опечена достатъчно, след това преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените принадлежности и за предпочитане са тъмно оцветените метални форми за торти/кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също тигани и принадлежности от пирекс или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати, следвайте съветите дадени в таблицата за готвене, за избор на принадлежности (доставени), които могат да бъдат поставени на различни нива.

Готвене на различни храни по едно и също време

Като използвате функцията "КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ", е възможно да печете едновременно различни храни (например: риба и зеленчуци), които изискват една и съща температура, на различни нива. Свалете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

Сладкиши

- Печете деликатните сладкиши със функцията "Статично", само на едно ниво. Използвайте тъмни метални форми за торти/кейкове и винаги ги поставяйте на доставената скара. За да печете на повече нива, изберете функцията "Форсиран въздух" и разположете шахматно формите за торти върху скарите, за да улесните циркулацията на въздуха.
- За да разберете дали торта замесена с мая е изпечена, вмъкнете една дървена клечица в най-високата част на сладкиша. Ако клечицата излезе чиста, сладкиша е готов.
- Ако се използват не залепващи форми за торти, не намазвайте ръбовете с масло, сладкиша може да не се надигне равномерно по страните.
- Ако сладкишът "слегне" по време на печенето, следващият път задайте по-ниска температура, евентуално намалете количеството на течността и смесвайте по-нежно сместа.
- Сладкишите със сочна гарнитура (торти с кашкавал или с плодове), изискват функцията "КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ". Ако основата на кейка/тортата е наквасена, свалете рафта на по-долно ниво и преди да прибавите плънката, напръскайте основата на кейка/тортата с галета от хляб или галета от бисквити.

Месо

- Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или тави от пирекс, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. В случай на печени меса, за предпочитане е да се прибави бульон на дъното на тенджерата, като намокряте месото по време на печенето, за да му придадете пикантен вкус. Когато месото е опечено, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.
- Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, с цел да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да избегнете изгаряне по повърхността на месото, отдалечете месото от грила, позиционирайки грила на по-долно ниво. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене.

За да съберете отделените сокове по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за капеща мазнина с половин литър вода под скарата, на която е поставено месото. Долейте, когато е необходимо.

Въртящ се шиш (само при някои модели)

Използвайте тази принадлежност за равномерно печене на големи парчета месо и птици. Поставете месото на шиша, завържете го с канап, ако е пиле и проверете дали е закрепено здраво преди да вмъкнете шиша в мястото разположено на предната стена на фурната и го облегнете на съответната опора. За да предотвратите пушене и за да съберете соковете отделени по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се свали преди започване на печенето и да се използва в края на печенето, за да се избегне изгаряне, когато се изважда храната от фурната.

Пица

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

Функция "Втасване"

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция е намалено с приблизителна една трета в сравнение с времето за втасването при стайна температура (20-25°C). Времето за втасване на 1 кг тесто за пица е около един час.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul oferă avertizări importante legate de siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți.

Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:



PERICOL

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.



AVERTIZARE

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.

Toate avertizările referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de rănire, de deteriorare și de șoc electric care pot rezulta din folosirea incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Fabricantul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizările neadecvate sau pentru reglarea incorectă a comenzilor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse și lipsite de experiență sau de cunoștințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul uscării alimentelor.

- Dacă la gătit adăugați băuturi alcoolice (de ex. rom, coniac, vin etc.), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l la gunoi respectând normele locale privind eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l arunca, faceți-l inutilizabil, tăind cablul de alimentare.
- Pentru informații mai detaliate privind eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

INSTALAREA

După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați ca aparatul să nu fi suferit stricăciuni în timpul transportului și ca ușa să se închidă corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dv. sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- Verificați ca suprafața de sprijin a cuptorului să fie perfect orizontală.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea din rețea. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (se vede când ușa este deschisă).

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie să fie efectuată de numai de un electrician calificat. Contactați un Serviciu de Asistență autorizat.

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200° timp de circa o oră, pentru a elimina mirosul și fumul materialelor izolatoare și al unsorii protectoare.

În timpul utilizării:


- Nu puneți obiecte grele pe ușa, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușa și nu atârnați nimic de mânerul ușii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați niciodată apă în cuptorul încins; s-ar putea deteriora emailul.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului și nu se pot prinde în ușa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Deșeurile de Echipament Electric și Electronic).
- Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă așa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dv.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE C €

- Acest aparat, care a fost proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Norma (C €) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive), cerințele de siguranță din Directiva "EMC" 2004/108/CE.

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

- Verificați să nu fie întrerupt curentul electric, iar cuptorul să fie conectat la rețeaua electrică.
- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

Ușa este blocată:

- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

- Dacă pe afișaj apare "F" urmat de un număr, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera "F".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Stingeți aparatul, apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă problema s-a rezolvat.

Dacă problema persistă și după controalele menționate, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de asistență (numărul care se găsește după cuvântul "Service" pe plăcuța cu datele tehnice), situat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (e vizibil când ușa cuptorului este deschisă). Numărul de Asistență este indicat, de asemenea, în foaia de garanție;
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000



Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

CURĂȚAREA

AVERTIZARE

- Folosiți mănuși de protecție.
- Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de a efectua următoarele operațiuni.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greșeală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o cârpă umedă.

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă este foarte murdar, adăugați în apă câteva picături de detergent neutru. Ștergeți cu o cârpă uscată.



Interiorul cuptorului: Ciclul de curățare STARCLEAN™

IMPORTANT: Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Nu folosiți bureți abrazivi, bureți de sârmă sau răzuitoare metalice, folosiți numai buretele furnizat în dotare. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate. Curățați geamul ușii numai cu bureți neabrazivi.

Suprafața cavității acestui cuptor este acoperită cu un email care nu conține nichel, cu o formulă specială care îl face să fie ușor de curățat, folosind numai apă și laveta de celuloză furnizată în dotare. Laveta de celuloză este lavabilă și poate fi reutilizată până când se uzează; poate fi cumpărată de la Serviciul de Asistență Clienți. Nu se recomandă să se spele laveta în mașina de spălat rufe și nici să se usuce în uscătorul de rufe.

Ciclul de curățare STARCLEAN™

Pentru a menține cuptorul în stare optimă, efectuați, după fiecare utilizare, ciclul de curățare **STARCLEAN™**. Ciclul durează 35 de minute, în care este inclusă și o fază de răcire, și trebuie să fie efectuat după cum urmează:

1. Când efectuați operația, cuptorul trebuie să fie rece.
2. Udați laveta de celuloză furnizată în dotare, cu apă curgătoare, și stoarceți-o, ca să nu picure.
3. Deschideți ușa cuptorului și scoateți accesoriile emailate.
4. Puneți laveta de celuloză pe partea inferioară a cuptorului, astfel încât să o acopere complet.
5. Distribuți uniform pe laveta de celuloză 350 ml de apă. O cantitate mai mică sau mai mare poate afecta corecta funcționare a ciclului.
6. Închideți ușa cuptorului.
7. Selectați cu butonul pentru funcții simbolul : pe afișaj apare cuvântul **STARCLEAN™**.
8. Apăsăți pe tasta  pentru a confirma alegerea și porniți ciclul de curățare. Nu deschideți ușa în timpul funcționării ciclului, pentru a evita ca vaporii să iasă.
9. La terminarea ciclului, deschideți ușa, scoateți laveta de celuloză și îndepărtați apă rămasă eventual în cuptor.
10. După aceea începeți curățarea, utilizând buretele furnizat în dotare, umezit cu apă caldă (dacă începeți curățarea cu o întârziere mai mare de 15 minute, rezultatul operației ar putea fi compromis).

Murdărie rezistentă

Pentru a elimina murdăria extrem de rezistentă, repetați ciclul **STARCLEAN™** și adăugați câteva picături de detergent neutru în timpul fazei de îndepărtare a murdăriei.

Curățarea geamului de la interior

Suprafața internă a geamului interior al ușii este acoperită cu un strat special, care o face să fie ușor de curățat.

Pentru a menține geamul ușii în stare optimă, după fiecare ciclu de curățare **STARCLEAN™**, curățați geamul numai cu apă și cu un burete neabraziv.

Pentru a îndepărta eventualele resturi de grăsimi, adăugați în apă câteva picături de detergent neutru.

NOTE:

- Ușa poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă pentru a curăța partea de sus a interiorului aparatului.
- **În timpul coacerii cu durată prelungită a alimentelor care conțin multă apă (de ex. pizza, legume etc.) este posibil să se formeze condens pe partea internă a ușii și pe garnitură. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cu o cârpă sau un burete.**

Accesoriile:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, după utilizare, mânuindu-le cu mănuși de bucătărie, dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.
- Nu spălați accesoriile emailate în mașina de spălat vase. Detergenții agresivi utilizați de obicei în mașina de spălat vase pot deteriora emailul în mod ireparabil.

ÎNTREȚINEREA

AVERTIZARE

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

1. Deschideți ușa în întregime.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire și împingeți-le în față până se opresc (Fig. 1).
3. Închideți ușa cât mai mult (A), ridicați-o (B) și rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (Fig. 2).

Pentru a monta la loc ușa:

1. Introduceți balamalele în locașurile lor.
2. Deschideți ușa în întregime.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

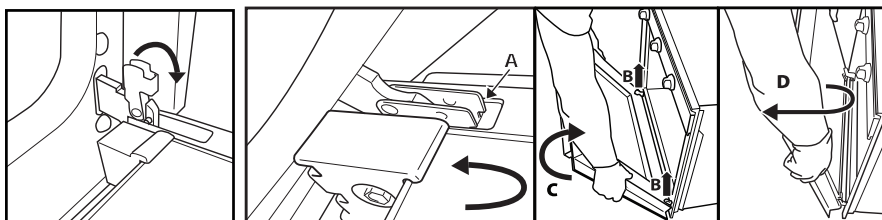


Fig. 1

Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor (Fig. 3).
2. Trageți puțin în față rezistența (Fig. 4) și coborâți-o (Fig. 5).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dv., având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

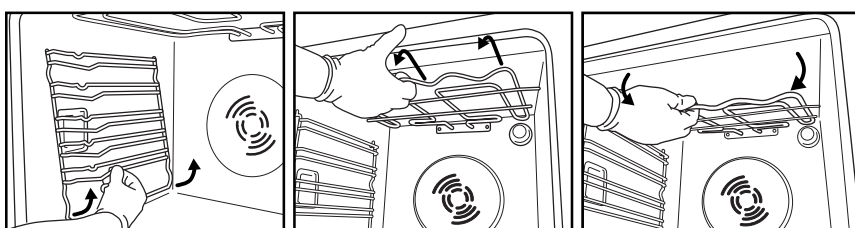


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor, dacă există în dotare (Fig. 3).
3. Folosind o șurubelniță ascuțită drept pârghie, extrageți plafoniera (Fig. 7).
4. Înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) (Fig. 8).
5. Puneți la loc plafoniera și împingeți-o spre perete pentru a o fixa corect (Fig. 9).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere ale accesoriilor.
7. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

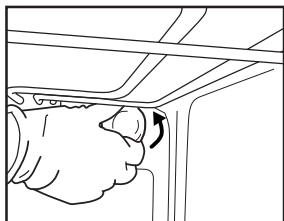


Fig. 6

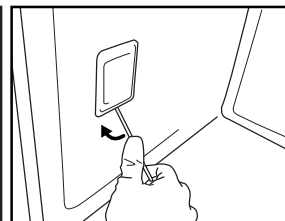


Fig. 7

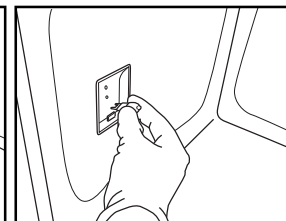


Fig. 8

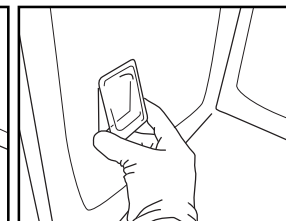


Fig. 9

NOTĂ:

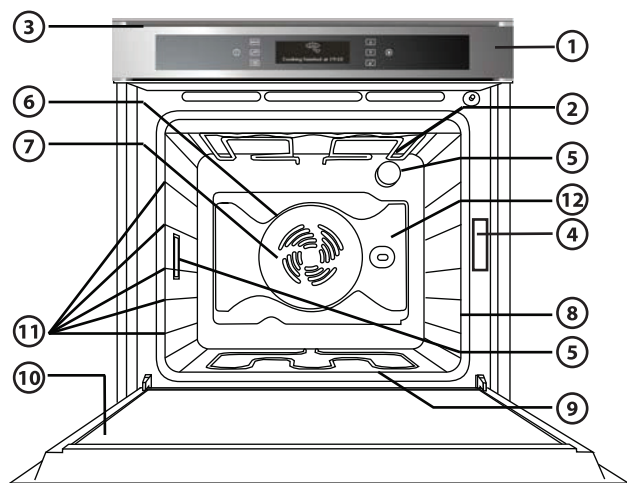
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40W/230V tip E-14, T300°C, sau becuri cu halogen de 20-40W/230 V tip G9, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

IMPORTANT:

- **Dacă se folosesc becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâna, pentru a evita deteriorarea acestora din cauza amprentelor digitale.**
- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becuri
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilator
8. Rotisor (dacă există)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Ușă
11. Poziția ghidajelor (numărul nivelului este indicat pe partea anterioară a cuptorului)
12. Perete despărțitor

NOTĂ:

- În timpul coacerii este posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când, pentru a reduce consumul de energie.
- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.
- Dacă se deschide ușa în timpul coacerii, rezistențele se dezactivează.

ACCESORII ÎN DOTARE

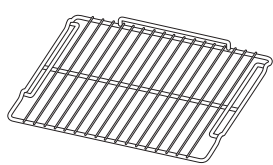


Fig. A

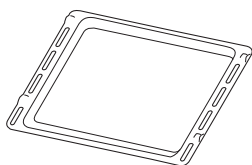


Fig. B

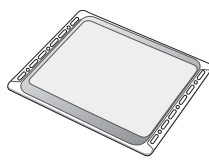


Fig. C

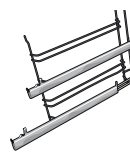


Fig. D



Fig. E

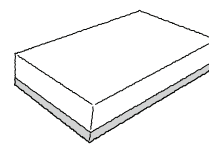


Fig. F

- A. GRĂTAR (1):** se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII (1):** se folosește poziționată sub grătar, pentru a aduna grăsimea, sau ca grătar pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.
- C. TAVĂ PENTRU PRĂJITURI (2):** se folosește pentru a coace pâine și produse de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.
- D. RAFTURI GLISANTE:** pentru a facilita introducerea și scoaterea accesoriilor.
- E. LAVETĂ CELULOZĂ (1):** se utilizează pentru ciclul de curățare STARCLEAN™.
IMPORTANT: Folosiți numai laveta de celuloză furnizată în dotare.
- F. BURETE:** se utilizează pentru a îndepărta murdăria din interiorul cavității

ACCESORII CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat și alte accesorii de la Serviciul de Asistență Clienți.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN INTERIORUL CUPTORULUI

Grătarul și celelalte accesorii sunt dotate cu un sistem de blocare care împiedică scoaterea lor accidentală.

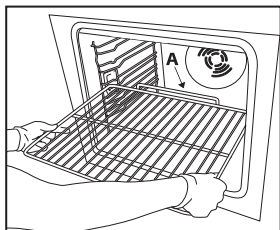


Fig. 1

1. Introduceți grătarul orizontal, cu partea ridicată "A" orientată în sus (Fig. 1).
2. Înclinați grătarul în dreptul poziției de blocare "B" (Fig. 2).

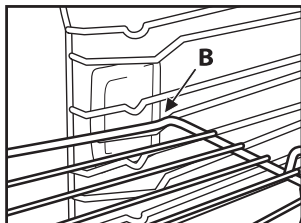


Fig. 2

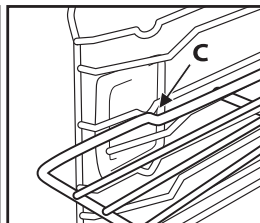


Fig. 3

3. Aduceți grătarul în poziție orizontală și împingeți-l până la introducerea completă "C" (Fig. 3).
4. Pentru a scoate grătarul, procedați în mod invers.

Pentru celelalte accesorii, cum ar fi tava pentru scurgerea grăsimii și tava pentru prăjituri, introducerea se face exact în același mod. Proeminența prezentă pe partea plană permite blocarea acestuia.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

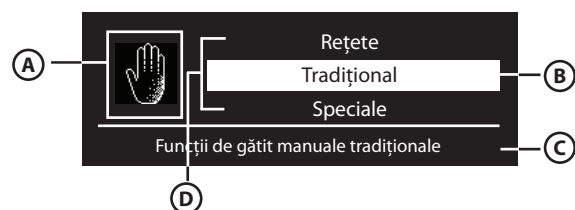


TASTE ACȚIONATE PRIN ATINGERE: pentru a le utiliza este suficient să apăsați pe simbolul corespunzător (nu este nevoie să apăsați tare).

- ⓘ Pornire/Oprire
- MENU pentru a ajunge la MENIUL principal sau pentru a reveni la ecranul inițial
- ☆ pentru a ajunge la cele 10 funcții utilizate cel mai des
- ← pentru a reveni la ecranul anterior
- ▲ ▼ pentru a explora funcțiile/opțiunile și pentru a regla valori prestabilite
- ✓ pentru a selecta și a confirma setările
- ▶ pentru a porni coacerea


LISTA FUNCȚIILOR

După ce ați activat cuptorul, când apăsați pe tasta ⓘ, pe afișaj se văd următoarele indicații.









- A. Simbol referitor la funcția evidențiată
- B. Funcția evidențiată poate fi selectată apăsând ✓
- C. Descrierea funcției evidențiate
- D. Alte funcții disponibile și selectabile.

DETALII FUNCȚIE

După ce ați selectat funcția dorită, apăsând pe tasta , pe afișaj apar opțiuni ulterioare și detalii asociate cu aceasta.










Pentru a vă deplasa printre diferitele zone, utilizați tastele  și : cursorul se deplasează alături de valorile care pot fi modificate, în ordinea descrisă mai sus. Apăsați pe  pentru a selecta valoarea, modificați-o cu   și confirmați cu tasta .

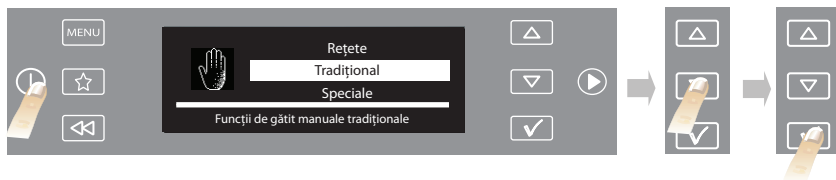
PRIMA UTILIZARE - SELECTAREA LIMBII ȘI REGLAREA OREI






Pentru o utilizare corectă a cuptorului, la prima pornire este necesar să selectați limba dorită și să setați ora curentă.

Procedați după cum urmează:

1. Apăsați pe : pe afișaj apare lista primelor trei limbi disponibile.
2. Apăsați pe tastele  și  pentru a derula lista.
3. După ce ați marcat limba dorită, apăsați pe  pentru a o selecta.
După ce ați selectat limba, pe afișaj se vede 12:00 care clipește intermitent.
4. Reglați ora apăsând pe tastele  și . Pentru a derula mai rapid numerele, țineți apăsată tasta.
5. Confirmați setarea apăsând pe : pe afișaj apare lista funcțiilor.

SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE











1. Când cuptorul este stins, apăsați pe tasta ; pe afișaj se văd funcțiile de coacere.
2. Explorați diferitele posibilități disponibile apăsând pe tastele  : funcția selectabilă este marcată cu alb în mijlocul afișajului.
NOTĂ: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la pagina 62 și de la pagina 63.
3. Alegeți funcția apăsând pe tasta : pe afișaj apar setările de coacere. Dacă valorile prestabilite corespund cu cele dorite, apăsați pe tasta de pornire , în caz contrar procedați așa cum se arată mai jos pentru a le modifica.

SETAREA TEMPERATURII/A PUTERII GRILLULUI



Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului este necesar să procedați astfel:

1. Verificați cursorul, ca să fie poziționat lângă valoarea pentru temperatură (zona 1); apăsați pe tasta  pentru a selecta parametrul care trebuie modificat: valorile corespunzătoare temperaturii clipesc intermitent.
2. Modificați-le cu ajutorul tastelor   până când se ajunge la valoarea dorită.
3. Apăsați pe tasta  pentru a confirma și apoi apăsați pe . Afișajul recomandă pe care nivel să se introducă alimentele.
4. Apăsați pe  pentru a porni coacerea.
Temperatura setată poate fi modificată și în timpul coacerii, urmând aceeași procedură.
5. La terminarea coacerii, apare mesajul referitor la sfârșitul acesteia. În acest moment se poate stinge cuptorul apăsând pe tasta , sau se poate prelungi ulterior coacerea, apăsând pe . La stingere, pe afișaj apare bara de răcire, care indică temperatura din interiorul cuptorului.

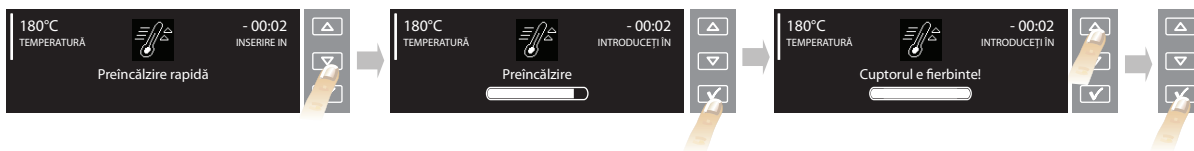
PREÎNCĂLZIREA CAVITĂȚII



Dacă doriți să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele care trebuie găsite, trebuie să se modifice pre-selectarea cuptorului astfel:

1. Poziționați-vă cu ajutorul tastelor și în dreptul preîncălzirii.
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta parametrul: mesajul "Nu" clipește intermitent.
3. Modificați parametrul apăsând pe tasta sau : pe afișaj apare "Da".
4. Confirmați alegerea efectuată apăsând pe tasta .

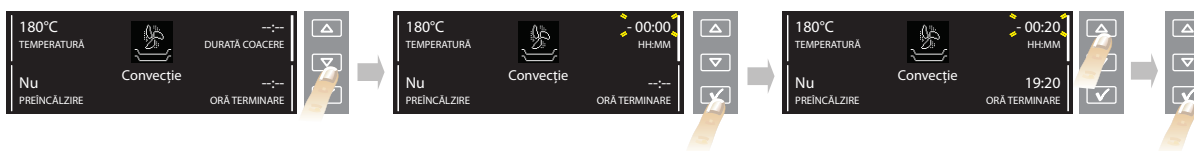
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



Dacă doriți să preîncălziți rapid cuptorul trebuie să procedați astfel:

1. Selectați funcția preîncălzire rapidă cu ajutorul tastelor .
2. Confirmați cu tasta : pe afișaj apar setările.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe tasta ; pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. Un semnal sonor indică faptul că temperatura setată a fost atinsă de către cuptor. La terminarea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional .
- Acum se pot introduce alimentele și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să setați o funcție de coacere diferită, apăsați pe și selectați funcția dorită.

SETAREA DURATEI DE COACERE

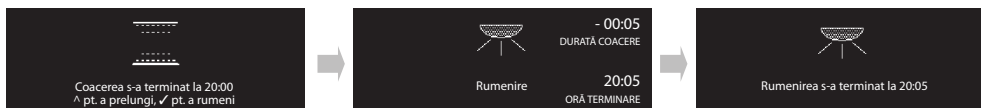


Această funcție permite să se gătească pe un interval de timp determinat, de la un minim de 1 minut până la durata maximă permisă de funcția selectată, iar la terminarea acestuia cuptorul se stinge automat.

1. Setati funcția poziționând cursorul în dreptul mesajului "DURATĂ COACERE", utilizând tastele .
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta parametrul; pe afișaj clipește intermitent "00:00".
3. Modificați valoarea cu ajutorul tastelor și până când este afișată durata de coacere dorită.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta .

RUMENIRE

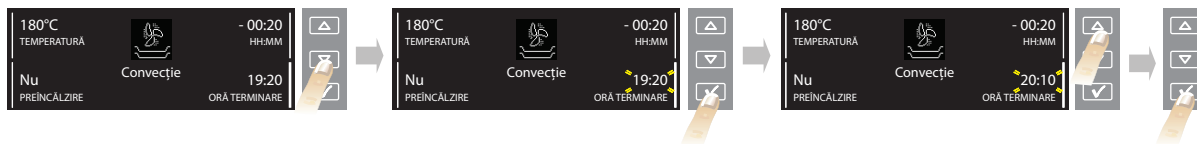
La terminarea coacerii, pentru funcțiile care permit acest lucru, pe afișaj este propusă posibilitatea de a rumeni alimentele la suprafață. Această funcție poate fi activată numai după ce ați setat o durată de coacere.



După ce s-a terminat durata de coacere, pe afișaj se vede " ^ pt. a prelungi, ✓ pt. a rumeni". Apăsând pe tasta , cuptorul va începe faza de rumenire, cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi efectuată numai o singură dată.

SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII / PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE

Se poate seta ora dorită pentru terminarea coacerii, întârziind pornirea cuptorului până la un maximum de 23 de ore și 59 minute, începând de la ora curentă. Acest lucru este posibil doar după ce ați setat o durată de coacere. **Această setare este disponibilă doar dacă, pentru funcția aleasă, nu este prevăzută preîncălzirea cuptorului.**



După ce ați setat durata de coacere, pe afișaj apare ora de terminare a coacerii (de exemplu 19:20). Pentru a întârziia terminarea coacerii, amânând pornirea cuptorului, procedați astfel:

1. Poziționați cursorul în dreptul orei de terminare a coacerii, cu ajutorul tastelor .
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta parametrul: ora de terminare a coacerii clipește intermitent.
3. Amânați ora de terminare a coacerii folosind tastele și , până la atingerea valorii dorite.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta .
5. Apăsați pe tasta . Afișajul recomandă pe care nivel să se introducă alimentele.
6. Apăsați pe tasta pentru a activa funcția. Cuptorul va începe coacerea după un timp de așteptare, calculat astfel încât să se termine la ora setată (de exemplu, dacă trebuie să gătiți alimente care necesită o durată de coacere de 20 minute, setând ca oră de terminare a coacerii 20.10, cuptorul va începe coacerea la 19.50).

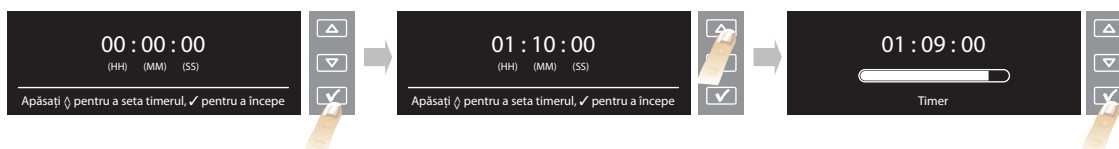
NOTĂ: în timpul fazei de așteptare se poate începe oricum ciclul de coacere apăsând pe tasta . Valorile setate pot fi modificate în orice moment (temperatura, nivelul grilului, durata de coacere), utilizând tastele și tasta , așa cum se arată în paragrafele anterioare.

INDICATORUL CĂLDURII REZIDUALE DIN INTERIORUL CUPTORULUI



La terminarea preparării, sau la oprirea cuptorului, dacă temperatura din interiorul cavității este ridicată, pe afișaj unora dintre modele apare temperatura din acel moment și bara care indică răcirea în curs de efectuare. Când interiorul cuptorului s-a răcit, pe afișaj apare din nou ora curentă.

TIMER



Această funcție poate fi utilizată doar când cuptorul este stins și este utilă, de exemplu, pentru a controla durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 1 oră și 30 minute.

1. Când cuptorul este stins, apăsați pe tasta : pe afișaj apare "00:00:00".
2. Apăsați pe tastele și pentru a selecta durata dorită.
3. Apăsați pe tasta pentru a porni numărătoarea inversă. La terminarea duratei setate, pe afișaj apare "00:00:00" și se aude un semnal sonor. În acest moment se poate prelungi timpul, procedând cum se arată mai sus, sau se poate dezactiva timerul, apăsând pe tasta (pe afișaj apare ora curentă).

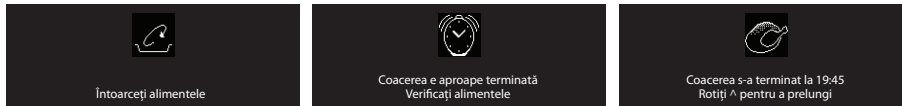
REȚETE

Datorită tehnologiei "Al șaselea simț", se pot utiliza 30 de rețete deja programate, cu funcția și cu temperatura de preparare ideale.

Trebuie să respectați rețetele din dotare doar pentru ingrediente și pentru prepararea felului de mâncare. Pentru tot restul, urmați aceste instrucțiuni:



1. Selectați "REȚETE" cu ajutorul tastelor și confirmați cu .
2. Alegeți alimentul care urmează a fi preparat, dintre cele propuse.
3. Confirmați alimentul ales cu tasta .
4. Selectați rețeta dorită cu tastele .
5. Confirmați apăsând pe tasta : pe afișaj se vede durata de coacere orientativă.
6. Introduceți alimentele și apăsați pe tasta . Afișajul recomandă pe care nivel să se introducă alimentele.
7. Apăsați pe tasta pentru a porni coacerea. Pentru a porni cu întârziere coacerea, vezi paragraful respectiv.

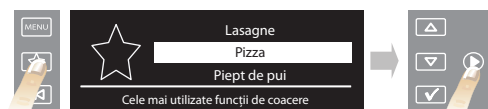


NOTĂ: unele alimente trebuie întoarse sau amestecate la jumătatea coacerii: cuptorul emite un semnal sonor, iar pe afișaj se vede tipul de operațiune cerut.

Durata de coacere afișată inițial este doar orientativă: poate fi prelungită automat în timpul coacerii.

Cu puțin înainte de terminarea duratei de preparare, cuptorul vă avertizează să verificați dacă mâncarea este gătită așa cum doriți dv. În caz contrar, la terminarea coacerii se poate prelungi manual durata de coacere, cu ajutorul tastelor .

SCURTĂTURI



1. Apăsați pe tasta : pe afișaj se văd cele 10 funcții cel mai des utilizate.
2. Derulați lista utilizând tastele .
3. Apăsați pe pentru a selecta funcția dorită.
4. Pentru a modifica setările funcției selectate, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare.





SETĂRI

1. Pentru a modifica unii parametri ai afișajului, selectați "SETĂRI" din meniul principal, cu ajutorul tastelor .
2. Confirmați cu tasta : pe afișaj se văd parametrii care pot fi modificați (limba, volumul semnalului sonor, luminozitatea afișajului, ora curentă, economia de energie).
3. Alegeți setarea care trebuie modificată cu ajutorul tastelor .
4. Apăsați pe tasta pentru a confirma.
5. Urmăriți indicațiile de pe afișaj pentru a modifica parametrul.
6. Apăsați pe tasta ; pe afișaj apare mesajul de confirmare a operațiunii efectuate.

NOTĂ: când cuptorul este stins, dacă funcția ECOMODE (economie de energie) este activată (ON), după câteva secunde afișajul se stinge. În schimb, dacă funcția nu este activă (OFF), după câteva secunde se reduce doar luminozitatea afișajului.

BLOCAREA TASTELOR (KEY-LOCK)

Această funcție permite blocarea utilizării tuturor tastelor de pe panoul de comandă.

Pentru a o activa, apăsați simultan pe tastele  și  cel puțin 3 secunde. Dacă este activată, funcționalitatea tastelor este blocată, iar pe afișaj apare un mesaj de avertizare și simbolul . Această funcție poate fi activată și în timpul coacerii. Pentru a o dezactiva, repetați procedura de mai sus. Când este activată blocarea tastelor, se poate opri cuptorul cu ajutorul tastei .


CICLUL DE CURĂȚARE STARCLEAN™

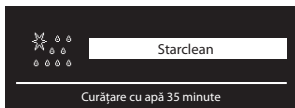
Pentru a menține cuptorul în stare optimă, efectuați, după fiecare utilizare, ciclul de curățare **STARCLEAN™**. Ciclul durează 35 de minute, în care este inclusă și o fază de răcire, și trebuie să fie efectuat după cum urmează:

Pentru descrierea acestei funcții, consultați capitolul CURĂȚAREA și tabelul cu funcțiile de la pagina 62.

1. Când efectuați operația, cuptorul trebuie să fie rece.
2. Udați laveta de celuloză furnizată în dotare, cu apă curgătoare, și storceți-o, ca să nu picure.
3. Deschideți ușa cuptorului și scoateți accesoriile emailate.
4. Puneți laveta de celuloză pe partea inferioară a cuptorului, astfel încât să o acopere complet.
5. Distribuți uniform pe laveta de celuloză 350 ml de apă. O cantitate mai mică sau mai mare poate afecta corect funcționarea a ciclului.
6. Închideți ușa cuptorului.



Pentru a porni ciclul de curățare a cuptorului procedați după cum urmează:

1. Selectați **STARCLEAN™** din meniul principal cu ajutorul tastelor  și .



2. Apăsați pe tasta , pe afișaj apare:



3. Apăsați pe tasta : apare mesajul de indicații, apăsați pe butonul  pentru a confirma, iar ciclul de curățare va porni.

IMPORTANT: nu deschideți ușa în timpul funcționării ciclului, pentru a evita ca vaporii să iasă.




















4. La terminarea ciclului, deschideți ușa, scoateți laveta de celuloză și îndepărtați apă rămasă eventual în cuptor.
5. După aceea începeți curățarea, utilizând buretele furnizat în dotare, umezit cu apă caldă (dacă începeți curățarea cu o întârziere mai mare de 15 minute, rezultatul operației ar putea fi compromis).

Murdărie rezistentă














Pentru a elimina murdăria extrem de rezistentă, repetați ciclul **STARCLEAN™** și adăugați câteva picături de detergent neutru în timpul fazei de îndepărtare a murdăriei.
















TABEL DESCRIERE FUNCȚII












MENIU PRINCIPAL		
	SETĂRI	Pentru a seta afișajul (limba, ora, luminozitatea, volumul semnalului sonor, economie de energie).
	REȚETE	Pentru a selecta cele 30 de rețete diferite programate (vezi cartea de rețete anexate). Cuptorul setează automat temperatura, funcția și durata de preparare optime. Este important să urmați cu strictețe recomandările privind prepararea, accesoriile și nivelurile care trebuie utilizate, indicate în cartea de bucate.
	STARCLEAN™	Pentru a elimina murdăria rezultată în urma gătitului, la un ciclu cu temperatură redusă. Acțiunea combinată a emailului special și a apei eliberate de laveta de celuloză în timpul ciclului de curățare facilitează îndepărtarea murdăriei. Activați funcția când cuptorul este rece.
	TRADIȚIONAL	Vezi FUNCȚII TRADIȚIONALE.
	SPECIALE	Vezi FUNCȚII SPECIALE.
FUNCȚII TRADIȚIONALE		
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Pentru a coace pizze, plăcinte sărate și dulci cu umplutură lichidă, utilizați nivelul 1 sau 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Pentru a frige carne, se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3/4, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pasăre). Puneți alimentele pe nivelurile centrale. Se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1/2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă. Cu această funcție se poate folosi rotisorul, dacă acest accesoriu face parte din dotare.
	CONVECȚIE	Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maximum trei) alimente, chiar și diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, dulciuri). Funcția permite să se gătească fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Utilizați nivelul 3 pentru a găti pe un singur ghidaj, 1 și 4 pentru a găti pe mai multe ghidaje și 1, 3, 5 pentru a găti pe trei ghidaje. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	COACERE CONVECȚIE	Pentru a găti carne și plăcinte cu umpluturi lichide (sărate sau dulci), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.


FUNCTII SPECIALE			
	DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Se recomandă să puneți alimentele pe nivelul central. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor, pentru a evita deshidratarea suprafeței.	
	MENTINERE LA CALD	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, friptură, budinci). Se recomandă să puneți alimentele pe nivelul central. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor este mai mare de 65°C.	
	DOSPIRE	Pentru a obține o dospire optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din cavitatea cuptorului este mai mare de 50°C. Puneți aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.	
	CONVENABIL	Pentru a găti alimente preparate, conservate la temperatura ambiantă sau în vitrina frigorifică (biscuiți, preparate lichide pentru torturi, "muffin", paste și produse tip pâine). Această funcție gătește toate alimentele în mod rapid și delicat; poate fi utilizată și pentru a încălzi alimente deja gătite. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.	
	GĂTIT MAXI	Pentru a găti bucăți de carne de dimensiuni mari (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.	
	ALIMENTE CONGELATE	Lasagne	Funcția selectează automat cea mai bună temperatură și cel mai bun mod de preparare pentru 5 categorii diferite de alimente preparate congelate. Utilizați nivelul de coacere 2 sau 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
		Pizza	
		Ștrudel	
		Cartofi prăjiți	
		Pâine	
		Personalizat	Se poate seta, după dorință, o valoare de temperatură între 50 și 250°C pentru a găti alte tipuri de produse.

TABEL DE COACERE













Rețetă	Funcție	Preîn-călzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii și note
Torturi dospite		-	2 / 3	160-180	30-90	Formă de tort pe grătar
		-	1-4	160-180	30-90	Niv. 4: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tort de fructe)		-	3	160-200	35-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau formă de tort pe grătar
		-	1-4	160-200	40-90	Niv. 4: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Biscuiți/Tarte mici		-	3	170-180	20-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	160-170	20-45	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Choux à la crème		-	3	180-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	180-190	35-45	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Bezele		-	3	90	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	90	140-160	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	90	140-160	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri




Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii și note
Pâine / Pizza / Lipie		-	1 / 2	190-250	20-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	190-250	25-50	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	190-250	25-50	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Formă de tort pe grătar
		-	1-4	180-190	45-60	Niv. 4: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
		-	1-3-5	180-190	45-60	Niv. 5: formă de tort pe grătar Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri + formă de tort
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		-	3	190-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	180-190	20-40	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri		-	3	190-200	45-55	Tavă pe grătar
Miel / Vițel / Văcuță / Porc 1 kg		-	3	190-200	80-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pui / Iepure / Rață 1 kg		-	3	200-230	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Curcan / Gâscă 3 kg		-	2	190-200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		-	3	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Legume umplute (roșii, dovleci, vinete)		-	2	180-200	50-60	Tavă pe grătar


Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii și note
Pâine prăjită		-	5	Ridicată	3-5	Grătar
Fileuri / bucăți de pește		-	3-4	Medie	20-30	Niv. 4: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	4-5	Medie-Ridicată	15-30	Niv. 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 Kg		-	1-2	Medie	55-70	Niv. 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
		-	1-2	Ridicată	60-80	Niv. 2: rotisor Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Rosbif în sânge 1 kg		-	3	Medie	35-45	Tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pulpă de miel / But		-	3	Medie	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Cartofi copti		-	3	Medie	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este necesar)
Legume gratinate		-	3	Ridicată	10-15	Tavă pe grătar
Lasagna și carne		-	1-4	200	50-100	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Carne și cartofi		-	1-4	200	45-100	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește și legume		-	1-4	180	30-50	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
Pizze congelate		-	3	Automată	10-15	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau grătar
		-	1-4	Automată	15-20	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	Automată	20-30	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 1: tavă pe grătar Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 1: tavă pe grătar
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 1: tavă pe grătar
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri

Tabel Rețete Testate (în conformitate cu normele IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 și DIN 3360-12:07:07)

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuiți din aluat sfărâmicios (Shortbread)		-	3	170	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160	20-30	Niv. 4: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Produce mici de patiserie (Small cakes)		-	3	170	25-35	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160	30-40	Niv. 4: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
		-	1-3-5	160	35-45	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Pandișpan fără grăsimi (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Formă de tort pe grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Două torturi de mere (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Formă de tort pe grătar
		-	1-4	175	75-95	Niv. 4: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Pâine prăjită (Toast)		-	5	Ridicată	3-5	Grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgeri (Burgers)		-	5	Ridicată	20-30	Niv. 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii) Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, tort în tavă (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160	55-65	Niv. 4: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii și note
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc (Roast Pork)		-	3	190	150-170	Niv. 3: grătar Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă (completați când e necesar)
DIN 3360-12:07 anexa C						
Tort scund (Flat cake)		-	3	170	40-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		-	1-4	170	45-55	Niv. 4: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile și temperaturile ideale pentru a obține cele mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să gătiți cu funcția Convecție pe un singur nivel, se recomandă să se utilizeze al treilea nivel și temperatura recomandată pentru "CONVECȚIE"  pe mai multe niveluri.

Pentru a frige la grătar, se recomandă să se lase 3-4 cm liberi până la marginea frontală a grătarului, pentru a facilita scoaterea acestuia.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘII SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de coacere au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare și tăvi de prăjituri sau de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi puțin. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu grijă recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce privește alegerea accesoriilor din dotare, care urmează a fi puse pe diferitele niveluri.

Gătirea unor alimente diferite în același timp

Utilizând funcția "COACERE CONVECȚIE" se pot găti simultan, pe ghidaje diferite, alimente diferite (de exemplu pește și legume) care necesită aceeași temperatură. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă și lăsați în cuptor alimentele care necesită o durată de coacere mai lungă.

Dulciuri

- Gătiți deserturile delicate cu funcția Convecție numai pe un singur nivel. Folosiți tăvi de prăjituri din metal de culoare închisă și puneți-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția cu aer forțat și puneți tăvile de prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și marginile, deoarece este posibil ca prăjitura să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura "se lasă" în timpul coptului, setați o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.
- Dulciurile cu garnitură umedă (plăcinte cu brânză sau cu fructe) necesită funcția "COACERE CONVECȚIE". Dacă baza prăjiturii este prea umedă, puneți grătarul pe un nivel inferior și presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați, înainte de a adăuga umplutura.

Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas din pirex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Pentru fripturi, este mai bine să se adauge niște supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului, pentru un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.
- Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu o grosime uniformă, pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtați-o de grill, poziționând grătarul la un nivel mai coborât. Întoarceți carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a aduna zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, direct sub grătarul pe care este pusă carnea. Completați atunci când este necesar.

Rotisorul (numai la unele modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe axul rotisorului, legând-o cu o sfoară, dacă este carne de pui, și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce rotisorul în locașul din peretele frontal al peretelui și de a-l sprijini pe suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul și care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea, pentru a scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

Pizza

Ungeți puțin tăvile, pentru ca baza pizzei să fie crocantă. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Funcția dospire

Se recomandă să acoperiți întotdeauna aluatul cu un șervet umed înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25°C). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.

كيفية قراءة جدول الطهي

يشير الجدول إلى أفضل وظيفة لاستخدامها مع أي طعام معين، يتم طهيه على واحد أو أكثر من الأرفف في نفس الوقت. مدد الطهي تبدأ من اللحظة التي يتم فيها وضع الطعام في الفرن، باستثناء التسخين الأولي (إذا كان مطلوباً). مدد الطهي ودرجات الحرارة للاسترشاد فقط وتتوقف على كمية الطعام ونوع الملح المستخدم. ابدأ بأقل القيم الموصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام جيداً انتقل إلى القيم الأعلى. استخدم الملحقات المرفقة ويفضل استخدام صواني الكيك المعدنية الملونة بلون داكن وصواني الفرن. يمكنك أيضاً استخدام الأواني والملحقات في أواني البيريكس أو الفخار، ولكن يجب أن تنتبه إلى أن مدد الطهي سوف تكون أطول بقليل. للحصول على أفضل النتائج اتبع بعناية النصائح الواردة في جدول الطهي لاختيار الملحقات (المرفقة) التي يجب وضعها على الأرفف المختلفة.

طهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت

باستخدام وظيفة "CONVECTION BAKE" (الحمل الحراري)، يمكن طهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت (على سبيل المثال/ سمك وخضروات) والتي تتطلب نفس درجة الحرارة وعلى أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- قم بطهي الحلويات الحساسة باستخدام وظيفي الطهي التقليدي على رف واحد فقط. استخدم صواني الكيك المعدنية الملونة وقم دائماً بوضعها على رف السلك المرفق. للطهي على أكثر من رف واحد اختر وظيفة الهواء المضغوط وقم بوضع صواني الكيك على الأرفف للمساعدة في تحقيق أفضل دوران للهواء الساخن.
- لمعرفة ما إذا كان الكيك المرتفع (المخمر) قد نضج أم لا أدخل عود تنظيف أسنان خشبي في وسط الكيك. إذا خرج عود تنظيف الأسنان نظيفاً فهذا يعني أن الكيك قد نضج.
- في حالة استخدام صواني الكيك الغير لاصقة، لا تدهن جوانبها بالزبد، يمكن أن لا ينضج الحلوى بشكل متجانس.
- إذا "غطس" الكيك أثناء الطهي اضبط الفرن على درجة حرارة أقل في المرة التالية، وربما يكون من الأفضل تقليل كمية السائل في الخليط والمزج بخفة أكثر.
- الحلويات المحشوة بالسوائل (تروته الجبن أو الفاكهة) تتطلب وظيفة "CONVECTION BAKE" (الحمل الحراري). إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالماء اخفض الرف ورش فتات الخبز أو فتات البسكويت على الكيك من أسفل قبل إضافة الحشو.

أنواع اللحوم

- استخدم أي نوع من صواني الفرن أو أطباق البيريكس المناسبة لحجم قطعة اللحم التي تريد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميصها (روست) من الأفضل أن تضيف المرققة إلى الإناء من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. عندما يكون الروست جاهزاً دعه يستقر في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة، أو لفة في ورق ألومنيوم.
- عندما تريد شوي اللحم اختر قطع اللحم المتساوية في السمك لكي تحصل على نتائج طهي متماثلة. قطع اللحم السمكة جداً تتطلب وقتاً أطول في الطهي. لمنع حرق اللحم من الخارج اخفض موضع رف السلك مع إبعاد الطعام عن الشواية. قم بتدوير اللحم مسافة الثلثين أثناء الطهي.
- لتجميع سائل الطهي ننصح بوضع صينية التنقيط وبها نصف لتر من الماء مباشرة تحت الشواية التي يوضع بها اللحم لتجميع سائل الطهي. أعد ملئها إذا لزم الأمر.

السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

استخدم هذا الملحق لشوي قطع اللحم والدجاج بالتساوي. ضع اللحم على السيخ الدوار واربطه بخيط في حالة شوي الدجاج، وتأكد أنه مثبت جيداً قبل إدخال القضيب في المقرا الموجود على جدار الفرن من الأمام وثبته على المسند المناسب. لمنع تكون الدخان وتجميع سائل الطهي فإننا ننصح بوضع صينية التقطير وبها نصف لتر ماء على المستوى الأول. القضيب به مقبض بلاستيكي يجب إزالته قبل البدء في الطهي، واستخدامه في نهاية الطهي لتجنب الحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

بييتزا

ادهن الصواني بخفة لكي تصبح قاعدة البييتزا مقرمشة. قم برش الموزاريللا على البييتزا بعد مضي ثلثي وقت الطهي.

وظيفة التخمير

من الأفضل دائماً أن تغطي العجين بقطعة قماش مبللة قبل وضعه في الفرن. يتم خفض وقت تخمر العجين بهذه الوظيفة بحوالي الثلث مقارنة بوقت التخمر في درجة حرارة الغرفة (20 - 25م). وقت التخمير لعجينة بييتزا من 1 كجم هو ساعة واحدة تقريباً.

وصفة طعام	الوظيفة	تسخين مسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	الوقت [بالدقائق]	ملحقات وملاحظات
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
بسكويت هش (Shortbread)		-	3	170	30 - 20	صينية تقطير / صينية حلوى
					30 - 20	المستوى 4: صينية حلوى المستوى 1: صينية تقطير
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
حلويات صغيرة (كيك) (Small cakes)		-	4 - 1	160	35 - 25	صينية تقطير / صينية حلوى
					40 - 30	المستوى 4: صينية حلوى المستوى 1: صينية تقطير
					45 - 35	المستوى 5: صينية على رف سلك
						المستوى 3: صينية حلوى المستوى 1: صينية تقطير
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
كعك بدون دهون (Fatless sponge cake)		-	2	170	40 - 30	قالب على رف سلك
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 تورتة التفاح (Two apple pies)		-	2/3	185	90 - 70	قالب على رف سلك
					95 - 75	المستوى 4: قالب على رف سلك
						المستوى 1: قالب على رف سلك
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
توست (شرائح الخبز المحمص) (Toast)		-	5	عالي	5 - 3	رف سلك
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
هبور غير (Burgers)		-	5	عالي	30 - 20	المستوى 5: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي)
						المستوى 4: صينية تقطير بالماء
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
تورتة تفاح، تورتة في الصينية (Apple cake, yeast tray cake)		-	4 - 1	160	45 - 35	صينية تقطير / صينية حلوى
					65 - 55	المستوى 4: صينية حلوى المستوى 1: صينية تقطير
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
روستو اللحم (Roast Pork)		-	3	190	- 150 170	المستوى 3: شبك
						المستوى 2: صينية تقطير بالماء (قم بتفريغها إذا دعت الضرورة)
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
تورتة مسطحة (Flat cake)		-	4 - 1	170	50 - 40	صينية تقطير / صينية حلوى
					55 - 45	المستوى 4: صينية حلوى المستوى 1: صينية تقطير

يقترح جدول الطهي الوظائف ودرجات الحرارة المثالية للحصول على أفضل النتائج لكل وصفة. إذا أردت الطهي مع الحمل الحراري وعلى مستوى واحد، ننصح باستخدام المستوى الثالث ونفس درجة الحرارة الموصى بها "للحمل الحراري" على أكثر من مستوى. للشوي، ننصح بترك مسافة 3-4 سم عن رف سلك الحافة الأمامية لتسهيل السحب.

وصفة طعام	الوظيفة	تسخين مسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	الوقت [بالدقائق]	ملحقات وملاحظات
روست بيف غير مطهي جيداً 1 كجم		-	3	متوسط	45 - 35	صينية على الشواية (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
رجل غنم/مفصل		-	3	متوسط	90 - 60	صينية على الشواية أو على رف السلك (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
روستو البطاطس		-	3	متوسط	55 - 45	صينية تقطير أو صينية حلوى (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
جراتين خضراوات		-	3	عالي	15 - 10	صينية على رف سلك
لازانيا ولحوم		-	4 - 1	200	100 - 50	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك
لحوم وبطاطس		-	4 - 1	200	100 - 45	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك
سمك وخضراوات		-	4 - 1	180	50 - 30	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك
بيتزا مجمدة		-	3	تلقائي	15 - 10	صينية جمع القطرات/صينية الحلوى أو رف الشبك
					20 - 15	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
					30 - 20	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية تقطير أو صينية حلوى
					30 - 20	المستوى 1: صينية على رف سلك المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 4: صينية تقطير أو صينية حلوى
					30 - 20	المستوى 3: صينية تقطير أو صينية حلوى
					30 - 20	المستوى 1: صينية على رف سلك

وصفة طعام	الوظيفة	تسخين مسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	الوقت [بالدقائق]	ملاحظات وملاحظات
فطائر مالحة (فطائر الخضروات، كيشي)		-	3	190 - 180	55 - 40	قالب على رف سلك
		-	4 - 1	190 - 180	60 - 45	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
		-	5 3 1	190 - 180	60 - 45	المستوى 5: قالب على رف سلك المستوى 3: قالب على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى + قالب حلوى
		-	3	200 - 190	30 - 20	صينية تقطير أو صينية خبز
		-	4 - 1	190 - 180	40 - 20	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
فوليفون / رقانق الخبز المالحة		-	5 3 1	190 - 180	40 - 20	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	3	200 - 190	55 - 45	صينية على رف سلك
		-	3	200 - 190	110 - 80	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
لازاني / مكرونة في الفرن		-	3	200 - 190	100 - 50	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
لحم غنم / لحم عجل / لحم بقر 1 كجم		-	3	230 - 200	130 - 80	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
دجاج / أرنب / بط 1 كجم		-	3	200 - 190	60 - 40	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
ديك رومي		-	2	200 - 180	60 - 40	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
سمك في الفرن (فيليه، كامل)		-	3	200 - 180	60 - 50	صينية على رف سلك
خضراوات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		-	2	200 - 180	60 - 50	صينية على رف سلك
توست		-	5	عالي	5 - 3	رف سلك
فيليه / قطع سمك		-	4 - 3	متوسط	30 - 20	المستوى 4: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي) المستوى 3: صينية تقطير بالماء
سجق / كباب / أضلاع / همبورجر		-	5 - 4	متوسط عالي	30 - 15	المستوى 5: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي) المستوى 4: صينية تقطير بالماء
روستو الدجاج 1,3-1 كجم		-	2 - 1	متوسط	70 - 55	المستوى 2: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي) المستوى 1: صينية تقطير بالماء
		-	2 - 1	عالي	80 - 60	المستوى 2: سيخ الشوي الدوار المستوى 1: صينية تقطير بالماء
		-	2 - 1	عالي	80 - 60	المستوى 1: صينية تقطير بالماء

وصفة طعام	الوظيفة	تسخين مسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	الوقت [بالدقائق]	ملحقات وملاحظات
كيك به مادة رافعة		-	3/2	180 - 160	90 - 30	قالب على رف سلك
		-	4 - 1	180 - 160	90 - 30	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
فطائر محشوة (كيك بالجبن، معجنات، فطيرة التفاح)		-	3	200 - 160	90 - 35	صينية جمع القطرات/صينية الحلوى أو قالب على رف سلك
		-	4 - 1	200 - 160	90 - 40	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
بسكويت/تورته		-	3	180 - 170	45 - 20	صينية تقطير أو صينية خبيز
		-	4 - 1	170 - 160	45 - 20	المستوى 4: رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	5 3 1	170 - 160	45 - 20	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	3	200 - 180	40 - 30	صينية تقطير أو صينية خبيز
كعكة الشو		-	4 - 1	190 - 180	45 - 35	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	5 3 1	190 - 180	45 - 35	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	3	90	150 - 110	صينية تقطير أو صينية خبيز
		-	4 - 1	90	160 - 140	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
الميرنجز		-	5 3 1	90	160 - 140	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	1/2	250 - 190	50 - 20	صينية تقطير أو صينية خبيز
خبز / بيتزا / فوكاشيا		-	4 - 1	250 - 190	50 - 25	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	5 3 1	250 - 190	50 - 25	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	3	250 - 190	50 - 25	صينية تقطير أو صينية حلوى

وظائف خاصة:

لتسريع إذابة ثلج الأطعمة. ننصح بوضع الأطعمة على المستوى المتوسط. ننصح بترك الطعام في عبوته لتجنب نشفان الطبقة السطحية.	DEFROST (إذابة الثلج)		
لحفظ الأطعمة ساخنة ومقرمشة فور طهيها (على سبيل المثال: لحوم، مقالي، مختلفة الحجم). ننصح بإعادة وضع الأطعمة على المستوى المتوسط. لا تعمل هذه الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الداخل تتجاوز 65 مئوية.	KEEP WARM (المحافظة على السخونة)		
للحصول على تخمير مثالي لمعجنات الحلوى والمالحة. بهدف حفظ جودة ونوعية التخمير، لا تعمل هذه الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة تتجاوز 50 مئوية، قم بوضع المعجنات على المستوى الثاني. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	RISING (التخمير)		
لطهي الأطعمة المحضرة مسبقاً، المحفوظة على درجة حرارة البيئة أو في الثلاجة (بسكويت، تحضيرات سائلة للتورتات، كرواسون، الأطباق الأولى ومنتجات الخبز). وظيفة أطهي جميع الأطباق بشكل سريع ولطيف؛ يمكن استخدامها أيضاً لتسخين الأطعمة المطبوخة مسبقاً. اتبع الإرشادات المدونة على العبوة. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	CONVENIENCE (الأطباق الجاهزة)		
لطهي قطع لحوم كبيرة الحجم (أكثر من 2.5 كجم). استخدم المستوى الأول والثاني وذلك وفقاً لحجم اللحوم. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	MAXI COOKING (طهي قطع كبيرة الحجم)		
تختار الوظيفة أوتوماتيكياً أفضل درجة حرارة ونمط الطهي لخمس فئات مختلفة من الطعام المجمد الجاهز. استخدم المستوى الثاني والثالث للطهي. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	Lasagne (رقائق لازانيا)	FROZEN FOOD (أطعمة مجمدة)	
	Pizza (بيتزا)		
	Strudel (فطيرة التفاح)		
	French Fries (بطاطس مقلية)		
	Bread (خبز)		
يمكن ضبط قيمة درجة الحرارة حسب الرغبة بين 50 و 250 درجة مئوية لطهي أنواع المنتجات الأخرى.	Custom (أخرى)		

القائمة الرئيسية		
لضبط الشاشة (الساعة، الإضاءة، حجم صوت الإشارة الصوتية، توفير الطاقة).	SETTINGS (إعداد)	
لاختيار 30 وصفة مختلفة تم إعدادها مسبقًا (أنظر دليل الوصفات المرفق). يقوم الفرن أوتوماتيكيًا بضبط درجة الحرارة، والوظيفة وزمن الطهي المثالي. من المهم جدًا اتباع نصائح التحضير، والملحقات والمستوى المفروض استخدامه والمحدد في دليل الوصفات بالضبط.	RECIPES (وصفات)	
لإزالة اتساخ الطهي بواسطة دورة على درجة حرارة منخفضة. الفعالية المدمجة التي يقوم بها طلاء المينا الخاص مع الماء المفروز من قطعة قماش السلولوز أثناء الدورة، تسهل إزالة الاتساخ. قم بتشغيل هذه الوظيفة والفرن بارد.	™STARCLEAN	
أنظر الوظائف الخاصة.	TRADITIONAL (تقليدي)	
أنظر الوظائف الخاصة.	SPECIALS (وظائف خاصة)	
وظائف تقليدية		
لتسخين الفرن بسرعة	FAST PREHEATING (التسخين المسبق. سريع)	
الوظيفة مناسبة لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد. استخدم المستوى الثالث. لطهي البيتزا، والفطائر المالحة والحلويات المليئة بالسوائل، استخدم المستوى الأول أو الثاني. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	CONVENTIONAL (تقليدي)	
لشوي الاستيك والكباب والسجق، لطهي الخضراوات وتحميرها ولتحميص الخبز. ننصح بوضع الأطعمة على المستوى الرابع أو الخامس. لشوي اللحوم، ننصح باستخدام صينية جمع القطرات لجمع سائل الطهي. قم بوضعها على الرف الثالث/الرابع وأضف نصف لتر من الماء تقريبًا. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن. أثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقًا.	GRILL (الشواية)	
لشوي قطع اللحم الكبيرة (أفخاذ، الروست بيف والدواجن) قم بوضع الأطعمة على المستويات المتوسطة. ننصح باستخدام صينية جمع القطرات لجمع سائل الطهي. قم بوضعها على الرف الأول، الثالث وأضف نصف لتر من الماء تقريبًا. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن. أثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقًا. مع هذه الوظيفة، يمكن استخدام السيخ الدوّار، إذا كان ملحقه موجود.	TURBO GRILL (شواية التوربو)	
تسمح الطهي في نفس الوقت على رفين (ثلاثة على الأقصى)، وأيضًا أطعمة مختلفة، تتطلب نفس درجة حرارة الطهي (على سبيل المثال: سمك، خضروات، حلويات). تسمح الوظيفة بالطهي بدون نقل الروائح من طعام إلى آخر. استخدم المستوى الثالث للطهي على رف الأول والرابع للطهي على رفين، والأول والثالث والخامس للطهي على ثلاثة رفوف. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	FORCED AIR (الحمل الحراري)	
لخبيز اللحوم أو الكيك بحشو سائل (حلو أو مالح) على مستوى واحد. استخدم المستوى الثالث. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	CONVECTION BAKE (الخبيز بالحمل الحراري)	

قفّل الأزرار (KEY-LOCK)

تسمح هذه الوظيفة بقفّل استخدام جميع الأزرار على لوحة التحكم. للتشغيل، اضغط في نفس الوقت الأزرار [K] و [✓] لمدة 3 ثوان على الأقل. إذا كانت شغالة، تكون الوظيفة مقفلة وتظهر على الشاشة رسالة التنبيه والأيقونة [K]. يمكن تشغيل هذه الوظيفة أيضاً أثناء الطهي. لتعطيلها، كرّر الخطوات السابقة. عندما يكون قفّل الأزرار شغال، يمكن إطفاء الفرن بواسطة الزر ①.

دورة التنظيف™ STARCLEAN

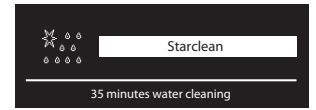
للمحافظة على الفرن على أفضل وجه، قم بإجراء™ STARCLEAN (دورة التنظيف) بعد كل استخدام. تدوم الدورة 35 دقيقة، بما في ذلك مرحلة التبريد، ويجب تنفيذها على النحو التالي:

لوصف هذه الوظيفة، أنظر فصل "CLEANING" (التنظيف) وجدول الوظائف على الصفحة 14.

1. اعمل عندما يكون الفرن بارداً.
2. بلّل قطعة قماش السلولوز المزودة تحت الماء الجاري وأعصر لكي لا تتساقط القطرات.
3. افتح باب الفرن وقم بإزالة الملحقات المطلية بالمينا.
4. قم ببسط قطعة قماش السلولوز على قاع الفرن لكي تغطيه تماماً.
5. وزع على قطعة قماش السلولوز 350 ملل من الماء بشكل متناسق. كميات أقل أو أكثر يمكن توثّر سلبياً على حسن أداء هذه الدورة.
6. أغلق باب الفرن.

لبدء دورة تنظيف الفرن، اتبع الخطوات التالية:

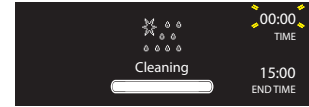
1. اختر™ STARCLEAN من القائمة الرئيسية بالأزرار [Δ] و [∇].



2. اضغط الزر [✓]، تعرض الشاشة:



3. اضغط الزر [▶]: تظهر رسالة الدليل، اضغط الزر [✓] للتأكيد ودورة الغسيل تبدأ. تنبيه لا تفتح باب الفرن أثناء تشغيل الدورة لتجنب خروج البخار.



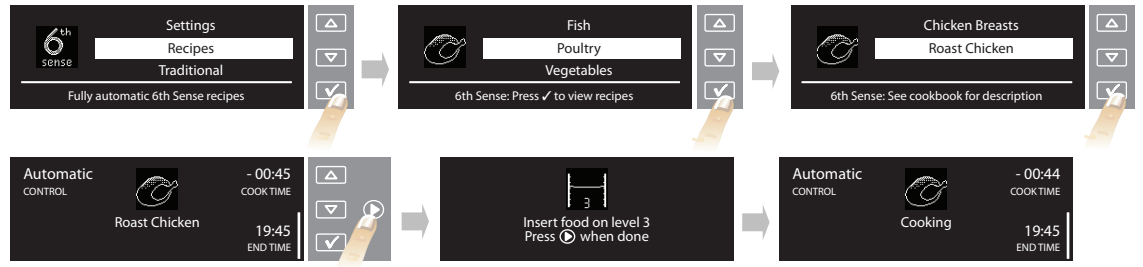
4. عند انتهاء الدورة، افتح الباب وقم بإزالة قطعة قماش السلولوز وأزل بقايا الماء من الفرن إن وجدت.
5. بعد ذلك قم بتنظيف الفرن باستخدام الاسفنجة المزودة مرطبة بقليل من الماء الساخن (تأخير التنظيف لأكثر من 15 دقيقة يمكن أن يعرض هذه العملية لسوء النتيجة).

اتساح عنيد جداً

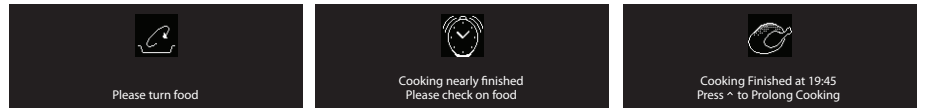
لإزالة الاتساح العنيد جداً، كرّر™ STARCLEAN (دورة التنظيف) وأضف بضعة قطرات من منظف محايد أثناء إزالة الوسخ.

وصفات

بواسطة تكنولوجيا "الحاسة السادسة"، يمكن استخدام 30 وصفة تم إعدادها مسبقًا بالوظيفة ودرجة حرارة الطهي المثالية. يجب التقيد بالوصفات المزودة فقط للمكونات وتحضير الطبق. لكل الأشياء الأخرى، اتبع الإرشادات التالية:



1. اختر "RECIPES" (الوصفات) بالأزرار وأكد بـ .
2. قم باختيار الأطباق المطلوب طهيها بين تلك المقترحة.
3. أكد الطبق المنتقى بالضغط على الزر .
4. قم باختيار الوصفة المطلوبة بالأزرار .
5. أكد بالضغط على الزر : تعرض الشاشة الوقت التقريبي للطهي.
6. أكد الطبق بالضغط على الزر . تقوم الشاشة بتحديد المستوى التي ينصح بإدخال الأطباق عليها.
7. اضغط الزر لتشغيل بدء الطهي. لتأخير الطهي، راجع الفقرة التي تتعلق بذلك.

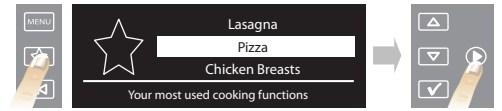


ملاحظة: بعض الأطباق يجب قلبها أو خلطها في منتصف الطهي: يصدر الفرن إشارة صوتية وتعرض الشاشة نوع العملية المطلوبة.

زمن الطهي المحدد أولاً هو إرشادي: يمكن تمديده أو توماتيكياً أثناء الطهي.

قبل إنتهاء الطهي بقليل، يطلب الفرن منك مراقبة الطبق للتأكد من أن مستوى الطهي هو المرغوب. إذا لم يكن كذلك، وعند إنتهاء الطهي، يمكن تمديد زمن الطهي يدوياً بالأزرار .

اختيارات سريعة



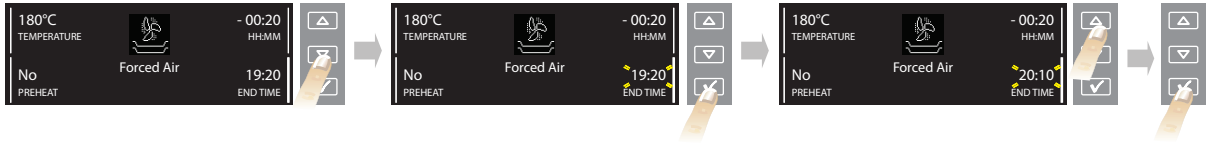
1. اضغط الزر : تعرض الشاشة الوظائف العشر الأكثر استخداماً.
2. تصفح القائمة باستخدام الأزرار .
3. اضغط لاختيار الوظيفة المرغوبة.
4. لتعديل إعدادات الوظيفة المختارة، اتبع الخطوات الموضحة في الفقرات السابقة.

إعداد

1. لتعديل بعض قيم الشاشة، اختر "SETTINGS" (إعداد) من القائمة الرئيسية بالأزرار .
 2. أكد بالزر : تعرض الشاشة القيم الممكن تعديلها (اللغة، حجم الإشارة الصوتية، إضاءة الشاشة، ساعة اليوم، توفير الطاقة).
 3. اختر الإعداد المطلوب تعديله بالأزرار .
 4. اضغط الزر للتأكيد.
 5. اتبع إشارات الشاشة لتعديل القيمة.
 6. اضغط الزر ؛ تظهر على الشاشة رسالة إنتهاء إجراء العملية.
- ملاحظة:** عندما يكون الفرن مطفئ، وإذا كانت الوظيفة ECOMODE (توفير الطاقة) شغالة (ON)، تنطفئ الشاشة بعد بضع ثوان. أما إذا كانت الوظيفة OFF (معطلة)، بعد بضع ثوان يتم تخفيض إضاءة الشاشة فقط.

إعداد ساعة نهاية الطهي/تأخير البدء

يمكن ضبط ساعة نهاية الطهي المرغوبة بتأخير بدء تشغيل الفرن لمدة 23 ساعة و 59 دقيقة على الأقصى ابتداء من الساعة الحالية. يمكن القيام بهذا الإعداد فقط بعد ضبط زمن الطهي. هذه الوظيفة متاحة فقط إذا كانت الوظيفة المختارة غير مزودة بوظيفة التسخين المسبق للفرن.



بعد ضبط زمن الطهي، تظهر على الشاشة ساعة نهاية الطهي (على سبيل المثال 19:20). لتأخير نهاية الطهي بتأجيل بدء تشغيل الفرن، اتبع الإجراءات التالية:

1. قم بمطابقة وضع المؤشر على ساعة نهاية الطهي بالأزرار .
2. اضغط الزر لاختيار القيمة: تومض ساعة نهاية الطهي.
3. قم بتقديم ساعة نهاية الطهي باستخدام الأزرار و لغاية بلوغ القيمة المطلوبة.
4. أكد القيمة المختارة بالضغط على الزر .
5. اضغط الزر . تقوم الشاشة بتحديد المستوى التي ينصح بإدخال الأطباق عليها.
6. اضغط الزر لتشغيل الوظيفة. سوف يبدأ الفرن الطهي بعد احتساب فترة الانتظار من أجل إنهاء الطهي في الساعة المحددة مسبقاً (على سبيل المثال، إذا كان طهي الطعام يتطلب زمن طهي لمدة 20 دقيقة، بضبط نهاية زمن الطهي على الساعة 20:10، سوف تبدأ الفرن الطهي في 19:50).

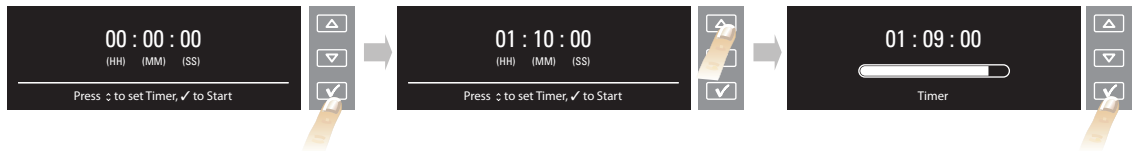
ملاحظة: خلال فترة الانتظار، وعلى أي حال، يمكن بدء دورة الطهي بالضغط على الزر . خلال أي وقت أثناء الطهي، يمكن تعديل القيم المضبوطة (درجة الحرارة، مستوى الشواية، زمن الطهي) باستخدام الأزرار والزر كما هو موضح في الفقرات السابقة.

إشارة الحرارة الباقية في داخل الفرن



بعد انتهاء كل دورة طهي، أو عند إنطفاء الفرن، وإذا كانت درجة الحرارة في داخل الفرن ما تزال ساخنة، على شاشات بعض الموديلات، تظهر درجة الحرارة الموجودة في تلك اللحظة والشريط الذي يعرض أن التبريد قيد التنفيذ. عندما يبرد داخل الفرن، تعرض الشاشة من جديد الساعة الحالية.

عداد الدقائق



يمكن استخدام هذه الوظيفة فقط عندما يكون الفرن مطفأ، وهي مفيدة لمراقبة زمن طهي المعجنات أو المعكرونة. أقصى وقت يمكن برمجته هو 1 ساعة و 30 دقيقة.

1. والفرن مطفأ، اضغط الزر : تظهر على الشاشة "00:00:00".
2. اضغط الأزرار و لاختيار الوقت المطلوب.
3. اضغط الزر لبدء تشغيل العد التنازلي. بعد انتهاء الوقت المبرمج، تظهر على الشاشة عبارة "00:00" مع إصدار إشارة صوتية. في هذه الحالة، يمكن تمديد الوقت، كما هو موضح أعلاه، أو تعطيل عداد الدقائق بالضغط على الزر (تظهر على الشاشة الساعة الحالية).

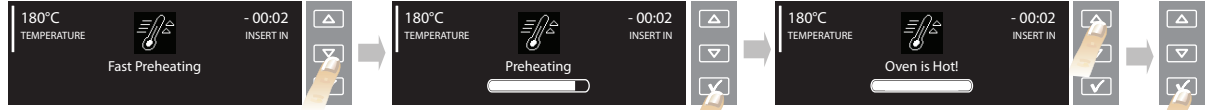
التسخين المسبق لمقصورة الفرن الداخلية



إذا رغبت بتسخين الفرن مسبقاً قبل إدخال الأطعمة المطلوب طهيها، يجب تعديل الاختيار المسبق للفرن كما يلي:

1. قم بوضع المؤشر بواسطة الأزرار و بمطابقتها على التسخين المسبق.
2. اضغط الزر لاختيار القيمة: تومض عبارة No (لا).
3. قم بتعديل القيمة بالضغط على الزر أو : تظهر على الشاشة عبار Yes (نعم).
4. أكد الاختيار المنتقى بالضغط على الزر .

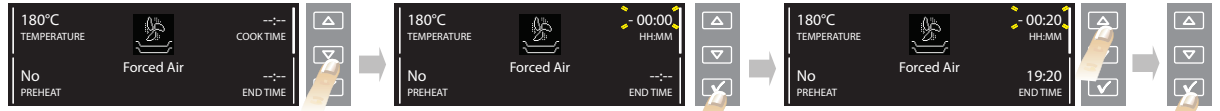
التسخين المسبق السريع



إذا رغبت تنفيذ التسخين المسبق للفرن، يجب إجراء الخطوات التالية:

1. قم باختيار وظيفة التسخين المسبق السريع بالأزرار .
2. أكد بالزر : تظهر الإعدادات على الشاشة.
3. إذا كانت درجة الحرارة المعروضة تتطابق مع تلك المطلوبة، اضغط الزر ، لتعديلها اتبع الخطوات المدونة في الفقرات السابقة. تشير الإشارة الصوتية عن بلوغ الفرن درجة الحرارة المطلوبة. بعد انتهاء مرحلة التسخين المسبق، يقوم الفرن أوتوماتيكياً باختيار وظيفة استاتييك (تقليدي). .
4. إذا رغبت بإعداد وظيفة طهي مختلفة، اضغط واختر الوظيفة المرغوبة.

إعداد زمن الطهي

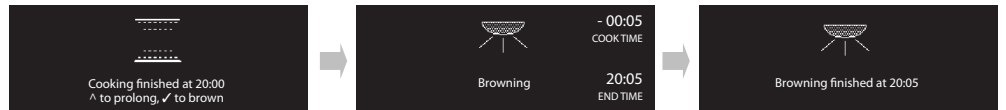


تسمح هذه الوظيفة بالطهي لمدة معينة، من دقيقة واحدة لغاية الوقت الأقصى المسموح به في الوظيفة التي تم اختيارها، فور انتهاء المدة، ينطفئ الفرن أوتوماتيكياً.

1. قم بإعداد الوظيفة بوضع المؤشر على العبارة "COOK TIME" (زمن الطهي) باستخدام الأزرار .
2. اضغط الزر لاختيار القيمة؛ تومض "00:00" على الشاشة.
3. قم بتعديل القيم بالأزرار و لغاية أن تعرض الشاشة زمن الطهي المطلوب.
4. أكد القيمة المختارة بالضغط على الزر .

التقير

بعد نهاية الطهي، وللوظائف التي تسمح بذلك، يظهر على الشاشة عرض إمكانية إجراء تقير سطح أطباقكم. يمكن تشغيل هذه الوظيفة فقط في حالة إعداد زمن الطهي.



بعد إنتهاء وقت الطهي، تعرض الشاشة "٨ للتقير. ✓ للتقير". بالضغط على الزر يقوم الفرن بتشغيل مرحلة تقير لمدة 5 دقائق. يمكن تنفيذ هذه الوظيفة مرتين فقط.

تفاصيل الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المرغوبة، اضغط الزر ، تعرض الشاشة اختيارات أخرى و تفاصيل تتعلق بها.



لتحرك بين المناطق المختلفة، استخدم الأزرار و : ينتقل المؤشر إلى قرب القيم التي تم تعديلها متبعاً الترتيب الموصوف أعلاه. اضغط لاختيار القيمة وبالتالي تعديلها بواسطة و و أكد بالزر .

أول استخدام اختيار اللغة وضبط الساعة

لاستخدام الفرن بصورة صحيحة، عند التشغيل للمرة الأولى، يجب اختيار اللغة المرغوبة و ضبط الساعة الحالية. اتبع الخطوات التالية:

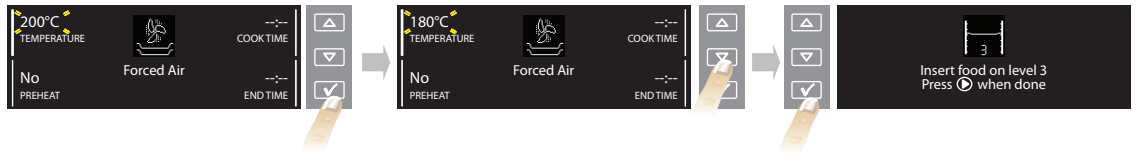
1. اضغط ①: تعرض الشاشة قائمة اللغات الثلاثة الأولى المتاحة.
2. اضغط الأزرار و لتصفح القائمة.
3. بعد تحديد اللغة المطلوبة، اضغط لاختيارها.
4. قم بضبط الساعة بالضغط على الأزرار و . لتصفح الأرقام بسرعة، استمر بالضغط على الزر.
5. أكد الضبط بالضغط على : تعرض الشاشة قائمة الوظائف.

اختيار وظائف الطهي



1. إذا كان الفرن مطفي، اضغط الزر ① تعرض الشاشة وظائف الطهي.
2. تصفح الخيارات المختلفة المتاحة بالضغط على الأزرار و : يتم تحديد الوظيفة المختارة باللون الأبيض في وسط الشاشة.
3. ملاحظة: لقائمة ووصف الوظائف، راجع الجدول المخصص على الصفحة 14 و صفحة 15.
3. قم باختيار الوظيفة بالضغط على الزر : تظهر قيم الطهي التي تم ضبطها على الشاشة. في حالة مطابقة القيم المختارة لتلك المطلوبة، اضغط زر البدء ، خلاف ذلك، اتبع الخطوات المدونة أدناه لتعديلها.

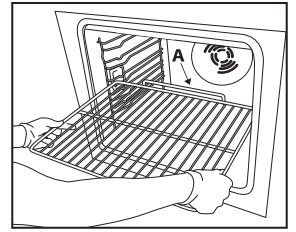
إعداد درجة الحرارة/قوة الشواية



- لتعديل درجة الحرارة أو قوة الشواية، اتبع الإجراءات التالية:
1. تأكد من أنه تم وضع المؤشر بالقرب من قيمة درجة الحرارة (منطقة 1)؛ اضغط الزر لاختيار القيم التي يجب تعديلها: تومض قيم درجات الحرارة المطابقة.
 2. قم بإجراء التعديل بواسطة الأزرار و لغاية بلوغ القيم المطلوبة.
 3. اضغط الزر للتأكيد ثم اضغط من جديد . تقوم الشاشة بتحديد المستوى الذي ينصح بإدخال الأطباق عليه.
 4. اضغط لبدء الطهي.
 5. يمكن ضبط درجة الحرارة أيضاً أثناء الطهي باتباع نفس الطريقة.
 5. عند الانتهاء من الطهي، تظهر الرسالة نهاية الطهي. في هذه الحالة، يمكن إطفاء الفرن بالضغط على الزر ①، أو بتمديد زمن الطهي بالضغط على . عند إطفاء الفرن، تظهر على الشاشة عارضة التبريد وتشير عن درجة الحرارة المتبقية في داخل الفرن.

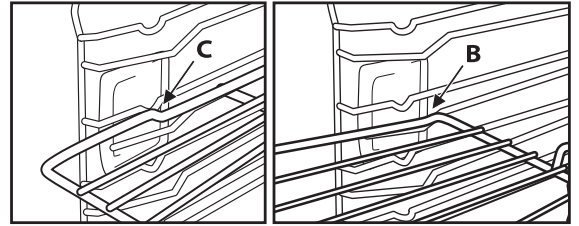
إدخال الشواية والملحقات الأخرى في داخل الفرن

الشواية والملحقات الأخرى مجهزة بنظام الحجز الذي يسمح بتجنب سحبها بشكل عفوي.



الرسم 1

1. أدخل الشواية أفقيًا بتوجيه الجزء المرتفع "A" إلى جهة أعلى (الرسم 1).
2. قم بحني الشواية على مستوى وضع الحجز "B" (الرسم 2).



الرسم 3

الرسم 2

3. أعد الشواية إلى الوضع الأفقي وادفعها للإدخال كليًا "C" (الرسم 3).
 4. لسحب الشواية، اتبع الخطوات بالعكس.
- للملحقات الأخرى، كصينية التقطير وصينية الكيك، يتم الإدخال باتباع نفس الطريقة. النتوء الموجود على الجزء المسطح يسمح بالحجز.

وصف لوحة التحكم

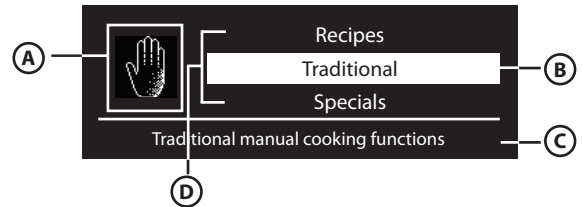


الأزرار باللمس: لاستخدامها يكفي الضغط على الرمز المطابق (لا ضرورة للضغط بقوة).

- ① تشغيل/إطفاء
- MENU للدخول إلى القائمة الرئيسية MENU أو العودة إلى الفيديو السابق.
- ☆ للدخول إلى الـ 10 وظائف الأكثر استخدامًا
- ⏪ للعودة إلى الفيديو السابق
- ⏩ لتصفح الوظائف/الخيارات وضبط القيم التي تم إعدادها مسبقًا.
- ✓ لاختيار وتأكيدها الإعداد
- ▶ لبدء الطهي

قائمة الوظائف

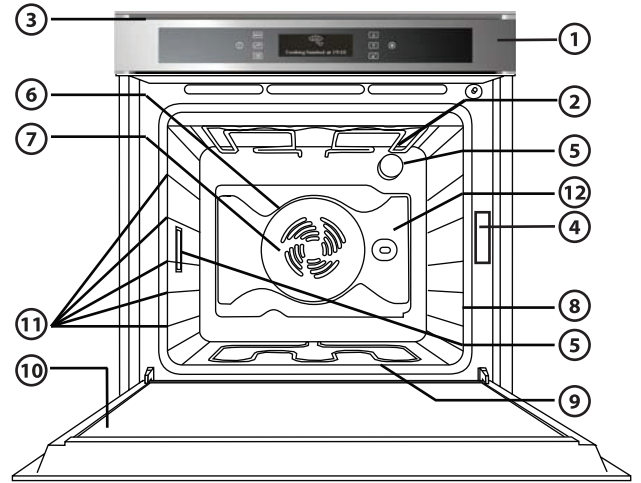
بعد تشغيل الفرن، اضغط الزر ①، تعرض الشاشة الإرشادات التالية.



- A. أيقونة تتعلق بالوظيفة الموضحة.
- B. الوظيفة الموضحة يمكن اختيارها بالضغط ✓
- C. وصف الوظيفة الموضحة
- D. وظائف أخرى متاحة وقابلة للاختيار.

إرشادات استعمال الفرن

للتوصيل الكهربائي، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب

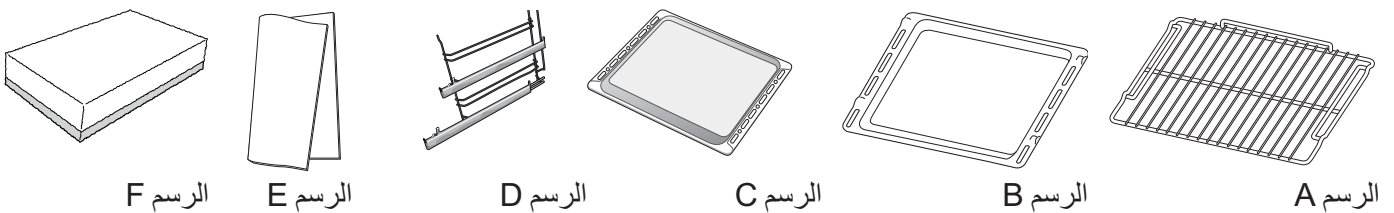


1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي/الشواية
3. مروحة التبريد (غير مرئية)
4. لوحة البيانات (لا يتم خلعها)
5. مصابيح
6. عنصر التسخين الدائري (مخفي)
7. مروحة
8. السيخ الدوار (إن وجد)
9. عنصر التسخين السفلي (مخفي)
10. الباب
11. وضع الرفوف (رقم المستوى محدد على واجهة الفرن الأمامية)
12. الجدران الخلفي

ملاحظة:

- أثناء الطهي، يمكن أن تعمل مروحة التبريد بشكل تناوبي لتخفيض استهلاك الطاقة.
- في نهاية عملية الطهي، وبعد إطفاء الفرن قد تستمر مروحة التبريد في العمل لفترة معينة.
- عند فتح الباب أثناء الطهي، تتوقف عناصر التسخين عن العمل.

الملحقات المزودة



- A.** الشواية (1): تستخدم لطهي الأطعمة أو كدعامة للقدور وقوالب الحلوى أو أي وعاء ملائم للطهي في الفرن.
- B.** صينية التقطير (1): تستخدم للوضع تحت الشواية لجمع قطرات الدهون أو كصينية لطهي اللحوم، والسمك، والخضروات والخبز، الخ.
- C.** صينية الحلو (2): للاستخدام لكهي منتجات المخبزات والحلويات، وأيضاً لطهي اللحوم والروستو والسمك الملفوف في ورق الفرن، الخ.
- D.** مسارات دليل انزلاقية: لتسهيل إدخال ونزع الملحقات.
- E.** قطعة قماش السلولوز (1): تستخدم STARCLEAN™ (الدورة التنظيف).
- F.** اسفنجية: تستخدم لإزالة الاتساخ من داخل مقصورة الفرن

الملحقات غير المزودة

يمكن شراء الملحقات الأخرى على انفصال لدى مركز خدمة دعم العملاء.

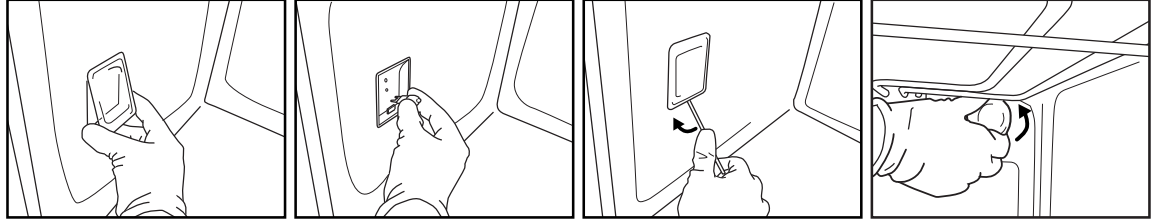
استبدال مصباح الفرن

لاستبدال المصباح الخلفي (إن وجد)

1. افصل الفرن عن مصدر التيار.
2. قم بحل براغي غطاء المصباح (صورة 6) واستبدل المصباح (انظر الملاحظة لمعرفة النوع) ثم أعد ربط براغي غطاء المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار.

لاستبدال المصباح الجانبي (إن وجد)

1. افصل الفرن عن مصدر التيار.
2. اخلع شبكات حوامل الملحقات الجانبية، إذا كانت مزودة (شكل 3).
3. قم بالرفع ناحية الخارج بمفك عادي حتى تزيل غطاء المصباح (شكل 7).
4. استبدل المصباح (للنوع انظر الملاحظة) (صورة 8).
5. أعد وضع غطاء المصباح وادفعه ضد اتجاه الجدار لكي تربطه على نحو صحيح (صورة 9).
6. أعد تركيب حوامل الملحقات الجانبية.
7. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار.



الرسم 9

الرسم 8

الرسم 7

الرسم 6

ملاحظة:

- استخدم فقط مصباح اشعال بالتوهج من 25 إلى 40 واط 230 فولت E-14، درجة حرارة 300 مئوية أو مصابيح هالوجين من 20 - 40 واط / 230 فولت G9، درجة حرارة 300 مئوية.
- المصابيح متوفرة لدى خدمة ما بعد البيع.

تنبيه

- في حالة استخدام مصابيح الهالوجين لا تتعامل معها بيدين عاريتين، لتحاشي أن يصيبها الضرر بسبب بصمات الأصابع.
- لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إعادة وضع غطاء المصباح في مكانه

- استخدم قفازات السلامة
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

تحذير !

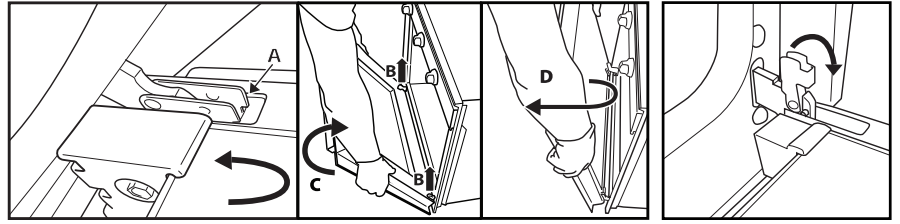
خلع الباب

لخلع الباب:

1. افتح الباب حتى آخره:
2. ارفع رافع إيقاف المفاصل على الأمام كما هو موضح في الصورة (1).
3. أغلق الباب حتى تتوقف حركته (A)، ثم ارفعه (B) وأدره (C) حتى انفصاله (D) (صورة 2).

لإعادة تركيب الباب:

1. أدخل المفاصل في مقاعدها.
2. افتح الباب حتى آخره:
3. اخفض المفاصل
4. أغلق الباب.

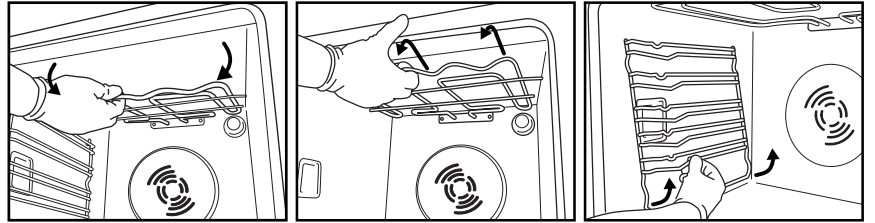


الرسم 2

الرسم 1

تحريك عنصر التسخين العلوي (بعض الموديلات فقط)

1. اخلع شبكات حوامل الملحقات الجانبية (شكل 3).
2. استخرج بلطف عنصر المقاومة (صورة 4) وأنزلها (صورة 5).
3. لإعادة وضع عنصر التسخين ارفعه لأعلى واسحبه قليلاً نحوك مع التأكد من أنه يستقر في المساند الخلفية.



الرسم 5

الرسم 4

الرسم 3

- استخدم قفازات السلامة
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.



الفرن من الخارج

- لا تستخدم منظفات آكلة أو كاشطة. إذا حدث أن أي منتج من هذه المنتجات لامس الجهاز بطريق الخطأ نظفه على الفور بقطعة قماش مبللة.
- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كان شديد الاتساخ فأضف على الماء قليل من قطرات منظف الصحون. قم بتشطيبه بقطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل: دورة التنظيف STARCLEAN™

- هام: لا تستخدم منظفات خادشة أو حاكة. لا تستخدم اسفنجات خادشة، سلكية أو كاشطات معدنية غير الاسفنجات المزودة مع الجهاز. فإن استخدامها قد يفسد مع الوقت الأسطح المطلية. نظف زجاج الباب باستخدام اسفنجات غير خادشة فقط.
- سطح مقصورة الفرن مطلي بطبقة من المينا، خالية من النيكل وبتركيبة خاصة تجعلها قابلاً للتنظيف فقط بالماء وقماش السلولوز المزود مع الفرن. قطعة قماش السلولوز قابلة للغسيل لغاية استهلاكها، يمكن شرائها من مركز خدمة العملاء. لا ننصح بغسل قطعة القماش في الغسالة أو تجفيفه في ماكينة التجفيف.

دورة التنظيف STARCLEAN™

للمحافظة على الفرن على أفضل وجه، قم بإجراء دورة التنظيف STARCLEAN™ بعد كل استخدام. تدوم الدورة 35 دقيقة، بما في ذلك مرحلة التبريد، ويجب تنفيذها على النحو التالي:

1. العمل عندما يكون الفرن بارداً.
2. بلل قطعة قماش السلولوز المزودة تحت الماء الجاري وأعصر لكي لا تتساقط القطرات.
3. افتح باب الفرن وقم بإزالة الملحقات المطلية بالمينا.
4. قم ببسط قطعة قماش السلولوز على قاع الفرن لكي تغطيه تماماً.
5. وزع على قطعة قماش السلولوز 350 ملل من الماء بشكل متناسق. كميات أقل أو أكثر يمكن تؤثر سلبياً على حسن أداء هذه الدورة.
6. أغلق باب الفرن.
7. بواسطة مقبض الوظائف، قم باختيار الزر (55): تظهر كلمة STARCLEAN™ على الشاشة.
8. اضغط الزر (✓) لتأكيد الاختيار وبدء دورة التنظيف. لا تفتح باب الفرن أثناء تشغيل الدورة لتجنب خروج البخار.
9. عند انتهاء الدورة. افتح الباب وقم بإزالة قطعة قماش السلولوز وأزل بقايا الماء من الفرن إن وجدت.
10. بعد ذلك قم بتنظيف الفرن باستخدام الاسفنجة المزودة مرطبة بقليل من الماء الساخن (تأخير التنظيف لأكثر من 15 دقيقة يمكن أن يعرض هذه العملية لسوء النتيجة).

اتساخ عنيد جداً

لإزالة الاتساخ العنيد جداً، كرر دورة التنظيف STARCLEAN™ وأضف بضعة قطرات من منظف محايد أثناء إزالة الوسخ.

تنظيف الزجاج الداخلي

- السطح الداخلي للزجاج الداخلي مغطى بغشاء خاص يجعله سهل التنظيف.
- لحفظ زجاج الباب على أحسن حال، يجب تنظيف الزجاج فقط بالماء واسفنجة غير خادشة بعد كل دورة تنظيف STARCLEAN™.
- الإزالة أي دهون متبقية، أضف على الماء قليل من قطرات منظف امحايد.
- ملاحظات:

- يمكن خلع باب لتسهيل عملية التنظيف (انظر "الصيانة").
- عنصر التسخين العلوي للشوابة (انظر "الصيانة") يمكن خفضه لتنظيف الجزء العلوي من الجهاز من الداخل.
- ثناء الطهي طويل المدة لأطعمة غنية بالماء (مثل البيتزا والخضروات وما إلى ذلك) قد تتكون قطرات تكثيف على الباب من الداخل وعلى حشوة العزل. عندما يكون الفرن بارداً جفف الباب من الداخل باستخدام قطعة قماش أو قطعة إسفنج.

الملحقات

- انقع الملحقات في الماء بمنظف غسيل الأطباق على الفور بعد الاستعمال. مع استخدام قفازات الفرن إذا كان الفرن لا يزال ساخناً.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة باستخدام فرشاة أو قطعة إسفنج.
- لا تغسل الملحقات المطلية بالمينا في غسالة الأطباق. المنظفات القاسية المستخدمة عادة في غسالة الأطباق يمكن أن تسبب ضرراً بالمينا لا يمكن إصلاحه.

إعلان التوافق مع تشريعات السوق الأوروبية (CE)

- هذا الجهاز المخصص لملازمة الأطعمة، متوافق مع اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وتم تصميمه وتصنيعه وبيعه بما يتوافق مع اشتراطات السلامة لنشرة "الفولتية المنخفضة" CE/95/2006 (التي تحل محل النشرة CEE/23/73 وتعديلاتها اللاحقة) واشتراطات الحماية لنشرة EMC رقم CEE/108/2004.

دليل حل المشكلات

الفرن لا يعمل:

- تأكد من وجود مصدر التيار الكهربائي، وأن الفرن موصل بمصدر التيار الكهربائي
- أطفئ الفرن وأعد تشغيله لكي ترى ما إذا كان العطل مازال موجوداً.

الباب لا يمكن فتحه:

- أطفئ الفرن وأعد تشغيله لكي ترى ما إذا كان العطل مازال موجوداً.

المبرمج الإلكتروني لا يعمل:

- إذا ظهرت على الشاشة عبارة "F" وبعدها رقم، فاتصل بأقرب مركز خدمة إليك. في هذه الحالة يجب تحديد الرقم الذي يلي الحرف "F".

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. حاول أن تحل المشكلة بنفسك بمساعدة المقترحات الموجودة في "دليل حل المشكلات".
 2. أطفئ الجهاز وأعد تشغيله للتأكد من أن المشكلة قد تم حلها..
- إذا استمر حدوث الخلل بعد هذه الفحوصات اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع
أذكر دائماً

- وصف موجز للعطل
- نوع وموديل الجهاز بدقة؛
- رقم الصيانة والإصلاحات الفنية (هو العدد الموجود بعد كلمة "الخدمة") على بطاقة المواصفات الفنية الموجودة في الجانب الداخلي الأيمن للمدخل (يمكن مشاهدته عندما يكون الباب مفتوحاً) رقم الصيانة والإصلاحات الفنية موجود أيضاً على كتيب الضمان
- عنوانك بالكامل؛
- رقم هاتفك

SERVICE 0000 000 00000



متى استلزم الأمر إجراء إصلاح فتوجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية والإصلاح الصحيح).

فك الفرن من التغليف للتأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل، وأن باب الفرن يغلق بإحكام إذا كانت هناك أي مشكلات، اتصل بالموزع أو بأقرب خدمة لما بعد البيع. للوقاية من أية أضرار محتملة ننصح بإبعاد الفرن عن قاعدة البوليثسترول فقط قبل التثبيت.

تجهيز وحدة التثبيت

- وحدات المطبخ المتصلة بالفرن يجب أن تكون مقاومة للحرارة (90 م بحد أدنى).
- قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المكان المخصص له وإزالة جميع شرائح الخشب ونشارة الخشب.
- تأكد من التثبيت الأفقي لسطح دعم الفرن.
- بعد التركيب، يجب أن يكون من الصعب الوصول إلى الجزء السفلي من الفرن.
- لتشغيل الجهاز بالطريقة الصحيحة لا تسد فجوة الحد الأدنى التي بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

التوصيل بالشبكة الكهربائية

- تأكد أن فولتية الطاقة المحددة على لوحة معايرة الجهاز هي نفس فولتية الطاقة الرئيسية. لوحة البيانات موجودة على الحافة الأمامية للفرن (تكون مرئية عند فتح الباب).
- أي استبدال محتمل لكابلات التغذية (من نوع 1,5 × 3 H05 RR-F 3 مم 2) يجب أن يتم تنفيذه فقط بواسطة عامل مؤهل. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.

توصيات عامة

قبل الاستخدام:

- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى والغشاء الواقي والبطاقات اللاصقة من الملحقات.
- اخلع الملحقات من الفرن وسخنه عند 200م لمدة ساعة تقريباً للتخلص من الرائحة والأبخرة الناتجة عن مواد العزل والشحوم الواقية.

أثناء الاستخدام:


- لا تضع أي أشياء ثقيلة على الباب لأنها قد تتلفه.
- لا تتعلق بالباب أو تتعلق أي شيء من المقبض.
- لا تغطي الفرن من الداخل بورق الألمنيوم.
- لا تصب الماء مباشرة داخل الفرن وهو ساخن؛ فقد يفسد الطلاء الواقي.
- لا تسحب الأواني أو أدوات الطهي على الفرن من أسفل لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقة الطلاء.
- يجب التأكد من أن الكبلات الكهربائية للأجهزة الأخرى الموجودة قرب مساحة الفرن لا تلامس الأجزاء الساخنة ولا ينغلق عليها باب الفرن.
- لا تعرض الفرن أبداً للعوامل الجوية

نصائح للمحافظة على البيئة

التخلص من مواد التغليف

المادة المستخدمة لتغليف الفرن يمكن إعادة استخدامها 100 بالمائة، وهي تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). الأجزاء المختلفة من العبوة يجب عدم القائها في البيئة، ولكن يجب التخلص منها وفقاً للقواعد التي تضعها السلطات المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز حسب النشرة الأوروبية EC/2002/96 بشأن مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.
- من خلال تأكده من أن هذا الجهاز يتم إتلافه بطريقة مناسبة، يساهم المستخدم في حماية المحيط والصحة من التأثيرات السلبية
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أن هذا الجهاز لا يجوز التعامل معه على أنه من المخلفات المنزلية، بل يجب تسليمه لنقطة التجميع المناسبة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

توفير الطاقة

- قم بإجراء التسخين المسبق للفرن فقط إذا كان ذلك مدوناً في جدول الطهي أو في وصفتك الخاصة.
- استخدم قوالب الخبز السوداء أو المطلية باللون الأسود لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل.

سلامتكم وسلامة الآخرين أمرٌ مهم جداً

هذا الكتيب والجهاز نفسه مزودان برسائل هامة خاصة بالسلامة، يجب قراءتها ومرعاتها دائماً. هذا هو رمز الخطر المتعلق بالسلامة، الذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة للمستخدم وعلى الآخرين جميع تحذيرات السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والعبارات التالية:



يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.



يشير إلى موقف خطر، في حالة عدم تجنبه، قد يسبب إصابة خطيرة.



جميع الرسائل المتعلقة بالسلامة تعطيك تفاصيل عن المخاطر المحتملة وتشير إلى كيفية تقليل مخاطر الإصابة والتلف والصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. يجب مراعاة التعليمات التالية بعناية:

- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب تركيب وصيانة الجهاز بواسطة فني مؤهل وفقاً لإرشادات جهة الصنع وتعليمات ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بالتحديد.
- يجب أن يكون الجهاز مزوداً بطرف أرضي.
- يجب أن يكون كبل التغذية طويلاً بما فيه الكفاية لتوصيل الجهاز المثبت في فجوة بمقبس التيار الكهربائي.
- لكي يكون التركيب متوافقاً مع مع قواعد السلامة السارية، ينبغي وضع مفتاح قاطع للتيار متعدد الأقطاب لا تقل فتحة التلامس به عن 3 مم.
- لا تستخدم مناشب متعددة أو كابل تطويل
- لا تشدّ كابل التزويد الكهربائي لنزع المنشب من التيار الكهربائي
- يجب أن لا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
- لا تلمس الجهاز بأجزاء مبتلة من جسمك ولا تستخدم وأنت حافي القدمين.
- صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي في طهي الأطعمة فقط لا يسمح بأي نوع آخر من الاستخدام (مثل تدفئة الأماكن) لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية بشأن أي استخدامات غير ملائمة أو أي ضبط غير صحيح لمفاتيح التحكم
- الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين لديهم إعاقة جسمية أو حسية أو عقلية أو الذين ليس لديهم خبرة أو دراية بالجهاز إلا بإشراف الكبار أو بناءً على تعليمات باستخدامه من قبل الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها بالجهاز قد تصبح ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال بعيداً عن الجهاز والإشراف عليهم للتأكد من عدم لعبهم به.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للجهاز أثناء وبعد الاستخدام – قد يتسبب ذلك في حدوث حروق. لا تسمح للجهاز بملامسة الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع الأجزاء بدرجة كافية.
- بعد انتهاء عملية الطهي، يجب توخي الحذر عند فتح باب الجهاز، مع ترك الهواء الساخن أو البخار يخرج بالتدرج قبل استخدام الفرن. عندما يكون باب الجهاز مغلقاً يتم تنفيس الهواء الساخن من الفتحة التي فوق لوحة التحكم. لا تسد ولأي سبب فتحات التهوية.
- استخدم قفازات الفرن لإزالة الأواني والملحقات، مع الانتباه حتى لا تلمس عناصر التسخين.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه. قد ينشب حريق إذا تم تشغيل الجهاز بطريق الخطأ.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأواني المقفلة في الجهاز. فقد يؤدي الضغط المتزايد في داخل الأواني إلى انفجارها، ومن ثم إتلاف الجهاز.
- لا تستخدم الأواني المصنوعة من مواد صناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة جداً قد تشتعل فيها النار بسهولة. يجب أن تظل منتبهاً دائماً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- لا تترك مطلقاً الجهاز بدون مراقبة أثناء تجفيف الأطعمة.
- في حالة إضافة المشروبات الكحولية (مثل الروم أو الكونياك أو النبيذ... الخ) عند طهي الأطعمة، تذكر أن الكحول يتبخر عند درجات حرارة عالية. نتيجة لذلك هناك خطر من الأبخرة المتصاعدة من الكحول لأنها قد تتسبب في اشتعال حريق عند ملامسة عنصر التسخين الكهربائي.

التخلص من الأجهزة المنزلية

- تم تصنيع الجهاز من مواد يمكن إعادة تدويرها أو إعادة استخدامها. يجب التخلص منه طبقاً للقوانين المحلية لإزالة النفايات. قبل التخلص من الجهاز، اقطع كبل الطاقة لتعطيله.
- للمزيد من المعلومات بخصوص معالجة هذا المنتج وإتلافه وإعادة استخدامه، يرجى الاتصال بالمكتب المحلي المعني بالأمر، أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المحل الذي اشترىته منه هذا المنتج

Printed in Italy
11/2011

5019 310 01362



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA