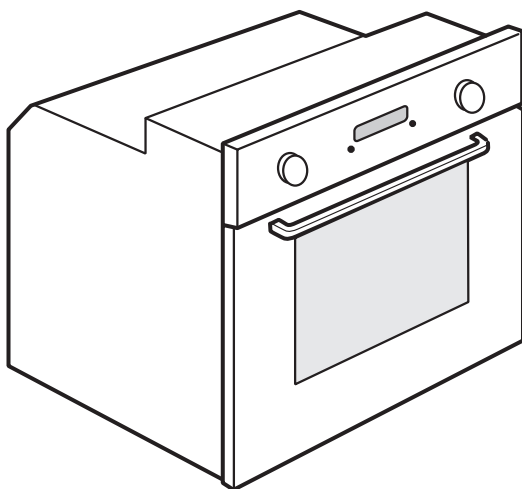


(Anbring etiketten fra garantien her)  
(Liimaa takuun tarra tähän)  
(Осындағы кепілдік белгісін қолдану)  
(Fest garantietiketten her)  
(Tutaj przykleić naklejkę gwarancyjną)  
(Наклеить здесь гарантийную наклейку)  
(Placera etiketten från garantin här)  
(Приклейте тут ярлик з гарантії)  
(Apply the label from warranty here)

**SERVICE**



0000 000 00000



- DA** Vejledning i brug og rengøring
- FI** Käyttö- ja huolto-ohjeet
- KZ** Пайдаланушы және күтім көрсету нұсқаулығы
- NO** Bruks- og vedlikeholdsmanual
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji
- RU** Руководство по эксплуатации
- SV** Bruksanvisning och underhållsinstruktioner
- UA** Інструкція з користування та технічного обслуговування
- EN** User and maintenance manual



## VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

### DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:



**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, forårsager alvorlige læsioner.**



**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.**

Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger nøje:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til autoriserede servicecentre.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke strømforsyningskablet ud for at afbryde strømforsyningen.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Rør ikke ved apparatet med våde kroppsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller for forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.

- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele eller indvendige overflader under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Efter endt tilberedning skal ovndøren åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp kommer ud gradvist, inden retten tages ud. Når ovndøren er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningen må aldrig blokeres.
- Brug ovnhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis ovnen bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inden i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer, så apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper let ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Anvend ikke damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under selvrensingsprogrammet. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensingsprogrammet (kun for ovne med funktionen selvrens).5
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovndørens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække mad (kun for ovne, som leveres med tilberedningsudstyr).
- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.

## **Bortskaffelse af husholdningsapparater**

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

## **OPSTILLING**

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt. Kontakt forhandleren eller Service, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

### **FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN**

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min. 90° C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Der må ikke være adgang til ovnens nederste del efter opstillingen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovnens øverste kant ikke spærres.

### **TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN**

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til forsyningsspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Vend dig til autoriserede servicecentre.

### **GENERELLE RÅD**

#### **Før ovnen tages i brug:**

- Fjern papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra tilbehøret.
- Tag tilbehøret ud af ovnen, og varm den op til 200° C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder.

#### **Under brug:**


- Anbring ikke tunge genstande på døren, da de kan beskadige døren.
- Hold ikke fast i døren, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan blive beskadiget.
- Træk ikke gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovndøren.
- Ovnens må ikke udsættes for opløsningsmidler.

## **MILJØBESKYTTELSE**

### **Bortskaffelse af emballagen**

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

### **Bortskaffelse af produktet**

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at undgå potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

### **Energispareråd**

- Ovnens skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.
- Sluk ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid er gået. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

## **OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING**

- Denne ovn er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EØF.

## **FEJLFINDINGSOVERSIGT**

### **Ovnen varmer ikke op:**

- Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.
- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

## **Døren er blokeret:**

- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- **VIGTIGT:** Ovn døren kan ikke åbnes under en selvrens. Vent, til låsen udløses automatisk (se afsnittet "Rengøring af ovnen med funktionen selvrens").

## **Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:**

- Hvis der vises "F" på displayet efterfulgt af et tal, kontaktes Service. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

## **SERVICE**

### **Før Service kontaktes:**

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

### **Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.**

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Ovn type og -model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

## **SERVICE**



0000 000 00000

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, bedes du kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation.

## **RENSER**



### **ADVARSEL**

- **Anvend ikke damprensere.**
- **Ovnen skal være kold, når den rengøres.**
- **Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.**

### **Ovnens yderside**

**VIGTIGT: Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter skulle komme i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.**

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere. Hvis ydersiden er meget snavset, skal den rengøres med en opløsning af vand og få dråber opvaskemiddel. Tør efter med en tør klud.

### **Ovnens inderside**

**VIGTIGT: Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skrabere, De kan med tiden ødelægge emaljerede overflader og ovnruden.**

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug udelukkende specielle ovenrensninger, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOJDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOJDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovenloftet kan rengøres.

**N.B.: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.**

### **Tilbehør:**

- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovenhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

### **Rengøring af bagbeklædningen og de katalytiske sidepaneler (afhængigt af model):**

**VIGTIGT: Anvend ikke slibemidler, grove børster, grydesvampe eller ovenrens, da den katalytiske overflade kan blive beskadiget, så den ikke længere er selvrensende.**

- Varm den tomme ovn op til 200° C, og lad den stå på denne temperatur i ca. en time med varmluftfunktionen
- Når ovnen er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

## Rengøring af ovnen med funktionen selvrens (afhængigt af model):

### ! ADVARSEL

- Rør ikke ved ovnen under selvrensningsprogrammet.
- Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensningsprogrammet.

Denne funktion brænder de fedtstænk, der forekommer i ovnen under tilberedningen, ved en temperatur på ca. 500° C. Ved denne høje temperatur bliver madrester til en let aske, der let kan tørres af med en fugtig klud, når ovnen er kold. Funktionen selvrens skal ikke aktiveres efter hver tilberedning, men kun når ovnen er meget snavset, eller når der dannes os og ubehagelige lugte under både forvarmning og tilberedning.

- Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningen (pyrolysen).
- Før selvrens aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen.

Apparatet er udstyret med 2 selvrensningsfunktioner:

1. Økonomisk program (HURTIG SELVRENS/ØKO): Bruger ca. 25% mindre energi end standardprogrammet. Aktivér programmet regelmæssigt (når der er tilberedt kød mindst 2-3 gange i træk).
  2. Standardprogram (SELVRENS): Sørger for en effektiv rengøring af en meget snavset ovn.
- Efter et vist antal tilberedninger og afhængigt af graden af snavs bliver der under alle omstændigheder vist en meddelelse på displayet, når det anbefales at foretage en selvrens.

**N.B.:** Under selvrensningsfunktionen er ovndøren blokeret. Døren kan ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

## VEDLIGEHOLDELSE

### ! ADVARSEL

- Brug beskyttelseshandsker.
- De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

## FJERNELSE AF DØREN

### Sådan fjernes ovndøren:

1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft låsene på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).
3. Luk døren så meget som muligt (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).

### Genmontering af døren:

1. Sæt hængslerne på plads.
2. Luk ovndøren helt op.
3. Sænk de to låse.
4. Luk lågen.

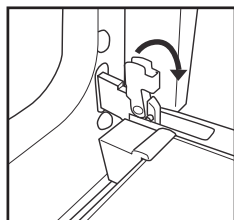


Fig. 1

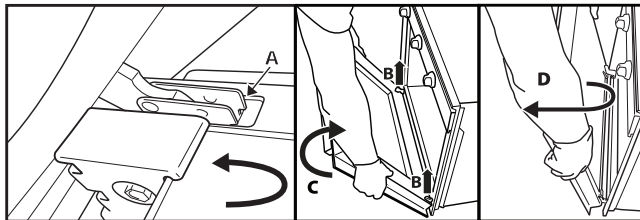


Fig. 2

## SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnribberne i siderne (fig. 3).
2. Træk varmelegemet lidt ud (fig. 4), og sænk det (fig. 5).
3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.

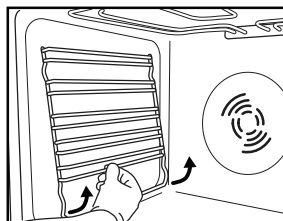


Fig. 3

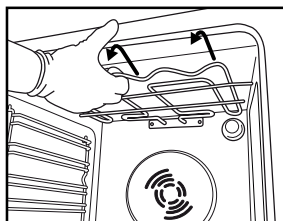


Fig. 4

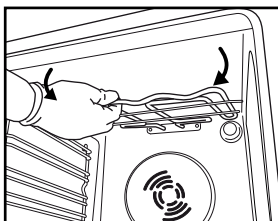


Fig. 5

## UDSKIFTNING AF PÆREN

### Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (fig. 6), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen (fig. 7).
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

### Udskiftning af pæren i sidevæggen (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern ovnrubberne i siderne (afhængigt af model) (fig. 3).
3. Skub forsigtigt lampeglasset af med en skruetrækker (fig. 7).
4. Skift pæren ud (se bemærkningen angående type) (fig. 8).
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk det imod ovnvæggen, indtil det klikker på plads (fig. 9).
6. Monter ovnrubberne i siderne igen.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

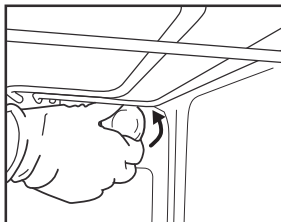


Fig. 6

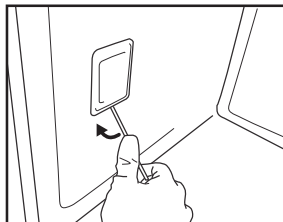


Fig. 7

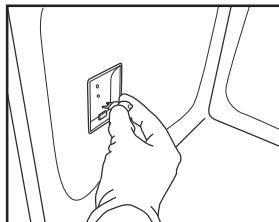


Fig. 8

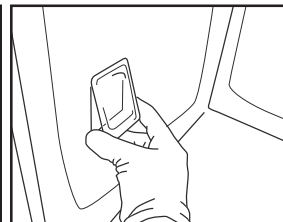


Fig. 9

### N.B.:

- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300° C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300° C (afhængigt af modellen).
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Pærene kan købes hos Service.

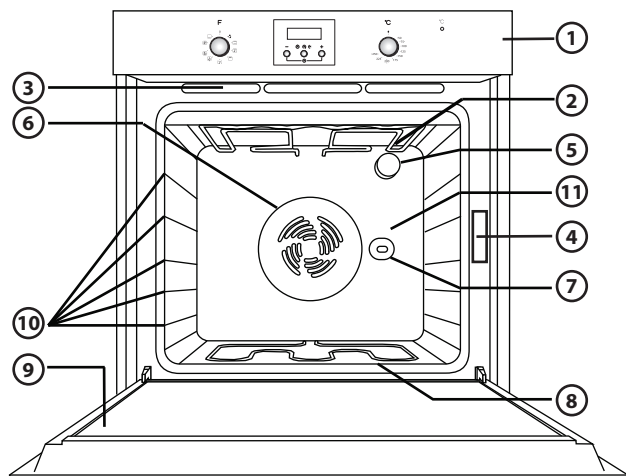
### VIGTIGT:

- **Halogenpærer må ikke håndteres med bare hænder, da de kan blive beskadiget af fingeraftryk.**
- **Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.**



## VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

### SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



**N.B.:** Dit produkts udseende kan være lidt anderledes end vist på illustrationen

1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Let
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Luge
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

**N.B.:**

- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.

## **KOMPATIBELT TILBEHØR**

(se de tekniske specifikationer vedrørende tilbehør, der leveres sammen med ovnen)

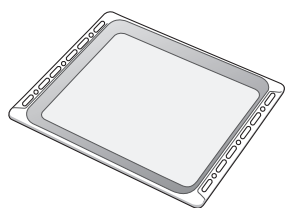


Fig. 1

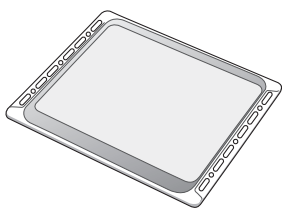


Fig. 2

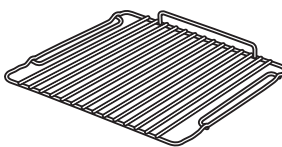


Fig. 3

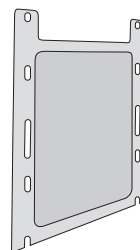


Fig. 4

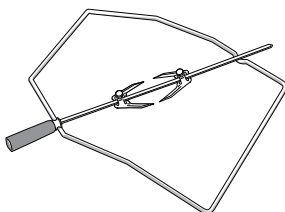


Fig. 5

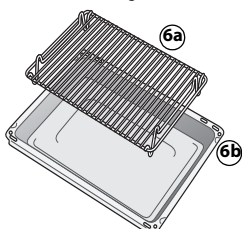


Fig. 6

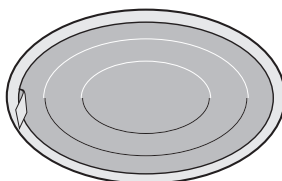


Fig. 7

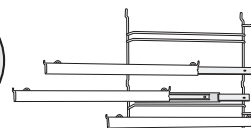


Fig. 8

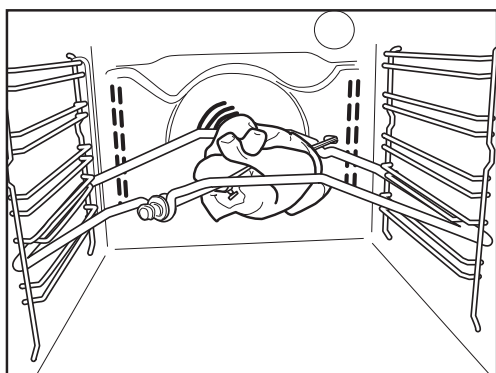


Fig. 9

### **Dryppebakke (fig. 1)**

Til opsamling af fedt og maddeler, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, kylling og fisk med eller uden grøntsager. Hæld lidt vand i bunden af dryppebakken, så fedtstænk og røg undgås.

### **Bageplade (fig. 2)**

Til bagning af småkager, tærter, pizza.

### **Rist (fig. 3)**

Til grilning af mad eller som en støtte for gryder, kageforme og andre beholdere til tilberedning af mad. Den kan anbringes på enhver af ovnens ledige ribber. Risten kan føres ind med krumningen vendt opad eller nedad.

### **Katalytiske sidepaneler (fig. 4)**

Disse paneler har en speciel mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Det anbefales at udføre en selvrensning efter tilberedning af særlig fedtholdig mad (se RENGØRING).

### **Drejespid (fig. 5)**

Brug drejespiden, som angivet i fig. 9. Se desuden afsnittet "Råd".

### **Grillpandesæt (fig. 6)**

Sættet består af en rist (6a) og en emaljeret bradepande (6b). Tilbehøret skal placeres på risten (3) og anvendes sammen med funktionen Grill.

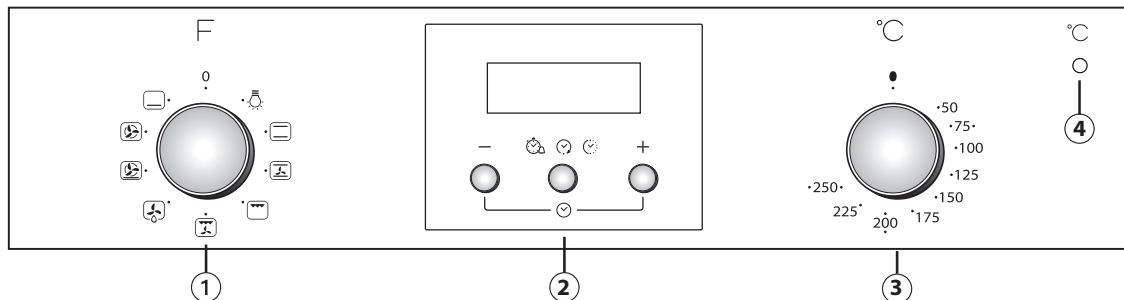
### **Fedtfiler (fig. 7)**

Skal **kun** bruges ved tilberedning med meget fedtstof. Hænges på ovnrums bagsvæg, over for ventilatoren. Filteret kan rengøres i opvaskemaskine og anvendes sammen med varmluftfunktionen.

### **Glideskinner (fig. 8)**

Gør det muligt at trække risterne og dryppebakkerne halvt ud under tilberedningen. Velegnede til alt tilbehøret, kan vaskes i opvaskemaskine.

## BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



**N.B.:** Dit produkts udseende kan være lidt anderledes end vist på illustrationen

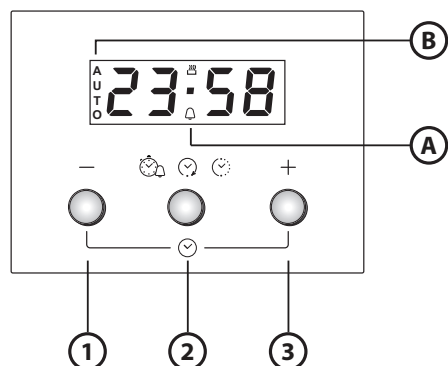
1. Vælgerknop
2. Elektronisk programmeringsfunktion
3. Termostatknop
4. Rød termostatkontrollampe

## BRUG AF OVNE

- Drej vælgerknappen til den ønskede funktion. Ovnlyset tænder.
- Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen tænder. Når den ønskede temperatur er nået, slukker kontrollampen.

Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.

## BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. Tasten - : til at mindske værdien vist på displayet
2. Tasten : til valg af forskellige indstillinger:
  - a. Timer
  - b. Tilberedningstid
  - c. Indstilling af tidspunkt for endt tilberedning
3. Tasten + : til at øge værdien vist på displayet

- A.** Symbolet angiver, at timerfunktionen er aktiv
- B.** **AUTO**-symbolet bekræfter, at indstillingen er udført

## Indstilling ved første brug

Indstilling af klokkeslættet og lydsignalets lyd.

Efter tilslutning af ovnen til strømforsyningen blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. Indstilling af klokkeslættet: Tryk samtidigt på tasterne - og +: Prikken i midten blinker. Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og -. Tryk på den midterste knap, når det ønskede klokkeslæt er valgt. Displayet viser "ton 1". Tryk på knappen - for at vælge den ønskede lyd. Tryk på den midterste knap, når den ønskede lyd er valgt. Gå frem som beskrevet herover for at ændre klokkeslættet.











## Indstilling af timeren

Timeren indstilles ved at trykke i lang tid på den midterste knap, til displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Indstil timeren med knappen + (den maksimalt programmerbare værdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtællingen begynder efter få sekunder. Displayet viser klokkeslættet, og klokke-symbolet forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet. For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap igen.

















## Programmering af tilberedningstiden


Når tilberedningsfunktionen og temperaturen er indstillet ved hjælp af knapperne, skal du trykke på den midterste knap: til displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Tryk på den midterste knap igen: Displayet viser og 0.00 i rækkefølge, og **AUTO** blinker. Indstil tilberedningstiden med knapperne + og - (den maksimalt programmerbare værdi er 10 timer). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise den resterende tilberedningstid og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap i 2 sekunder og derefter trykke på knappen endnu en gang. Når den indstillede tid er gået, slukker symbolet , lydsignalet aktiveres, og **AUTO** blinker på displayet. Tryk på en knap for at deaktivere lydsignalet. Stil funktions- og temperaturknappen på nul, og tryk på den midterste knap for at afslutte tilberedningen.



## TABEL MED FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP		
	<b>SLUKNING</b>	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	<b>OVNLYS</b>	Til tænding/slukning af ovnlyset.
	<b>OVER-/UNDERVARME</b>	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen slukker, når ovnen er klar, og maden kan sættes i ovnen.
	<b>VARMLUFTSBAGNING</b>	Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 2. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
	<b>GRILL</b>	Til grilning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket.
	<b>TURBOGRILL</b>	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	<b>OPTØNING</b>	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	<b>UNDERVARME + VARMLUFTSBAGNING</b>	Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ.
	<b>UNDER. TERMOVARMLUFT</b>	Også til samtidig tilberedning på op til to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe til tilberedning på en enkelt ribbe. Brug 1. og 3. ribbe, når der tilberedes på to ribber, og forvarm ovnen først.
	<b>UNDERVARME</b>	Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også bruges til langtidstilberedning af f.eks. grøntsags- og kødragout. I dette tilfælde skal 2. ribbe bruges. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

## TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forop- varmning	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Forbere- delsestid: (min.)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	150-175	35-90	Tærteform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Oste- og æbletærter, strudel		Ja	2	150-190	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager		Ja	2	160-175	20-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ribbe 3: Rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		Ja	2	175-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	2	100	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	100	130-150	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Brød/pizza/focacciaboller		Ja	2	190-250	12-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 1: Bradepande på rist Ribbe 3: Dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Grøntsagstærter, quiche		Ja	2	175-200	40-50	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist

Opskrift	Funktion	Foropvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Forberedelsestid: (min.)	Tilbehør
Vol-au-vent/butterdejssnitter		Ja	2	175-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		Ja	2	200	45-55	Bradepande på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Bradepande på rist
Toast		Ja	4	200	2-5	Rist
Fiskekoteletter/-fileter		Ja	4	200	20-30	Ribbe 4: Rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		Ja	4	200	30-40	Ribbe 4: Rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ribbe 2: Rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ribbe 2: Drejespid
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Oksesteg - rød 1 kg		-	2	200	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	200	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	200	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	200	20-30	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist

Opskrift	Funktion	Foropvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Forberedelsestid: (min.)	Tilbehør
Kød og kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	175	30-50	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist

De tider, der er angivet i tabellen, gælder for tilberedning udført med udskudt start (hvis funktionen findes). Tilberedningstiderne kan være længere afhængigt af retten.

**N.B.:** Symbolerne for tilberedningsfunktioner kan være lidt anderledes end på illustrationerne.

**N.B.:** Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende og gælder for 4 portioner.

## RÅD

### Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det (medfølgende) tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås. Forvarm ovnen, når du tilbereder retter med højt væskeindhold.

#### Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFTSBAGNING" (hvis den findes) anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

#### Dessert

- Tilbered desserter med over-/undervarme på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedning på flere ribber skal varmlufffunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes (hvis den findes). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

#### Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

#### Drejespid (kun i nogle modeller)

Denne tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

#### Pizza

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.


#### Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævningen af 1 kg dej varer ca. 1 time.

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

Tässä käyttöohjeessa sekä itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia viestejä. Lue ne aina ja noudata niitä.

 Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollisista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista. Kaikkien turvallisuutta koskevien varoitusten edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:

 **VAARA** Osoittaa vaaratilanteen, joka aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

 **VAROITUS** Osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

Kaikissa turvallisuutta koskevissa varoituksissa kuvataan mahdollinen vaara ja kerrotaan, miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen mahdollisuus voidaan minimoida. Noudata seuraavia ohjeita huolellisesti:

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä huoltohenkilö, ja ne on suoritettava valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Virtajohdon vaihtaminen on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta laite voidaan liittää sähköverkkoon, kun laite on upotettu kalusteisiin.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla.
- Älä koske laitetta märin käsin, äläkä käytä sitä, kun olet paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.



- Kosketettavissa olevat osat voivat tulla käytön aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä ja varo, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Lämmitysvastusten koskettamista on varottava. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin, kunnes laitteen kaikki osat ovat jäähtyneet.
- Avaa luukku varovasti kypsennyksen päätyttyä. Anna kuuman ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Kun luukku on kiinni, käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta tulee kuumaa ilmaa ulos. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vuokia ja varusteita. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteen sisälle tai sen läheisyyteen. Ne saattavat syttyä palamaan, jos laite käynnistetään vahingossa.
- Älä lämmitä tai kypsennä uunissa suljetussa purkissa tai pakkauksessa olevia ruokia. Pakkauksen sisälle syntyvä paine saattaa aiheuttaa pakkauksen räjähtämisen ja vahingoittaa uunia.
- Älä käytä synteettisistä materiaaleista tehtyjä astioita.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos käytät paljon rasvaa tai öljyä.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
- Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.
- Älä käytä höyrypesuria.
- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana. Pidä lapset loitolla pyrolyysijakson aikana (vain uunit, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Käytä vain tätä uunia varten suositeltua lämpömittaria.
- Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.
- Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä. Näin vältty sähköiskun vaaralta.

- Älä peitä paistoastiasa olevia ruokia alumiinifoliolla (koskee vain uuneja, joiden mukana toimitetaan paistoastia).
- Käytä suojakäsineitä pakkauksen purkamisen ja laitteen kaikkien asennustoimenpiteiden aikana.

### **Kodinkoneiden hävittäminen**

- Tämä tuote on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa virtajohto ennen laitteen romuttamista.
- Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

## **ASENNUS**

Kun olet purkanut uunin pakkauksen varmista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Uunin alla oleva polystyreenialusta kannattaa poistaa vahinkojen välttämiseksi vasta juuri ennen asennusta.

### **KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN**

- Uunin vieressä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteiden leikkaustyöt ennen kuin asetat laitteen paikalleen. Poista lastut ja sahanpuru huolellisesti.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

### **SÄHKÖLIITÄNTÄ**

Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

- Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppi H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>), sen saa tehdä vain pätevä sähköasentaja. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

### **YLEISIÄ SUOSITUKSIA**

#### **Ennen käyttöä:**

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi, jotta eristysmateriaalien ja suojarasvan haju ja käry häviävät.

## **Käytön aikana:**


- Älä laita luukun päälle painoja, se saattaa vahingoittaa.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä kaada vettä kuumaan uuniin. Se voisi vaurioittaa uunin emalipinnoitusta.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja pitkin uunin pohjaa. Emalipinta voi naarmuuntua.
- Varmista, että muiden uunin lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai jää uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastotekijöille.

## **YMPÄRISTÖNSUOJELU**

### **Pakkauksen hävittäminen**

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.

### **Tuotteen hävittäminen**

- Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan Euroopan direktiivin 2002/96/EY (WEEE) mukaisesti.
- Käyttäjä voi estää jätteiden asiattomasta käsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvat haitat hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

### **Energiansäästövinkkejä**

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia emalivuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Kytke uuni pois toiminnasta 10–15 minuuttia ennen asetetun paistoajan päättymistä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä.

## **VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS** (C E)

- Tämä uuni, jota käytetään kosketuksissa elintarvikkeisiin, vastaa asetusta (C E) 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan pienjännittdirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.

## **VIANETSINTÄ**

### **Uuni ei toimi:**

- Varmista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon.
- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

### **Uunin luukku ei avaudu:**

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
- **TARKEAA:** Puhdistusjakson aikana uunin luukku pysyy lukossa. Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).

### **Elektroninen ohjelmointi ei toimi:**

- Jos näytössä näkyy "F" ja jokin numero, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun. Mainitse tällöin kirjaimen "F" jälkeen oleva numero.

## HUOLTOPALVELU

### **Ennen kuin otat yhteyttä huoltopalveluun:**

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohtaa Vianetsintä.
2. Kytke laite irti sähköverkosta ja takaisin toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

**Jos vika ei ole korjautunut yllä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun.**

Ilmoita aina:

- vian laatu,
- uunin tyyppi ja malli,
- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisällä oikeassa laidassa (näkyvissä, kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin,
- täydellinen osoitteesi,
- puhelinnumerosi.

**SERVICE**



0000 000 00000

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä **huoltopalveluun**. (Näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä).

## PUHDISTUS



### **VAROITUS**

- **Älä käytä höyrypesuria.**
- **Puhdista uuni vasta sen jälkeen, kun se on jäähtynyt.**
- **Kytke laite irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.**

### **Uunin ulkopinnat**

**IMPORTANT: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jokin tällainen aine joutuu vahingossa kosketuksiin uunin kanssa, pyyhi se heti pois kostealla liinalla.**

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara astianpesuainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

### **Uunin sisätila**

**IMPORTANT: Älä käytä hankaussieniä, teräsvillaa tai metallikaapimia. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat ja luukun lasin.**

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Käytä uuneille tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata niiden valmistajien ohjeita huolellisesti.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella. Uunin puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas (vain joissain malleissa) uunitilan yläosan puhdistamista varten.

**HUOM. Luukun sisäpuolelle ja tiivisteiden ympärille voi muodostua kosteutta paljon vettä sisältävien elintarvikkeiden (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) pitkän kypsennyksen aikana. Kuivaa luukun sisäpuoli liinalla tai sienellä, kun uuni on jäähtynyt.**

### **Varusteet:**

- Laita varusteet heti käytön jälkeen veteen, jossa on astianpesuainetta. Käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruoantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

### **Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):**

**IMPORTANT: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, karkeita harjoja, kattilasieniä tai uuninpuhdistussuihkeita. Ne saattavat vahingoittaa katalyyttistä pintaa, mikä heikentää uunin itsepuhdistusominaisuuksia.**

- Anna uunin toimia kiertoilmatoiminnolla tyhjänä lämpötilassa 200 °C noin tunnin ajan.
- Anna sen sitten jäähtyä ja poista mahdolliset ruoanjäänteet sienellä.

## Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla (mallikohtainen):

### VAROITUS

- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana.
- Pidä lapset loitolla pyrolyysijakson aikana.

Toiminto polttaa pois uunin sisään kertyneen lian (noin 500 °C:n lämpötilassa). Näin korkeassa lämpötilassa kevyeksi tuhkaksi muuntuneet jäänteet on helppo puhdistaa kostealla sienellä, kun uuni on jäähtynyt. Itsepuhdistustoimintoa ei tarvitse käyttää jokaisen kypsennyksen jälkeen, vaan ainoastaan silloin kun uuni on hyvin likainen tai kun siitä tulee käryä tai hajua esikuumennuksen tai kypsennyksen aikana.

- Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) ajaksi.
  - Varusteet täytyy ottaa pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista.
- Uunissa on kaksi eri pyrolyysitoimintoa:
1. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/SÄÄSTÖ): kulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi. Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsentänyt lihaa ainakin 2–3 kertaa peräkkäin).
  2. Standardijakso (PYROLYYSIPUHDISTUS): takaa erittäin likaisen uunin tehokkaan puhdistuksen.
- On joka tapauksessa suositeltavaa suorittaa itsepuhdistusjakso tietyn käyttökertojen määrän jälkeen likaisuudesta riippuen. Näyttöön tulee asiaa koskeva viesti.

**HUOM.** Pyrolyysin aikana uunin luukku pysyy kiinni. Sitä ei voi avata ennen kuin uunitilan lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

## HUOLTO

### VAROITUS

- Käytä suojakäsineitä.
- Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

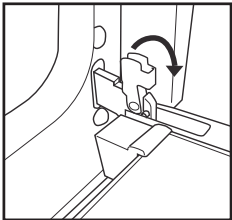
### LUUKUN IRROTTAMINEN

#### Uunin luukun irrottaminen:

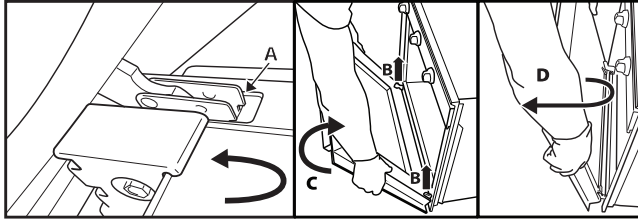
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin, kunnes ne pysähtyvät (kuva 1).
3. Sulje luukkua, kunnes se pysähtyy (A), ja sitten nosta (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (kuva 2).

#### Luukun kiinnittäminen paikalleen:

1. Laita saranat paikoilleen.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Laske alas lukitusvivut.
4. Sulje luukku.



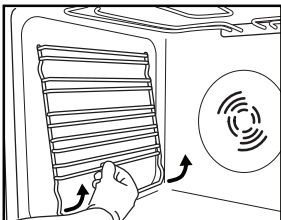
kuva 1



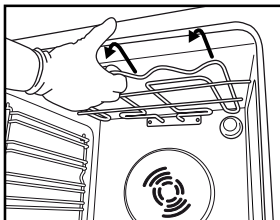
kuva 2

### YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

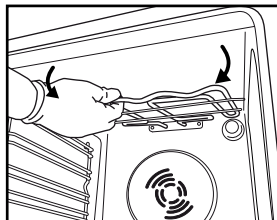
1. Irrota varusteiden sivukannattimet (kuva 3).
2. Vedä vastusta hieman ulospäin (kuva 4) ja laske se alas (kuva 5).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se lepää sivutukia vasten.



kuva 3



kuva 4



kuva 5

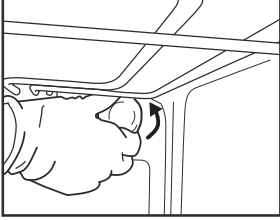
## **LAMPUN VAIHTAMINEN**

### **Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):**

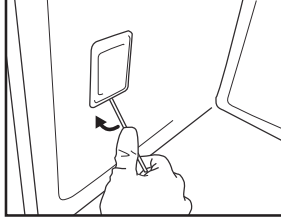
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (kuva 6), vaihda lamppu (katso lampun tyyppiä koskevaa huomautusta) ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen (kuva 7).
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

### **Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):**

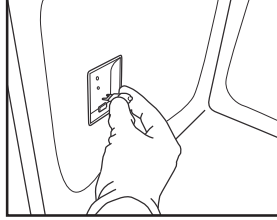
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Poista varusteiden sivukannattimet, jos ne kuuluvat laitteeseen (kuva 3).
3. Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojus (kuva 7).
4. Vaihda lamppu (katso huomautusta) (kuva 8).
5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, jotta se kiinnittyy paikalleen (kuva 9).
6. Laita varusteiden sivukannattimet takaisin paikoilleen.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.



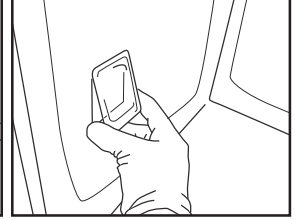
kuva 6



kuva 7



kuva 8



kuva 9

### **HUOM.**

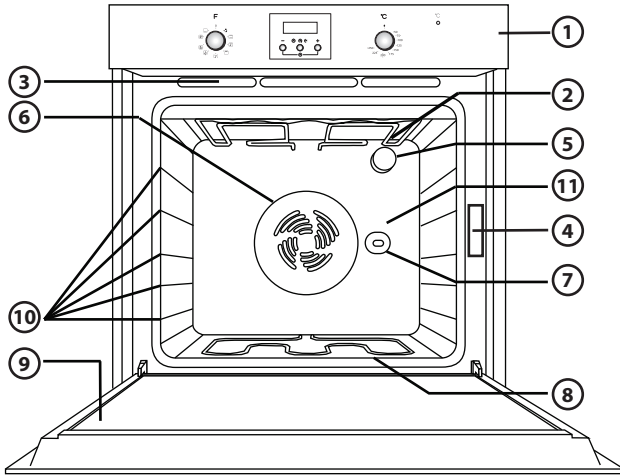
- Käytä vain hehkulamppuja 25–40 W / 230 V, tyyppi E-14, T300 °C tai halogeenilamppuja 20–40 W / 230 V, tyyppi G9, T300 °C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

### **TÄRKEÄÄ:**

- **Jos käytät halogeenilamppuja, älä koskaan käsittele niitä paljain käsin. Sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä.**
- **Älä kytke uunia toimintaan, ellei lampun suojus ole paikallaan.**

# UUNIN KÄYTTÖOHJE

SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA



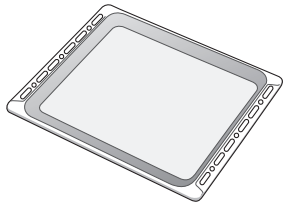
**N.B.:** Laitteen ulkonäkö saattaa hieman poiketa kuvassa näkyvästä.

1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Kevyt
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Varras (mallikohtainen varuste)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Takaseinä

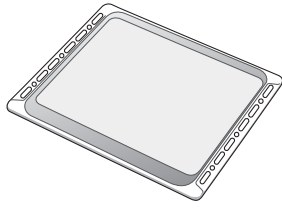
**N.B.:**  
- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on sammutettu.

## **YHTEENSOPIVAT VARUSTEET**

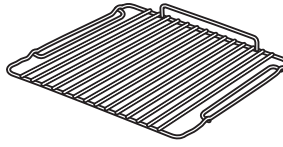
(toimitettujen varusteiden tiedot ovat tuotetietolehtisessä)



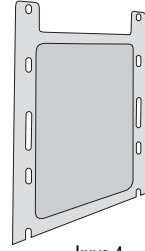
kuva 1



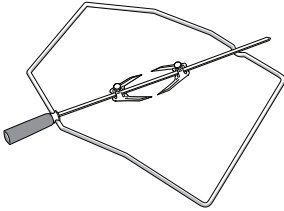
kuva 2



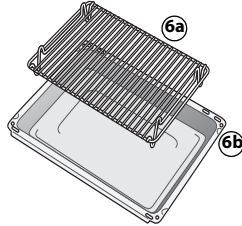
kuva 3



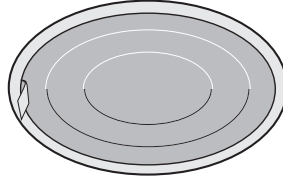
kuva 4



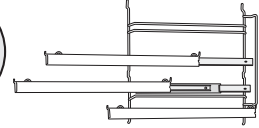
kuva 5



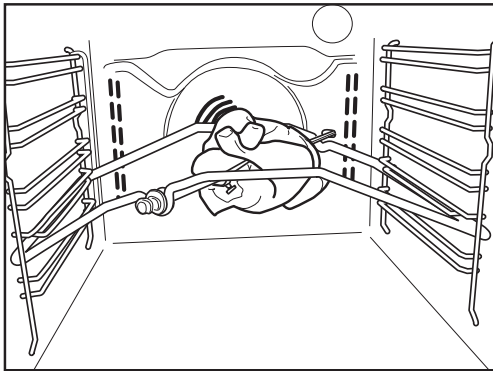
kuva 6



kuva 7



kuva 8



kuva 9

### **Uunipannu (kuva 1)**

Käytetään rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen ritilän alla tai peltinä, esimerkiksi lihan, lintujen, kalan kypsentämistä varten vihannesten kera tai ilman. Voit estää rasvaroiskeet ja käryn kaatamalla uunipannuun hieman vettä.

### **Leivinpelti (kuva 2)**

Käytetään pikkuleipien, kakkujen ja pizzojen paistamiseen.

### **Ritilä (kuva 3)**

Käytetään ruoan kypsentämiseen tai kattiloiden, vuokien tai muiden keittoastioiden tukena. Voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle. Ritilä voidaan asettaa kaari ylös- tai alaspäin.

### **Katalyyttiset sivupaneelit (kuva 4)**

Paneeleissa on erityinen mikrohuokoinen emalipinnoitus, joka imee rasvaroiskeet. Automaattinen puhdistusjako kannattaa suorittaa hyvin rasvaisen ruoan kypsentämisen jälkeen (katso PUHDISTUS).

### **Paistinvarras (kuva 5)**

Käytä paistinvarrasta kuten kuvassa 9. Katso myös kohtaa Käyttöohjeita ja neuvoja.

### **Grillipannusarja (kuva 6)**

Sarjaan kuuluu ritilä (6a) ja emalipannu (6b). Sarja asetetaan ritilälle (3), ja sitä käytetään grillitoiminnossa.

### **Rasvasuodatin (kuva 7)**

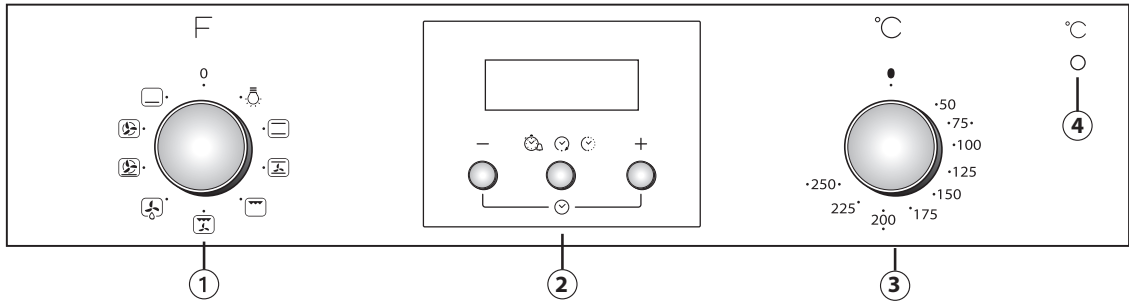
Käytä **vain** rasvaisen ruoan valmistamiseen. Ripusta suodatin uunitilan takaseinälle puhaltimen kohdalle. Se voidaan pestä astianpesukoneessa, ja sitä käytetään kiertoilmatoiminnon kanssa.

### **Liukuvat hyllyt (kuvakuva 8)**

Ritilät ja uunipannut voidaan vetää näiden avulla ulos puoleen väliin kypsennyksen aikana. Ne sopivat käytettäväksi kaikkien varusteiden kanssa, ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa.



## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



**N.B.:** Laitteen ulkonäkö saattaa hieman poiketa kuvassa näkyvästä.

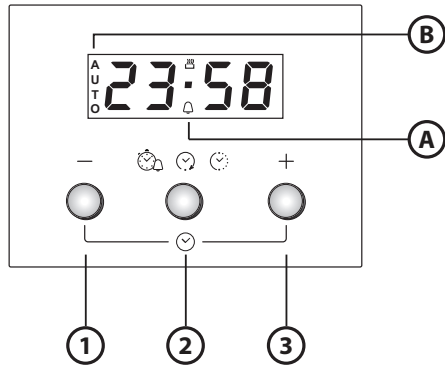
1. Toimintojen valitsin
2. Elektroninen ohjelmointi
3. Lämpötilan valitsin
4. Termostaatin punainen merkkivalo.

## UUNIN KÄYTTÖ

- Käännä toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.  
Uunin valo syttyy.
- Käännä termostaatin valitsinta myötäpäivään haluamasi lämpötilan kohdalle.  
Termostaatin merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu, kun uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan.

Kypsennyksen päätyttyä käännä valitsimet asentoon "0".

## ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



1. Painike - : vähentää näytössä näkyvää aikaa.
2. Painikkeella : valitaan uunin asetukset:
  - a. Ajastin
  - b. Toiminta-aika
  - c. Kypsennyksen päättymisaika
3. Painike + : lisää näytössä näkyvää aikaa.

- A.** Symboli ilmaisee, että ajastin on kytketty toimintaan  
**B.** Symboli **AUTO** vahvistaa, että asetukset on tehty.

## Ensimmäisen käytön asetukset

Kellonajan ja äänimerkin asettaminen

Kun uuni kytketään verkkovirtaan, näytössä vilkkuu sana **AUTO** ja 0.00. Aseta kellonaika painamalla painikkeita + ja - yhtä aikaa: keskellä oleva piste alkaa vilkkua. Aseta kellonaika painikkeilla + ja -. Valittuasi kellonajan paina keskimmäistä painiketta. Näytössä lukee "ton 1" (äänimerkki 1). Valitse haluamasi äänimerkki painikkeella -. Valittuasi äänimerkin paina keskimmäistä painiketta. Kellonaikaa voi myös muuttaa edellä kuvatulla tavalla.











## Ajastimen asettaminen

Aseta ajastin painamalla keskimmäistä painiketta pitkään: näyttöön tulee teksti 0.00 ja kellon symboli alkaa vilkkua. Aseta ajastimen aika painikkeella + (pisin mahdollinen ohjelmitava aika on 23 tuntia 59 minuuttia). Ajastimen ajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy kellonaika, ja palava kellon symboli ilmaisee, että ajastin on asetettu. Voit tarkistaa ajastimessa jäljellä olevan ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla uudelleen keskimmäistä painiketta.

## Toiminta-ajan asettaminen

Kun olet asettanut uunin toiminnon ja lämpötilan valitsimien avulla, paina keskimmäistä painiketta: näyttöön tulee teksti 0.00 ja kellon symboli alkaa vilkkua. Paina keskimmäistä painiketta uudelleen: symboli ja 0.00 näkyvät näytössä peräkkäin ja sana **AUTO** vilkkuu. Aseta toiminta-aika painikkeilla + ja - (pisin mahdollinen ohjelmitava aika on 10 tuntia). Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua, ja sana **AUTO** vahvistaa, että asetukset on tehty. Voit tarkistaa jäljellä olevan toiminta-ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla keskimmäistä painiketta kaksi sekuntia ja painamalla painiketta sen jälkeen vielä toisen kerran. Asetetun ajan päättyessä symboli sammuu, uunista kuuluu äänimerkki ja sana **AUTO** vilkkuu näytössä. Voit vaihtaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. Kypsennyksen päättyessä käännä toimintojen ja lämpötilan valitsimet noltaan ja paina keskimmäistä painiketta kaksi sekuntia.



## TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOVALITSIN		
	<b>POIS</b>	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	<b>VALO</b>	Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.
	<b>PERINTEINEN</b>	Kaikenlaisten ruokien kypsäminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintaso 2. Esikuumenna uuni vaadittuun lämpötilaan. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, termostaatin merkkivalo sammuu ja ruoan voi laittaa uuniin.
	<b>PERINTEINEN LEIVONTA</b>	Nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Käytä kannatintaso 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 2 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.
	<b>GRILLI</b>	Pihvien, lihavartaisten ja makkaroiden paistaminen, vihannesten gratinointi ja leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvan nesteen ja rasvan. Laita pannu kolmannelle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Esikuumenna uunia 3–5 minuuttia. Uunin luukku on pidettävä kiinni grillauksen aikana.
	<b>TURBOGRILLI</b>	Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Käytä uunipannua nesteen keräämiseen. Sijoita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukku tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.
	<b>SULATUS</b>	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	<b>ALALÄMPÖ + PERINTEINEN LEIVONTA</b>	Kypsäminen yhdellä tasolla, esimerkiksi hedelmät, kakut, vihannekset, pizza, linturuoat.
	<b>KIERTOILMA</b>	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien valmistus samanaikaisesti enintään kahdella tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, kakut). Tällä toiminnolla voit kypsäntää useampia ruokalajeja samanaikaisesti ilman, että tuoksut sekoittuvat keskenään. Jos paistat yhdellä tasolla, käytä kannatintaso 2. Jos paistat kahdella tasolla, käytä kannatintasoja 1 ja 3 ja esikuumenna uuni ennen paistamisen aloittamista.
	<b>ALALÄMPÖ</b>	Tätä toimintoa käytetään paistamisen jälkeen pohjan rapeuttamiseen. Ruoka on suositeltavaa laittaa kannatintasolle 1 tai 2. Toimintoa voi käyttää myös esimerkiksi vihannesten ja pataruokien hitaaseen hauduttamiseen. Käytä tällöin kannatintaso 2. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

## PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esi- lämmitys	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	150–175	35–90	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1–3	150–170	30–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudel, omenapiirakka)		Kyllä	2	150–190	30–85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1–3	150–190	35–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/pullat		Kyllä	2	160–175	20–45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	150–175	20–45	Taso 3: ritilä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	175–200	30–40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	170–190	35–45	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	100	110–150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	100	130–150	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Leipä/pizza/focaccia		Kyllä	2	190–250	12–50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	190–250	25–50	Taso 1: pelti ritilällä
						Taso 3: uunipannu/leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10–15	Taso 1: uunipannu/leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1–3	250	10–20	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespäiraat, juustokinkkuپییراککا)		Kyllä	2	175–200	40–50	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1–3	175–190	55–65	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä

Resepti	Toiminto	Esi-lämmitys	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	2	175–200	20–30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	175–200	25–45	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Lasagne/uunipasta/cannelloni/laatikot		Kyllä	2	200	45–55	Pelti ritilällä
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	2	200	80–110	Uunipannu tai pelti ritilällä
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	2	200	50–100	Uunipannu tai pelti ritilällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	200	80–130	Uunipannu tai pelti ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	175–200	40–60	Uunipannu tai pelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	175–200	50–60	Pelti ritilällä
Paahtoleipä		Kyllä	4	200	2–5	Ritilä
Kalafileet/viipaleet		Kyllä	4	200	20–30	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		Kyllä	4	200	30–40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Uunikana 1–1,3 kg		–	2	200	55–70	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Uunikana 1–1,3 kg		–	2	200	60–80	Taso 2: paistinvarras
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		–	2	200	35–45	Pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Lampaan reisi/potka		–	2	200	60–90	Uunipannu tai pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Uuniperunat		–	2	200	45–55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		–	2	200	20–30	Pelti ritilällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1–3	200	50–100	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

Resepti	Toiminto	Esi-lämmitys	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet
Liha ja perunat		Kyllä	1–3	200	45–100	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Kala/vihannekset		Kyllä	1–3	175	30–50	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

Taulukossa mainitut ajat on tarkoitettu ajastettuun kypsennykseen (mallikohtainen toiminto). Paistoajat voivat olla pitempiä riippuen ruokalajista.

**N.B.:** Uunin toimintojen symbolit voivat olla hieman erilaisia kuin kuvassa.

**N.B.:** Lämpötilat ja kypsennysajat ovat noin neljää annosta varten.

## KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

### Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto, kun ruokaa paistetaan samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuunnusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoajat ovat viitteellisiä ja riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä. Paras lopputulos voidaan varmistaa noudattamalla kypsennystaulukossa annettuja ohjeita eri tasoille asetettavista varusteista. Uuni kannattaa esilämmittää, jos paistettavat ruoat sisältävät paljon nestettä.

### Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla PERINTEINEN LEIVONTA (mallikohtainen) on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri tasoilla ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

### Jälkiruoat

- Paista huolellista paistamista vaativat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat kakkuja useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa, vähennä nesteen määrää ja sekoita taikina varovaisemmin.
- Kakut, joissa on nestepitoinen täyte (juusto- ja hedelmäkakut), vaativat toimintoa PERINTEINEN LEIVONTA (mallikohtainen). Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korpujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

### Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai vuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut.

Ritilän alle kannattaa laittaa lihaa grillattaessa nesteen keräämiseksi uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

### Varras (mallikohtainen varuste)

Kun grillaat isoja lihapaloja ja lintuja, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen, sido lintu paistinarulla ja varmista, että se on hyvin kiinnitetty ennen kuin asetat vartaan paikalleen uunin takaseinään ja lasket sen tuen päälle. Ensimmäiselle tasolle kannattaa laittaa kärven välttämiseksi ja nesteen keräämiseksi uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Ruoka voidaan ottaa muovikahvan avulla pois uunista kypsennyksen päätyttyä sormia polttamatta.

### Pizza

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

### Kohotustoiminto (vain joissain malleissa)

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Kohotusaika on tässä toiminnossa noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.

## МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### СІЗДІҢ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ

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



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

Барлық қауіпсіздік ескертулері қауіп таңбасының және мына жазулардың артында тұрады:



#### **ҚАУІПТІ**

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелетін қауіпті жағдайды көрсетеді.



#### **ЕСКЕРТУ**

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін қауіпті жағдайды көрсетеді.

Қауіпсіздікке қатысты барлық хабарлар өздеріне қатысты ықтимал қауіп-қатерді көрсетеді және құрылғыны дұрыс пайдаланбау салдарынан туындайтын зақым, жарақат және электр тогына түсу қауіпін азайту жолын көрсетеді. Мынаған сәйкес болғанын қадағалаңыз:

- Кез келген орнату жұмысын орындау алдында құралды қуат көзінен ажырату қажет.
- Орнатуды және күтім көрсетуді өнім жасаушысының нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті техникалық маман орындауы керек. Пайдаланушы нұсқаулығында ерекше белгіленген болмаса, құрылғының ешбір бөлшегін жөндемеңіз не ауыстырмаңыз.
- Қуат сымын тек білікті техникалық маман ыстыруы керек. Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Ереже бойынша құрылғының жерге тұйықталуы талап етіледі.
- Қуат көзінің сымы құралды негізгі қуат көзіне байланыстыру үшін жеткілікті түрде ұзын болуы қажет.
- Ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес орнату үшін ең аз байланыс аралығы 3 мм болатын барлық полюсті ажыратып-қосқыш пайдаланылуы қажет.
- Ұзартқыштарды немесе бірнеше көзді розеткаларды пайдаланбаңыз.
- Құрылғының қуат көзінен ажырату үшін қуат кабелін тартпаңыз.
- Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет.

- Құралды дененің су бөлігімен түртпеңіз және аяқ киімсіз басқармаңыз.
- Бұл құрылғы тек тұрмыста пайдалануға арналған. Басқа кез келген пайдалану түріне тыйым салынады (мысалы: бөлмелерді жылыту). Өндіруші дұрыс пайдаланбауға немесе басқару құралдарын дұрыс орнатпауға қатысты барлық жауапкершіліктерден бас тартады.
- 8 жастан үлкен балалар және дене, сезу не ақыл қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен біліктілігі аз адамдар бұл құрылғыны біреудің бақылауында қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқауларды алған және ықтимал қатерлерді түсінген жағдайда ғана оны пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамау қажет. Балаларға тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын бақылаусыз орындауға рұқсат бермеңіз.
- Бұл құрылғының қол жетімді бөліктері тамақ пісіру барысында қатты ыстық болуы мүмкін. Жас балаларды осы құрылғыға жолатпау және онымен ойнамауын қадағалау қажет.
- Құрал және оның қолжетімді бөліктері пайдалану барысында қызады. Қыздыру элементтеріне тиіп кетуден абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үздіксіз бақылаусыз жолатпау керек.
- Қолдану барысында не одан кейін құрылғының қыздыру элементтерін ұстамаңыз. Барлық құрамдастары толығымен суығанша құралдың маталарға немесе басқа жанатын материалдарға тиюіне мүмкіндік бермеңіз.
- Тамақ пісіріп болған соң құрылғының қақпағын ашу кезінде абай болыңыз, пешті ашпас бұрын будың немесе ыстық ауаның жайлап шығып кетуіне жол беріңіз. Құрылғы қақпағы жабылған кезде, ыстық ауа басқару тақтасының жоғарғы жағындағы саңылаудан шығады. Желдету саңылауларының жабылып қалуына жол бермеңіз.
- Кастрөлдер мен табаларды алу үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз, қыздыру элементтеріне тиіп кетпеңіз.

- Құрылғының ішіне немесе қасына жанғыш заттарды қоймаңыз: құрылғы дұрыс іске қосылмаса, өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғы ішінде тығыздалып жабылған құтыларды немесе ыдыстарды қыздырмаңыз немесе олардың ішінде тамақ пісірмеңіз. Тығыз жабылған ыдыстың ішінде жиналатын қысым ыдысты жарып, құрылғыны бүлдіруі мүмкін.
- Синтетикалық материалдардан жасалған ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- Шамадан тыс қызған сұйық май және тоң май оңай тұтанады. Сұйық майы немесе тоң майы көп тамақты пісірген кезде өте сақ болыңыз.
- Тамақты құрғату барысында құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Тамақ пісіру барысында алкогольді сусындар (мысалы, ром, коньяк, шарап) пайдаланылса, алкоголь жоғарғы температураларда буланатынын ескеріңіз. Нәтижесінде алкогольден шыққан бу электрлік қыздыру элементіне тисе тез тұтанатындықтан қауіпті жағдай туындайды.
- Бумен тазалау құрылғыларын пайдаланбаңыз.
- Пиролиз циклінде құрылғыны ұстамаңыз. Пиролиз барысында балаларды құрылғыға жақындатпаңыз (Пиролиз функциясы бар құрылғыларға ғана қатысты).
- Тек осы пеш үшін ұсынылған температура датчигін ғана пайдаланыңыз.
- Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.
- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.
- Пісіру қазанындағы тағамды жабу үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз (қамтамасыз етілген пісіру қазаны бар пештерде ғана).



- Барлық босату және орнату операцияларын орындау үшін қорғаныс қолғаптарын пайдаланыңыз.

### **Тұрмыстық құрылғыларды тастау**

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

## **ОРНАТУ**

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

### **ҚҰРЫЛҒЫ КОРПУСЫН ДАЙЫНДАУ**

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

### **ЭЛЕКТР СЫМДАРЫН ЖАЛҒАУ**

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

- Қуат кабелін ауыстыруды (H05 RR-F 3 x түрінде, 1,5 мм<sup>2</sup>) білікті электрші орындауы керек. Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### **ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР**

#### **Пайдалану алдында:**

- Қатырма қағаздан жасалған қорғау бөлшектерін, қорғаныш үлдірін және жапсырма белгілерді құрылғыдан алып тастаңыз.
- Пештен қосымша құралдарды алып тастап, Оқшаулау материалдары мен қорғаныш жағармай иістері мен түтіндерін кетіру үшін оны шамамен бір сағат бойы 200° температурада қыздырып қойыңыз.

#### **Пайдалану барысында:**

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


## **ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ**



### **Орам материалдарын тастау**

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

## **Өнімді қоқысқа тастау**

- Бұл құрылғы Электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау (WEEE) бойынша 2002/96/EC Еуропалық директивасына сай белгіленген.
- Бұл өнімнің тиісінше қоқысқа тасталуын қамтамасыз ету арқылы, сіз қоршаған орта мен адам денсаулығына ықтимал теріс әсерлерге жол бере аласыз, бұл әсерлер осы өнімнің дұрыс емес қоқысқа тасталғанынан пайда болуы мүмкін.
- Құрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы  белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

## **Қуат үнемдеу**

- Духовканы тек тамақ пісіру кестесінде немесе рецептіде көрсетілсе ғана алдын ала қыздырыңыз.
- Тек қара лак немесе эмаль жағылған пісіру қалыптарын пайдаланыңыз, себебі олар қызуды жақсырақ сіңіреді.
- Орнатылған пісіру уақытына дейін духовканы 10/15 минут өшіріп қойыңыз. Ұзақ уақыт бойы пісіруді қажет ететін тамақ құрылғы өшірілген соң әрі қарай пісе береді.

## **СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯСЫ (C E)**

- Тағамдармен байланысатын бұл духовка Еуропалық Ереженің (C E) №. 1935/2004 директивасының, 2004/108/EC "EMC" директивасының және 2006/95/CE "Төмен кернеу" директивасының (73/23/CEE және кейінгі түзетулерді ауыстырады) қорғаныс талаптарына сәйкес жасақталған, өндірілген және сай нарыққа өткізілген.

## **АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ НҰСҚАУЛЫҒЫ**

### **Духовка жұмыс істемейді:**

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

### **Есік ашылмайды:**

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

### **Электрондық бағдарламалағыш жұмыс істемейді:**

- Егер дисплейде "F" әрібі саннан кейін көрсетілсе, ең жақын қызмет көрсету орнымен хабарласыңыз. Мұндай жағдайда "F" әрібінен кейінгі санды көрсетіңіз.

## **КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ**

### **Қызмет көрсету орталығымен хабарласу алдында:**

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

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

Өрқашан көрсетіңіз:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## ЕСКЕРТУ

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

### Пештің сырты

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

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

### Пештің іші

**МАҢЫЗДЫ:** қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды және қылшақтарды пайдаланбаңыз.

Уақыт өткен сайын олар эмальданған бетті және духовка есігінің шынысын құртуы мүмкін.

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

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

### Қосымша құралдар:

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

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

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

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

### Духовканы пиролиз (егер болса) функциясымен тазалау циклдері:

## ЕСКЕРТУ

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

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

- Егер духовка плитаның астына орнатылған болса, өзін-өзі тазалау (пиролиз) функциясы жұмыс істеп тұрған кезде барлық қыздырғыштар немесе электрлік ыстық плиталар өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Пиролиз функциясын іске қоспас бұрын, барлық қосымша құралдарды алып тастаңыз.

Бұл құрылғы 2 пиролиз функциясымен жабдықталған:

1. Қуат үнемдеу циклі (PYRO EXPRESS/ECO): ол стандартты циклге қарағанда 25% қуат үнемдейді. Оны тұрақты уақыт аралықтарында таңдаңыз (етті 2 немесе 3 рет қатарынан пісірген соң).
  2. Стандартты цикл (PYRO): қатты кірлеген духовканы тазалауға жақсы.
- Кез келген жағдайда, бірнеше пайдаланудан кейін және пештің қаншалықты кірлегеніне қарамастан, духовка дисплейінде өзін-өзі тазалауды ұсынатын хабар пайда болады.

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

## КҮТІМ КӨРСЕТУ

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

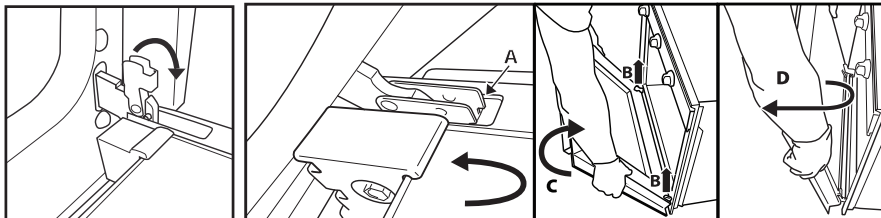
### ЕСІКТІ ШЕШІП АЛУ

#### Есікті шешіп алу үшін:

1. Есікті толық ашыңыз.
2. Ілгектерді көтеріп, барған жеріне шейін алға қарай итеріңіз (1-сурет).
3. Есікті тірелген жеріне шейін жауып (A), көтеріңіз (B) де, босағанша (D) бұраңыз (C) (2-сурет).

#### Есікті қайта салу үшін:

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

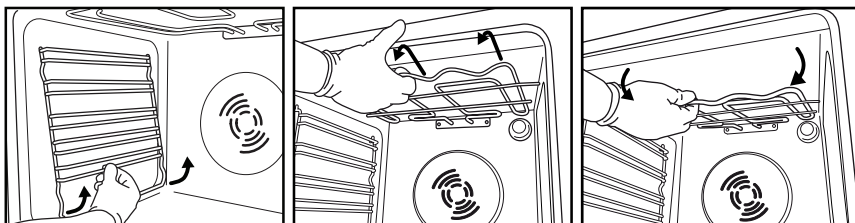


Сур. 1

Сур. 2

### ЖОҒАРҒЫ ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТІН ЖЫЛЖЫТУ (ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)

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



Сур. 3

Сур. 4

Сур. 5

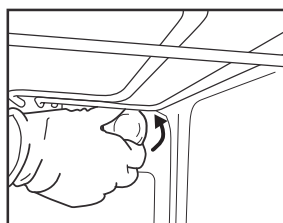
### ДУХОВКА ШАМЫН АУЫСТЫРУ

#### Артқы шамды ауыстыру (егер болса):

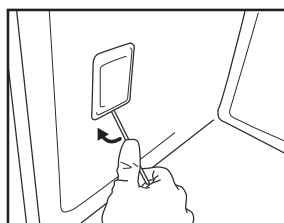
1. Духовканы қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шам қақпағын бұрап ашыңыз (6-сурет), шамды ауыстырып салыңыз (шам түріне қатысты ескертпені қараңыз) және шам қақпағын орнына бұрап салыңыз (7-сурет).
3. Духовканы қуат көзіне қосыңыз.

#### Шамды ауыстыру (егер болса):

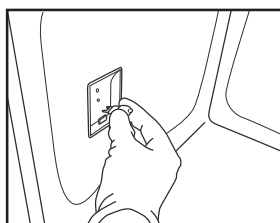
1. Духовканы қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Егер болса, бүйірлік қосымша құралды ұстау торларын алыңыз (3-сурет).
3. Шам қақпағын көтеру үшін бұрауышты пайдаланыңыз (7-сурет).
4. Шамды ауыстырыңыз (шам түріне қатысты ескертпеге қараңыз) (8-сурет).
5. Шам қақпағын орнына салып, ол орнына «сырт» етіп түскенше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



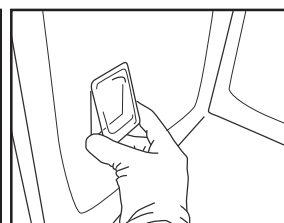
Сур. 6



Сур. 7



Сур. 8



Сур. 9

**Н.В.:**

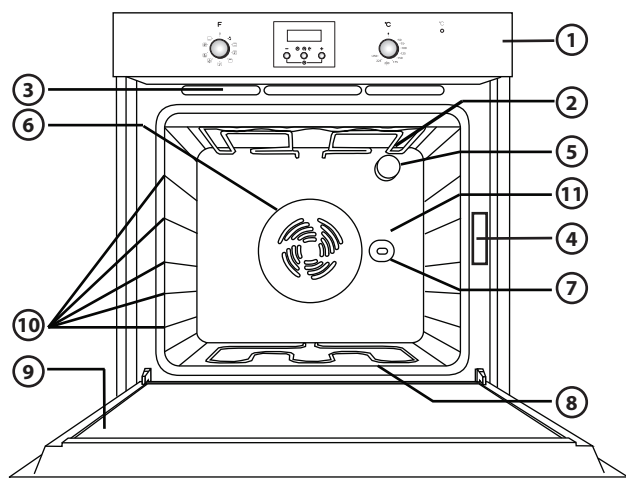
- Тек 25-40 Вт/230 В түріндегі E-14, T300°C конденсацияланбайтын шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В түріндегі G9, T300°C галоген шамдарын пайдаланыңыз (үлгі түріне қарай).
- Осы құрылғыда пайдаланылатын шамдар электрлік құрылғыларға арналған және бөлмені жарықтандыру үшін пайдалануға жарамайды (№ 244/2009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

**МАҢЫЗДЫ:**

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

## ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

### ЭЛЕКТР СИМДАРЫН ЖАЛҒАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТТЫ ОРНАТУ ТАРАУЫНАН КӨРІҢІЗ



**Н.В.:** Сіздегі өнім суреттегіден сәл өзгеше болуы мүмкін.

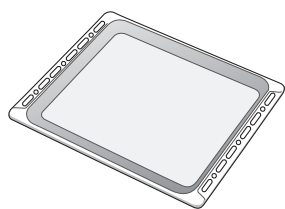
1. Басқару панелі
2. Жоғарғы қыздыру элементі/торы
3. Салқындату жүйесі (егер болса)
4. Деректер тақтасы (алынбауы керек)
5. Жеңіл
6. Духовкадағы желдету жүйесі (егер болса)
7. Аударылмалы істікше (егер болса)
8. Төменгі қыздыру элементі (көрінбейді)
9. Есік
10. Текшелердің орындары
11. Артқы қабырға

**Н.В.:**

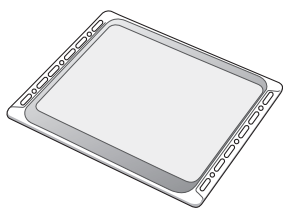
- Тамақ пісірудің соңында, пеш өшірілген соң, салқындату желдеткіші біраз уақытқа дейін жұмыс істеп тұруы мүмкін.

## **СӘЙКЕС КЕЛЕТІН ҚОСЫМША ҚҰРАЛДАР**

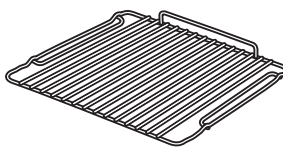
(пешпен бірге берілетін қосымша құралдар туралы ақпаратты техникалық микрофишадан көріңіз)



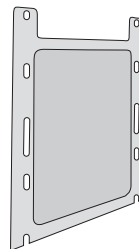
Сур. 1



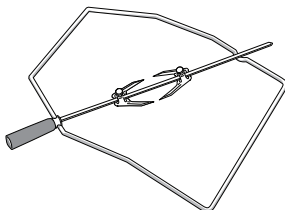
Сур. 2



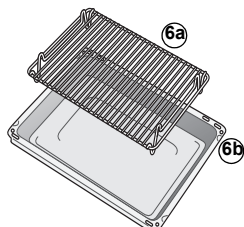
Сур. 3



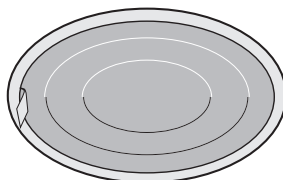
Сур. 4



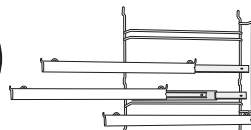
Сур. 5



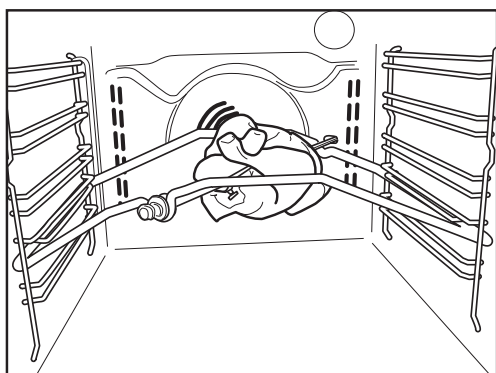
Сур. 6



Сур. 7



Сур. 8



Сур. 9

### **Тамшы науасы (1-сурет)**

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

### **Пісіру науасы (2-сурет)**

Бисквиттерді, тоқаштарды және пиццаларды пісіруге арналған.

### **Сым текше (3-сурет)**

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

### **Катализатор жағындағы панельдер (4-сурет)**

Бұл панельдерде май шашырандысын сіңіретін арнайы эмальді шағын тесіктер бар. Өсіресе майлы тамақты пісірген соң автоматты тазалау циклін орындаған жөн (ТАЗАЛАУ бөлімін көріңіз).

### **Аудармалы істікше (5-сурет)**

Аудармалы істікшені 9-суретте көрсетілгендей етіп пайдаланыңыз. Кеңестерді “Ұсынылған қолдану түрлері және кеңестер” бөлімінен көріңіз.

### **Таба торының жиыны (6-сурет)**

Бұл жиын сым текшеден (6a) және эмальданған ыдыстан тұрады (6b). Бұл жиынды сым текшеге (3) қою және Гриль функциясымен пайдалану керек.

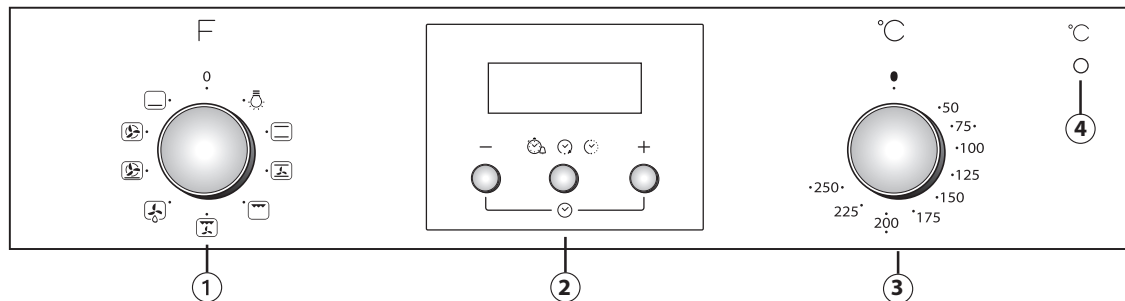
## Майлы кір сүзгісі (7-сурет)

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

## Текше сырғытпалары (8-сурет)

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

## БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



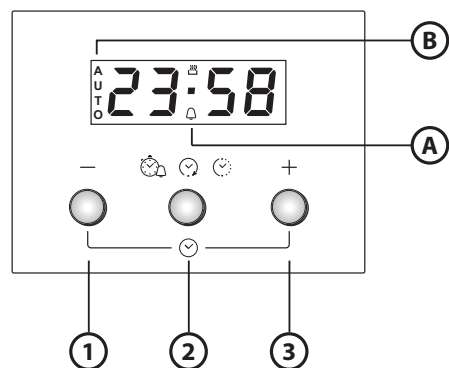
**Н.В.:** Сіздегі өнім суреттегіден сәл өзгеше болуы мүмкін.

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

## ДУХОВКАНЫ ПАЙДАЛАНУ ЖОЛЫ

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

## ЭЛЕКТРОНДЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ



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

## Духовканы алғаш рет пайдалану

Күн уақыты мен дыбысты сигнал үшін орнату.

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

## Таймерді орнату

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

## Пісіру уақытын орнату

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










# ФУНКЦИЯ СИПАТТАМАСЫНЫҢ КЕСТЕСІ

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

## ПІСІРУ КЕСТЕСІ

Рецепт	Функц ия	Алды н ала қызд ыру	Текше (төменн ен бастап)	Темп. (°С)	Уақыт (мин)	Қосымша құралдар
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар		Иә	2	150-175	35-90	Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
		Иә	1-3	150-170	30-90	3-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады 1-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
Салмасы бар бөліштер (сырлы бөліш, штрудель, алма бөліші)		Иә	2	150-190	30-85	Тамшы науасы/ пісіру науасы немесе қалыптары сым текше үстіне қойылады
		Иә	1-3	150-190	35-90	3-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады 1-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
Бисквиттер / шағын торттар		Иә	2	160-175	20-45	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	150-175	20-45	3-текше: сым текше 1-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы
Кремді бөлішкелер		Иә	2	175-200	30-40	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	170-190	35-45	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 1-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы
Безе		Иә	2	100	110-150	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	100	130-150	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 1-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы
Нан / пицца / фокачча		Иә	2	190-250	12-50	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	190-250	25-50	1-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 3-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы
Қатырылған пицца		Иә	2	250	10-15	1-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы немесе сым текше
		Иә	1-3	250	10-20	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 1-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы

Рецепт	Функция	Алдын ала қыздыру	Текше (төменнен бастап)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Қосымша құралдар
Бәліштер (көкөніс бөліші, киш)		Иә	2	175-200	40-50	Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
		Иә	1-3	175-190	55-65	3-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады 1-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
Волован / қатпарлы қамыр қытырлақтары		Иә	2	175-200	20-30	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	175-200	25-45	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады 1-текше: Тамшы науасы / пісіру науасы
Лазанья / пісірілген спагетти / салмасы бар қамыр түтіктер / ашық бәліштер		Иә	2	200	45-55	духовка науасы сым текшеге қойылады
Қозы еті / бұзау еті / сиыр еті / шошқа еті 1 кг		Иә	2	200	80-110	Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Тауық еті / қоян еті / үйрек еті 1 кг		Иә	2	200	50-100	Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Күркетауық еті / қаз еті 3 кг		Иә	1/2	200	80-130	Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Духовкаға пісірілген балық / қағазға оралған тағам (жая, бүтін)		Иә	2	175-200	40-60	Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Тартылған көкөністер (қызанақтар, кәділер, баялдылар)		Иә	2	175-200	50-60	духовка науасы сым текшеге қойылады
Қытырлақ нан		Иә	4	200	2-5	Гриль
Баляқ жаясы / стейктер		Иә	4	200	20-30	4-текше: сым текше (пісіру барысында тамақты жартылай төңкеріңіз)
						3-текше: су құйылған тамшы науасы
Шұжықтар / кәуаптар / қабырғалар / гамбургерлер		Иә	4	200	30-40	4-текше: сым текше (пісіру барысында тамақты жартылай төңкеріңіз)
						3-текше: су құйылған тамшы науасы
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	2-текше: сым текше (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға төңкеріңіз)
						1-текше: су құйылған тамшы науасы
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	2-текше: аудармалы істікше
						1-текше: су құйылған тамшы науасы

Рецепт	Функция	Алдын ала қыздыру	Текше (төменнен бастап)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Қосымша құралдар
Қуырылған сиыр еті (қою емес) 1 кг		-	2	200	35-45	Сым текшедегі духовка науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға төңкеріңіз)
Қозы жіліктері / сирақтары		-	2	200	60-90	Сым текшедегі духовка науасы немесе тамшы науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға төңкеріңіз)
Қуырылған картоптар		-	2	200	45-55	Тамшы науасы/пісіру науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға төңкеріңіз)
Көкөністі көміш		-	2	200	20-30	духовка науасы сым текшеге қойылады
Лазанья және ет		Иә	1-3	200	50-100	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады
						1-текше: Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Ет және картоп		Иә	1-3	200	45-100	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады
						1-текше: Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы
Балық және көкөністе		Иә	1-3	175	30-50	3-текше: духовка науасы сым текшеге қойылады
						1-текше: Тамшы науасы немесе сым текшедегі пісіру науасы

Осы кестеде берілген уақыттар кешіктіріліп бастау режимінде пісіруге арналған (егер болса). Тамақ түріне қарай пісіру уақыттары әр түрлі болуы мүмкін.

**N.B.:** пісіру функциясының белгілері суреттегіден аздап басқаша болуы мүмкін.

**N.B.:** пісіру уақыттары мен температуралары шамамен 4 порцияға арналған.

## ҰСЫНЫЛҒАН ПАЙДАЛАНУ ТҮРЛЕРІ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

### Пісіру кестесін оқу әдісі

Бұл кестеде кез келген берілген, бір уақытта бір немесе бірнеше текшеде пісірілетін тамаққа пайдаланылатын ең жақсы функцияны көрсетілген. Пісіру уақыты тамақ духовкаға салынған кезден басталады, алдын ала қыздыру уақыты (қажет болған кездерде) есептелмейді. Пісіру температуралары мен уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Бастапқыда ең төменгі ұсынылған мәндерді пайдаланыңыз, ал тамақ жеткілікті деңгейде піспесе, онда жоғарырақ мәндерге көтеріңіз. Тек берілген қосымша құралдарды және мүмкін болса тек қара түсті металл қалыптарды және науаларды пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирекс немесе қыш табаларды және қосымша құралдарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, әр түрлі текшелерге қойылатын қосымша құралдарды (бірге беріледі) таңдау үшін берілген пісіру кестесіндегі кеңесті орындаңыз. Құрамында суы көп тамақты пісірген кезде, пешті алдын ала қыздырып алыңыз.

## **Бір уақытта әр түрлі тамақ пісіру**

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

## **Десерттер**

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

## **Ет**

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

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

## **Аудармалы істікше (тек кейбір үлгілерде бар)**

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

## **Пицца**

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

## **Көтеру функциясы (тек кейбір үлгілерінде ғана бар)**

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

## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

### DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre.

Alle sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:



**FARE**

Viser til en farlig situasjon som forårsaker alvorlige skader dersom den ikke unngås.



**ADVARSEL**

Viser til en farlig situasjon som kan forårsake alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Ta nøye hensyn til følgende anvisninger:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med bare føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet kan benyttes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de er under oppsyn eller har blitt instruert i sikker bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna ovnen hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- Under tørking av mat må man alltid være tilstede og holde oppsyn med apparatet.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Ikke bruk damprensjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen (gjelder bare ovner som har denne funksjonen).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at ovnen er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.

- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med medfølgende kokekar).
- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.

### **Avhending av brukte husholdningsapparater**

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

## **MONTERING**

Når du har pakket ut ovnen, kontroller at den ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av polystyrolbunnen før rett før den skal installeres.

### **KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN**

- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmebestandige (min. 90 °C).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på ovnen.

### **ELEKTRISK TILKOBLING**

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til spenningen på strømmettet. Typeplaten sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikk som den som er vedlagt av produsenten (type H05 RR-F 3 x 1,5mm<sup>2</sup>) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.

### **GENERELLE RÅD**

#### **Før bruk:**

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern alt tilbehøret fra ovnen og varm den opp ved 200 °C i omlag en time for å fjerne lukt og damp fra beskyttelsesfettet og isolasjonsmaterialene.

#### **Under bruk:**

- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Ikke hell vann inn i ovnen mens den er varm; det kan skade emaljebelegget.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, ellers kan det oppstå riper.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.

## **MILJØINFORMASJON**



### **Avhending av emballasje**

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og merket med gjenvinnings symbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

### **Avfallsbehandling av apparatet**

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EF, Kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.
- Symbolet på apparatet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

### **Spare strøm**

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke lakkerte eller emaljerte former, da de absorberer varmen mye bedre.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte tilberedningstiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

## **SAMSVARERKLÆRING**

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) nr. 1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i «Lavspenningsdirektivet» 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i «EMC»- direktivet 2004/108/EU.



## FEILSØKINGSLISTE

### Ovnen virker ikke:

- Kontroller at det ikke er strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

### Hvis døren ikke kan åpnes:

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
- **VIKTIG:** Under selvrensingen kan oven ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet «Rengjøringsyklus med pyrolysefunksjon»).

### Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

- Dersom displayet viser «F» etterfulgt av et tall, må du kontakte serviceavdelingen. Oppgi i så fall hvilket tall som kommer etter bokstaven «F».

## SERVICEAVDELING

### Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under «Feilsøkingliste».
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

### **Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du nærmeste serviceavdeling.**

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.



Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert **serviceavdeling** (dette sikrer at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

## RENGJØRING



- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
- Ovnen må kun rengjøres når den er avkjølt.
- Koble fra strømmen før det utføres service.

### Ovnen utvendig

**IMPORTANT: bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnen, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.**

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

### Ovnen innvendig

**IMPORTANT: unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskrapet. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.**

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger nøye.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

**MERK: under lang tilberedningstid av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakkingslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.**

### Tilbehør:

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

### Rengjøring av de katalytiske bak- og sidepanelene (noen versjoner):

**IMPORTANT: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen.**

- Slå på ovnen uten mat på 200 °C og la den stå på i ca. 1 time med viftefunksjon
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

## Selvrensgjørende pyrolysefunksjon (noen versjoner):

- ! ADVARSEL**
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen.
  - Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen.

Med denne funksjonen rengjøres ovnen automatisk for smuss som dannes under tilberedningen ved en temperatur på cirka 500 °C. Restene av denne forbrenningen kan lett fjernes med en fuktig svamp etter at ovnen er avkjølt. Ikke velg pyrolysefunksjonen etter hver bruk, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes røyk og vond lukt under tilberedning eller forvarming.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensjøringssyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Ta ut tilbehøret før du aktiverer pyrolyse-funksjonen.

Apparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:

1. Energisparende syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25 % lavere strømforbruk enn standard selvrensjøringssyklus. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2–3 tilberedninger av kjøtt).
  2. Standardsyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.
- Uansett bør du etter et visst antall tilberedninger og på bakgrunn av smussmengden foreta en selvrensjøringssyklus når det varsles om dette på displayet.

**MERK: under pyrolysefunksjonen vil døren sperres og kan ikke åpnes før temperaturen i ovnen har sunket til et trygt nivå.**

## VEDLIKEHOLD

- ! ADVARSEL**
- Bruk beskyttelseshansker.
  - Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.
  - Koble fra strømmen før det utføres service.

### FJERNING AV DØREN

#### Slik fjernes døren:

1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (fig. 1).
3. Lukk døren så langt den går (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (fig. 2).

#### Slik settes døren på plass igjen:

1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren.

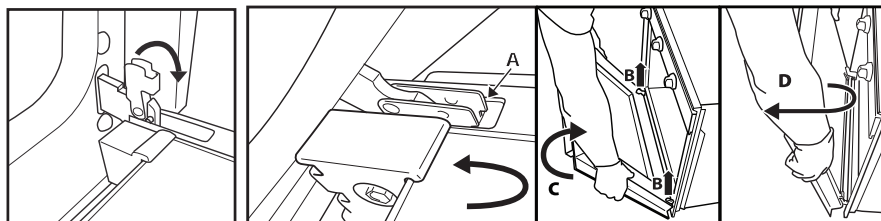


Fig. 1

fig. 2

### FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (fig. 3).
2. Trekk elementet litt ut (fig. 4) og senk det (fig. 5).
3. Grillelementet setter du på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot deg og forsikre deg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

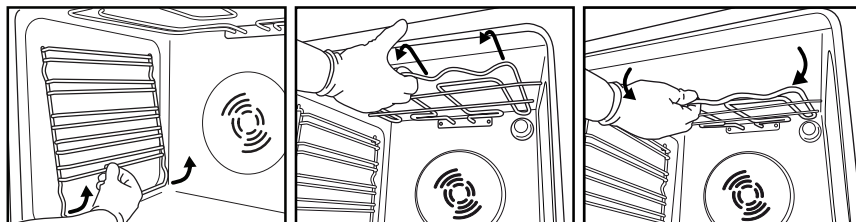


fig. 3

fig. 4

fig. 5

## **UTSKIFTING AV PÆREN**

**Slik skifter du ut den bakre pæren** (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (fig. 6) og skift ut pæren (se type i anmerkning) og skru deretter til lampedekslet igjen (fig. 7).
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

**Slik skifter du ut pæren på siden** (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (noen versjoner) (fig. 3).
3. Vipp løs lampedekslet med en flat skrutevasker (fig. 7).
4. Skift ut pæren (se anmerkning for hvilken type) (fig. 8).
5. Hold lampedekslet i riktig posisjon og trykk det godt inn til det smekker på plass (fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

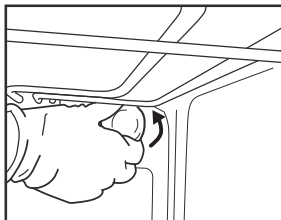


fig. 6

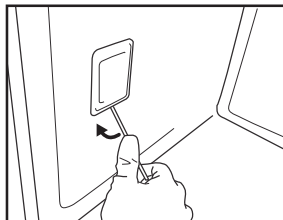


fig. 7

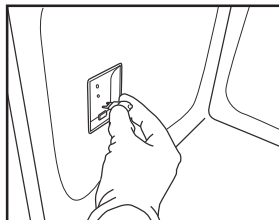


fig. 8

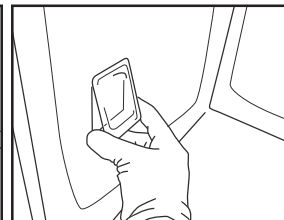


fig. 9

### **MERK:**

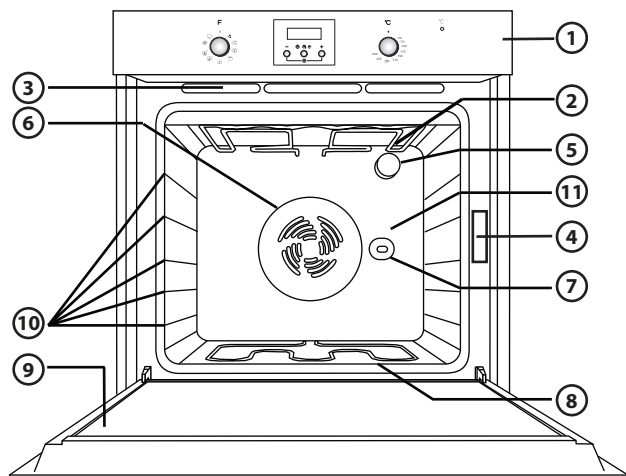
- Bruk kun glødelamper på 25–40 W/230 V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20–40 W/230 V av typen G9, T300 °C (avhengig av modell).
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer kan fås fra kundeservice.

### **VIKTIG:**

- **Dersom du benytter halogenlamper, må du ikke berøre dem med bare fingre, ellers kan de skades av fingeravtrykkene.**
- **Bruk ikke ovnen før lampedekslet er satt på plass.**

## BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



**MERK:** Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.

1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølesystem (noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys
6. Stekeventilasjonssystem (noen versjoner)
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Plassering på riller
11. Bakpanel

**MERK:**

- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

## **KOMPATIBELT TILBEHØR**

(for tilbehør som følger med ovnen, referer til teknisk blad)

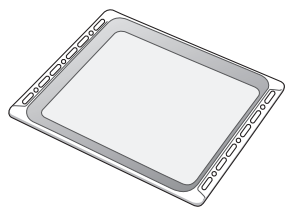


Fig. 1

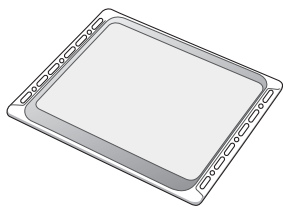


fig. 2

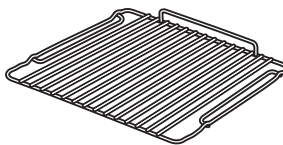


fig. 3

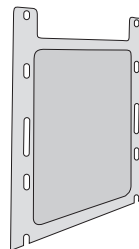


fig. 4

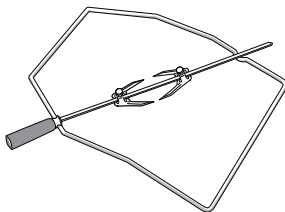


fig. 5

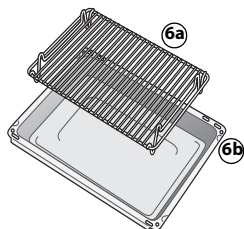


fig. 6

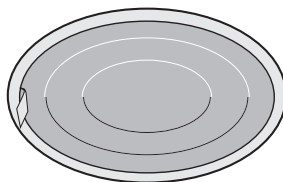


fig. 7

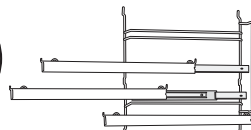


fig. 8

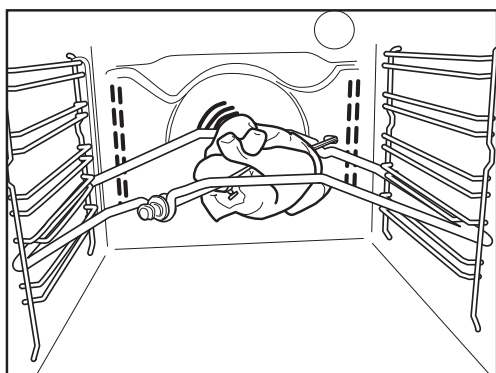


fig. 9

### **Langpanne (fig. 1)**

For oppsamling av fett og matbiter når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker. For å unngå fettsprut og matos, er det lurt å helle litt vann i langpannen.

### **Kakebrett (fig. 2)**

Benyttes ved steking av kjeks, kaker og pizza.

### **Rist (fig. 3)**

For grilling av matretter eller som støtte for gryter, kakeformer og andre stekeredskaper. Den kan plasseres på en rille etter behov. Risten kan settes inn med den buede siden vendt opp eller ned.

### **Selvrensende sidepaneler (fig. 4)**

De selvrensende panelene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Det anbefales å foreta en automatisk rengjøringsyklus etter tilberedning, særlig etter tilberedning av fete matretter (se RENGJØRING).

### **Grillspidd (fig. 5)**

Bruk grillspiddet som angitt på fig. 9. Les også avsnittet «Råd og forslag ved bruk» for flere tips.

### **Grillpannesett (fig. 6)**

Settet består av en rist (6a) og en emaljert beholder (6b). Settet skal plasseres på risten (3) og benyttes med Grill-funksjonen.

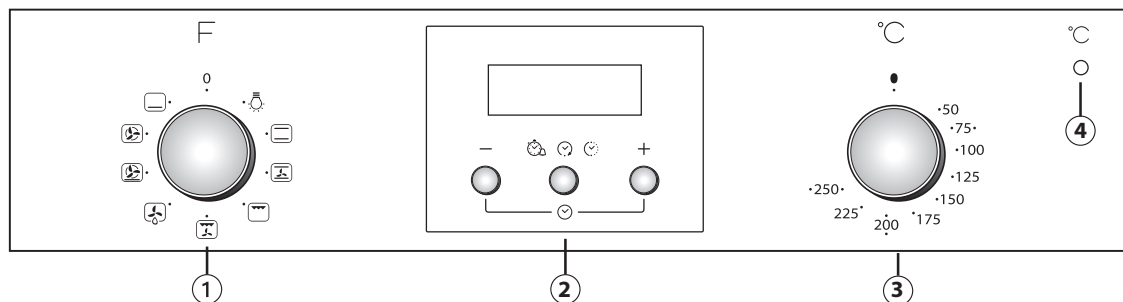
### **Fettfilter (fig. 7)**

Brukes **kun** ved tilberedning av særlig fet mat. Hekt det over bakveggen i ovnsrommet, overfor viften. Det kan vaskes i oppvaskmaskin og brukes med viftestøttet funksjon.

### **Skyvbare hyller (fig. 8)**

De gjør at du kan trekke risten og langpannen halvveis ut under tilberedningen. Egner seg for alle tilbehørsdeler. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

## BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



**MERK:** Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.

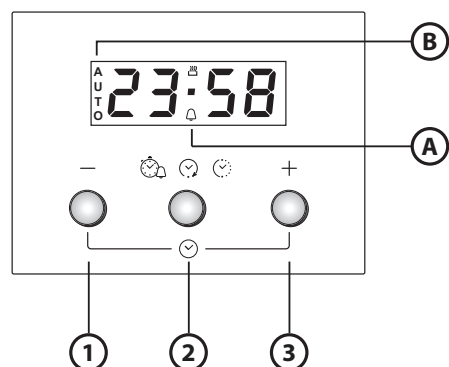
1. Bryter for valg av funksjoner
2. Elektronisk programmerer
3. Termostatbryter
4. Rødt termostatlys.

### BRUK AV OVNEN

- Drei funksjonsbryteren til ønsket tilberedningsfunksjon. Lyset i ovnen vil tennes.
- Skru termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Termostatlampen tennes, og slukkes igjen når ovnen har nådd valgt temperatur.

Etter tilberedning dreies bryterne til «0».

### BRUKE DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMEREREN



1. Tast - : for å senke verdien som vises på displayet
2. Tast : for å velge de ulike innstillingene:
  - a. Varselur
  - b. Tilberedningstid
  - c. Innstilling av tidspunktet for endt tilberedning
3. Tast + : for å øke verdien som vises på displayet

- A.** Symbolet viser at varseluret er i funksjon
- B.** **AUTO**-symbolet bekrefter at innstillingen er gjort

### Klargjøring for første gangs bruk

Stille inn klokkeslettet og tonen på lydsignalet.

Når ovnen kobles til strømmettet, blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. For å stille inn klokkeslettet, trykker du inn tast - og + samtidig; midtprikken blinker. Still inn klokkeslettet med knappene + og -. Når ønsket verdi er stillt inn, trykker du på midtknappen. Displayet viser «ton 1». For å velge ønsket tone, trykker du på knappen -. Når ønsket tone er stillt inn, trykker du på midtknappen. Gjør som beskrevet ovenfor når du vil endre klokkeslettet.











### Innstilling av varseluret

For å stille inn varseluret, trykker du lenge på midtknappen: displayet viser 0.00 og bjellesymbolet blinker. Still inn varseluret med knappen + (maksimal programmerbar verdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtelling begynner etter noen sekunder. Displayet viser klokkeslettet, klokkesymbolet fortsetter å lyse og bekrefter at varseluret er stillt inn. For å se nedtelling og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen igjen.

















### Innstilling av tilberedningstid

Etter at du har valgt tilberedningsmetode og -temperatur ved hjelp av bryterne, trykker du på midtknappen: displayet viser 0.00 og bjellesymbolet blinker. Trykk på midtknappen igjen: på displayet vises og 0.00 etter hverandre og **AUTO** blinker. Still inn tilberedningstiden med knappene + og - (maksimal programmerbar verdi er 10 timer). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se gjenværende tilberedningstid og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen i 2 sekunder og deretter trykker du på den en gang til. Når den innstilte tiden er ute, slår symbolet seg av, det høres en alarm og **AUTO** blinker på displayet. Trykk på hvilken som helst knapp for å deaktivere alarmen. Sett funksjons- og temperaturbryteren tilbake til null, og trykk på midtknappen i to sekunder for å avslutte tilberedning.





## TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE


FUNKSJONSBRYTER		
	<b>AV</b>	For å avbryte stekingen og slå av ovnen.
	<b>PÆRE</b>	For å slå lyset i ovnen på/av.
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	For å tilberede en hvilken som helst matrett på én enkelt rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Termostatlyset slå seg av når ovnen er klar og maten kan settes inn.
	<b>OVER/UNDERVARME MED VIFTE</b>	For å bake kaker med flytende fyll på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 2. og 4. ved tilberedning på to nivåer. Det anbefales å forvarme ovnen før stekingen.
	<b>GRILL</b>	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og risting av brød. Det anbefales å sette maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3–5 min. Under tilberedning skal ovnsdøren være lukket.
	<b>TURBO GRILL</b>	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	<b>TINING</b>	For hurtig tining av matvarer. Plasser maten på midterste rille. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	<b>NEDERSTE + VIFTE</b>	For tilberedning av f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling på én rille.
	<b>VARMLUFT</b>	Også for tilberedning av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil to nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede uten at matvarene tar smak av hverandre. Det anbefales å bruke 2. rille ved tilberedning på ett enkelt nivå. Ved tilberedning på to nivåer, anbefales det å bruke 1. og 3. rille. Ovnen må forvarmes.
	<b>NEDERSTE</b>	Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brunne undersiden av retten. Det anbefales å sette maten på 1./2. rille. Funksjonen kan også brukes for langsom tilberedning, som f.eks. grønnsaker og kjøttstuing; bruk 2. rille i dette tilfellet. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

# TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	150–175	35–90	Kakeform på rist
		Ja	1–3	150–170	30–90	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	150–190	30–85	Langpanne/bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1–3	150–190	35–90	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	160–175	20–45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	150–175	20–45	Rille 3: rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	175–200	30–40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	170–190	35–45	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	100	110–150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	100	130–150	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190–250	12–50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	190–250	25–50	Rille 1: panne på rist
						Rille 3: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10–15	Rille 1: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1–3	250	10–20	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Saftige paier (grønnsakspai, quiche)		Ja	2	175–200	40–50	Kakeform på rist
		Ja	1–3	175–190	55–65	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist



Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	2	175–200	20–30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	175–200	25–45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/flan		Ja	2	200	45–55	Panne på rist
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	2	200	80–110	Langpanne eller stekebrett på rist
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	200	50–100	Langpanne eller stekebrett på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	200	80–130	Langpanne eller stekebrett på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	175–200	40–60	Langpanne eller stekebrett på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175–200	50–60	Panne på rist
Ristet brød		Ja	4	200	2–5	Grill
Fiskefileter/-koteletter		Ja	4	200	20–30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser/grillspyd/svineribbe/hamburgere		Ja	4	200	30–40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1–1,3 kg		–	2	200	55–70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)
						Rille 1: langpanne med vann
Stekt kylling 1–1,3 kg		–	2	200	60–80	Rille 2: grillspidd
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		–	2	200	35–45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		–	2	200	60–90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		–	2	200	45–55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		–	2	200	20–30	Panne på rist
Lasagne & kjøtt		Ja	1–3	200	50–100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1–3	200	45–100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Fisk og grønnsaker		Ja	1–3	175	30–50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Tidene som er oppgitt i tabellen er for tilberedning med forsinket start (noen versjoner). Tilberedningstidene kan være lengre, avhengig av retten.

**MERK:** symbolene for tilberedningsfunksjonene kan være litt forskjellige fra tegningene.

**MERK:** tider og temperaturer er for matmengder som tilsvarer omtrent fire porsjoner.

## RÅD OG FORSLAG VED BRUK

### Hvordan man leser steketabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på et eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du de som er høyere. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene. Når du tilbereder mat som inneholder mye vann, må ovnen forvarmes.

### Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å bruke «OVER/UNDERVARME MED VIFTE»-funksjonen (noen modeller) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal ha samme temperatur. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

### Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftefunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpikeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger funksjonen «OVER/UNDERVARME MED VIFTE» (noen modeller). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

### Kjøtt

- Man kan bruke hvilken som helst panne eller ildfast fat som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør man la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter til, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- Når man ønsker å grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må du øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

Vi anbefaler å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

### Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte. For å unngå at det dannes os og for å samle opp sprut fra kjøttet, anbefales det å sette en langpanne med en halv liter vann på første rille. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før steking starter og som skal benyttes når steking er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten å brenne seg.

### Pizza

Brettene må oljes forsiktig slik at pizzaen blir sprø også på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

### Hevefunksjon (finnes kun på noen spesielle modeller)

Det anbefales alltid å tildekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.

## **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

### **BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE**

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



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

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



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

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



### **OSTRZEŻENIE**

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

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

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi
- Wymianę przewodu zasilającego może wykonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Urządzenie musi być uziemione
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, w czasie instalacji należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.

- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boszo.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np: do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i pod warunkiem zrozumienia ewentualnych niebezpieczeństw związanych z użytkowaniem. Urządzeniem nie mogą bawić się dzieci. Dzieci bez nadzoru osoby dorosłej nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Urządzenie oraz jego dostępne części rozgrzewają się podczas użytkowania. Należy szczególnie unikać dotykania części grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod ciągłym nadzorem.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygną.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie ustawiać na urządzeniu i nie przechowywać w jego pobliżu żadnych materiałów łatwopalnych. W razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie podgrzewać i nie gotować na urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików ani innych pojemników. Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i, w konsekwencji, uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać pojemników z tworzyw syntetycznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas suszenia produktów spożywczych.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas trwania cyklu pirolizy (dotyczy tylko piekarników z funkcją pirolizy).
- Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej zalecanej do tego piekarnika.
- Nie należy stosować ostrych ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.

- Potraw pieczonych w naczyniu nie należy pokrywać folią aluminiową (tylko w przypadku piekarników dostarczanych z naczyniem do pieczenia).
- Urządzenie należy rozpakowywać oraz instalować przy użyciu rękawic ochronnych.

### **Utylizacja urządzeń AGD**

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

## **MONTAŻ**

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

### **PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY**

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

### **PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA**

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

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

### **ZALECENIA OGÓLNE**

#### **Przed pierwszym użyciem:**

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

#### **Podczas eksploatacji:**


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

## **OCHRONA ŚRODOWISKA**

### **Utylizacja opakowania**

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

### **Utylizacja urządzenia**

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

## Oszczędzanie energii

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

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI C E

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

## INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

### Piekarnik nie działa:

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

### Nie można otworzyć drzwi:

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

### Elektroniczny programator nie działa:

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

## SERWIS TECHNICZNY

### Przed skontaktowaniem się z serwisem:

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

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

Należy podać:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE

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

### Zewnętrzne części piekarnika

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

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

### Wnętrze piekarnika

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

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

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

#### **Akcesoria:**

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

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

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

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

#### **Cykl czyszczenia piekarników z funkcją pirolizy (jeśli dostępna):**



#### **OSTRZEŻENIE**

- **Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy.**

- **W trakcie cyklu pirolizy trzymać dzieci z dala od urządzenia.**

Ta funkcja służy do wypalenia w temperaturze około 500°C tłuszczu osadzonego wewnątrz piekarnika podczas przyrządzania potraw. W wysokiej temperaturze osady zmieniają się w popiół, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką po ostygnięciu piekarnika. Nie należy wybierać funkcji pirolizy po każdym użyciu, tylko gdy piekarnik jest bardzo zabrudzony lub w trakcie podgrzewania albo pieczenia dochodzi do wytworzenia dymu lub oparów.

- Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejącą, wszystkie palniki lub pola grzejne powinny być wyłączone w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy).
  - Przed włączeniem funkcji pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria.  
Urządzenie jest wyposażone w dwie funkcje pirolizy:
1. Cykl energooszczędny (PYRO EXPRESS/ECO): zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używaj tej funkcji regularnie (po dwu-, trzykrotnym pieczeniu mięsa).
  2. Cykl standardowy (PYRO): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika.
- Po kilkukrotnym użyciu piekarnika, w zależności od stopnia zabrudzenia, zostaje wyświetlony komunikat zalecający użycie cyklu samoczyszczenia.

**UWAGA: W trakcie funkcji pirolizy nie można otworzyć drzwi piekarnika. Są zablokowane do momentu, gdy temperatura wewnątrz spadnie do bezpiecznego poziomu.**



## KONSERWACJA

### OSTRZEŻENIE

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

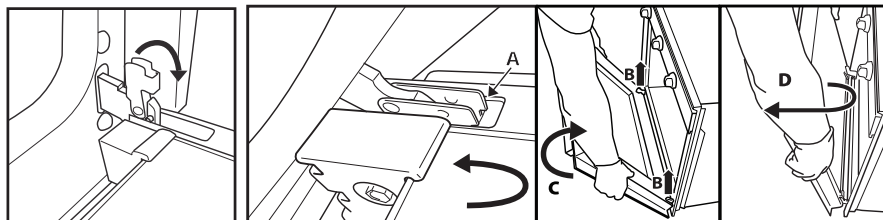
### DEMONTAŻ DRZWI

#### Aby zdjąć drzwi:

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

#### Ponowny montaż drzwi:

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

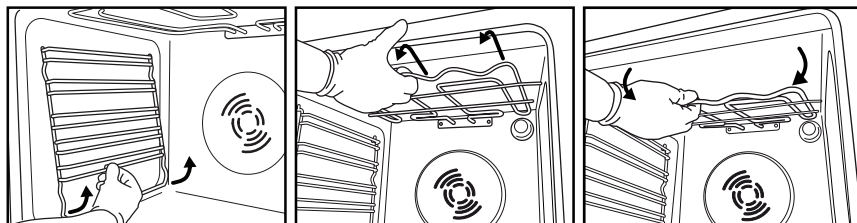


Rys. 1

Rys. 2

### OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

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



Rys. 3

Rys. 4

Rys. 5

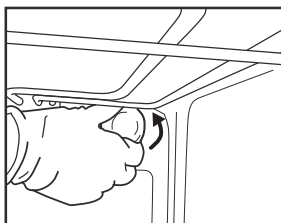
### WYMIANA ŻARÓWKI

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

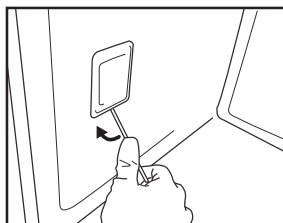
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ – patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

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

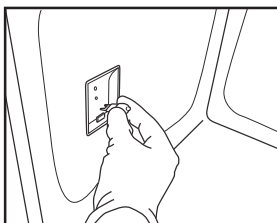
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli są zamontowane (rys. 3).
3. Za pomocą wkrętaka podważyć osłonę żarówki (rys. 7).
4. Wymienić żarówkę (patrz uwaga dotycząca typu żarówki) (rys. 8).
5. Zamontować osłonę żarówki, wpychając ją aż do zaskoczenia na miejsce (rys. 9).
6. Zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



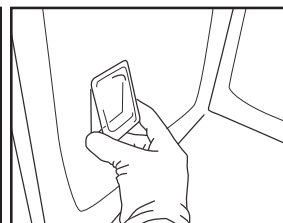
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

**UWAGA:**

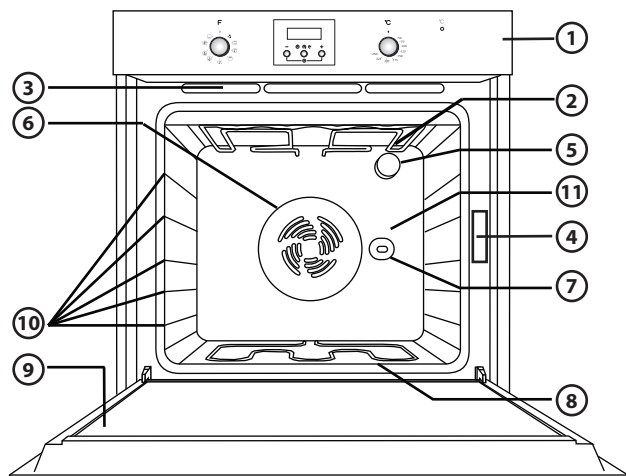
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

**WAŻNE:**

- **W przypadku używania żarówek halogenowych nie łąpać ich palcami, ponieważ odcisk palca może prowadzić do uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli kłosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

# INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ ROZDZIAŁ DOTYCZĄCY MONTAŻU



**UWAGA:** Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

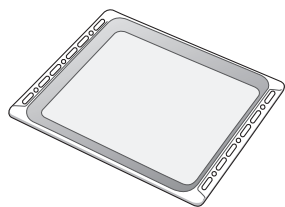
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Układ chłodzenia (jeśli dotyczy)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Lampka
6. Układ wentylacji piekarnika (jeśli dotyczy)
7. Rożen (jeśli dotyczy)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycje półek
11. Ścianka tylna

**UWAGA:**

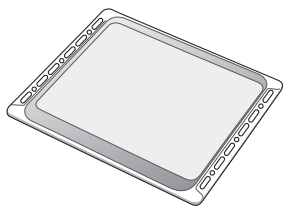
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może przez pewien czas nadal pracować.

## **KOMPATYBILNE AKCESORIA**

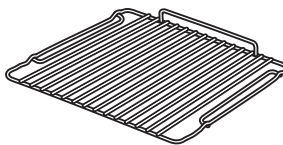
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



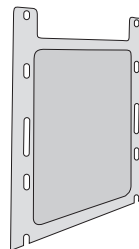
Rys. 1



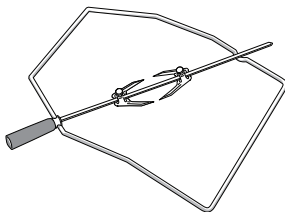
Rys. 2



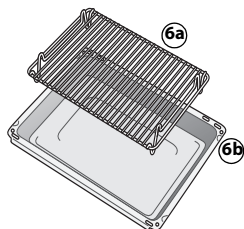
Rys. 3



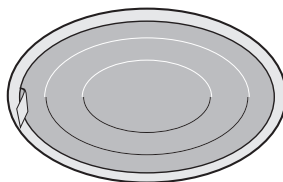
Rys. 4



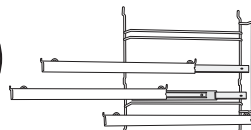
Rys. 5



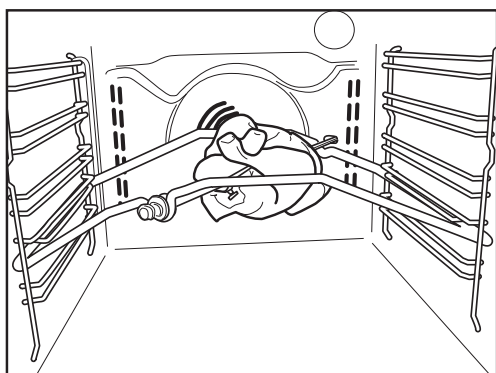
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

### **Blacha-ociekacz (rys. 1)**

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

### **Blacha do pieczenia (rys. 2)**

Służy do pieczenia ciastek, ciast i pizzy.

### **Ruszt (rys. 3)**

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

### **Boczne panele katalityczne (rys. 4)**

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

### **Rożen (rys. 5)**

Różna należy używać zgodnie z rys. 9. Dodatkowe porady znajdują się również w rozdziale „Porady i wskazówki”.

### **Zestaw do grillowania (rys. 6)**

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

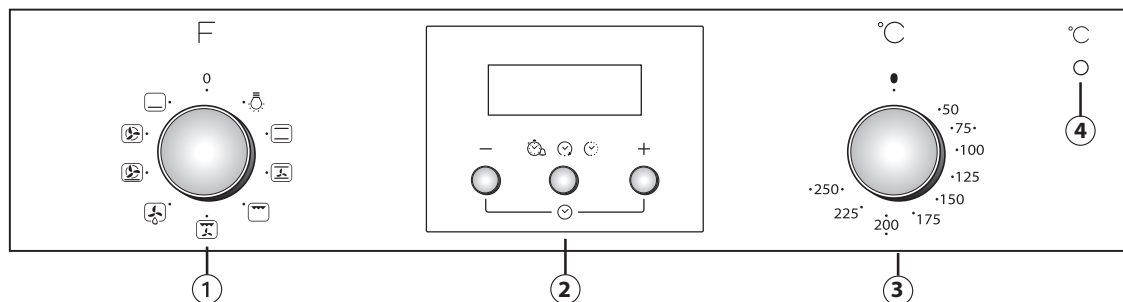
### **Filtr przeciw tłuszczowy (rys. 7)**

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

### **Prowadnice półek (rys. 8)**

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

## OPIS PANELU STEROWANIA



**UWAGA:** Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

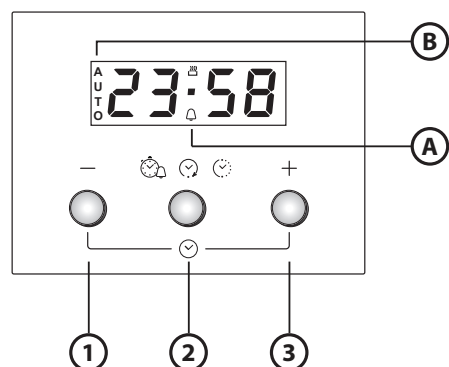
1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętko termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu

## JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

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

Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkła w pozycję „0”.

## UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO



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

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

## Pierwsze użycie piekarnika

Ustawianie godziny i sygnału akustycznego.

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











## Ustawianie programatora czasowego

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

















## Ustawianie czasu pieczenia

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

# TABELA OPISU FUNKCJI



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

## TABELA PIECZENIA

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria
Nadziewane ciasto francuskie/przekąski z ciasta francuskiego		Tak	2	175-200	20-30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	175-200	25-45	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/zapiekanka		Tak	2	200	45-55	Blacha na ruszcie
Baranina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	2	200	80-110	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	2	200	50-100	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / gęś 3 kg		Tak	1/2	200	80-130	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	175-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty		Tak	4	200	2-5	Grill
Filety/kawałki ryb		Tak	4	200	20-30	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kiełbaski/szaszłyki/kotlety/hamburgery		Tak	4	200	30-40	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Półka 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Półka 1: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Półka 2: rożen
						Półka 1: blacha-ociekacz napelniona wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	2	200	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		-	2	200	60-90	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		Tak	1-3	200	50-100	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie



Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria
Mięso i ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba i warzywa		Tak	1-3	175	30-50	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

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

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

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

## PORADY I WSKAZÓWKI

### Jak czytać tabelę pieczenia

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

### Jednoczesne pieczenie różnych potraw

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

### Ciasta

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

### Mięso

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

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

### Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

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

### Pizza

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

### Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

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

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ОЧЕНЬ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В настоящем руководстве и на самом приборе указаны важные указания по технике безопасности, которые необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности, относящийся к технике безопасности, указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя прибора и других людей.

Каждое указание по технике безопасности отмечено символом "Опасно" и следующими предупреждениями:

#### **ОПАСНО**

Указание на опасную ситуацию, которая приведет к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Указание на опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.

Все указания по технике безопасности содержат сведения о имеющихся потенциальных рисках и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором.

Необходимо скрупулезно следовать нижеуказанным инструкциям:

- Перед выполнением любых операций по монтажу необходимо отключать прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами техники безопасности. Запрещено ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена кабеля питания должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить к электрической сети прибор, встроенный в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- При извлечении вилки из розетки запрещено тянуть за кабель питания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутым.

- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять уход за прибором и его чистку без надзора со стороны взрослых.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Поэтому необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Следует быть внимательным и не прикасаться к нагревающимся элементам. Детей младше 8-лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями или иными воспламеняющимися материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара перед извлечением приготовленного блюда. При закрытой дверце прибора горячий воздух выходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- При извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы и следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняющихся материалов: это может привести к пожару при случайном включении духовки.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в герметично закрытых формах или контейнерах. Форма может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.

- Нельзя пользоваться контейнерами из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом существует опасность воспламенения паров спирта ввиду контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза. Не разрешайте детям приближаться к духовке в ходе цикла пиролитической очистки (только для моделей с функцией пиролиза).
- Пользуйтесь только температурным датчиком, рекомендуемым для данной духовки.
- Не пользуйтесь для чистки стекла дверцы духовки абразивными чистящими средствами и острыми скребками, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к непрозрачности стекла.
- Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменить лампочку, убедитесь, что духовка выключена.
- Не используйте алюминиевую фольгу, чтобы прикрывать пищу в емкости для приготовления пищи (только для духовок, в комплект которых входит емкость для приготовления пищи).
- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.

#### **Утилизация электробытовых приборов**

- Данное изделие изготовлено из материалов, предназначенных для переработки или повторного использования. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработки можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытовых отходов или в магазине, в котором приобретен данный прибор.

## **УСТАНОВКА**

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения вопросов обращайтесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенополистирола только перед монтажом.

#### **ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА**

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна обладать стойкостью к высоким температурам (не менее 90 °C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для надлежащей работы духовки зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

## **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

Проверьте, чтобы указанное на паспортной табличке прибора напряжение соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка расположена с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце).

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## **ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

### **Перед использованием:**

- Удалите с принадлежностей защитные картонные прокладки, защитную пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °С и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной смазкой.

### **В процессе эксплуатации:**

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу – это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутри горячей духовки; в противном случае можно повредить эмаль.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, иначе можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других приборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Защищайте духовку от атмосферных воздействий.

## **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**



### **Утилизация упаковочных материалов**

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

### **Утилизация изделия**

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

### **Энергосбережение**

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

## **ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ**



- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (C и E) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

## **ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

### **Духовка не работает:**

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.

### **Дверца не открывается:**

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.
- **ВАЖНО:** во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки").

## **Не работает электронное программирующее устройство:**

- Если на дисплей выводится буква *F*, за которой следует какое-нибудь число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой *F*.

## **СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР**

### **Прежде чем обратиться в сервисный центр:**

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

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

При этом необходимо сообщить:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## **ЧИСТКА**

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.

### **Внешние поверхности духовки**

**ВАЖНО: не пользуйтесь вызывающими коррозию или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите ее влажной салфеткой из микроволокна.**

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

### **Внутренние поверхности духовки**

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

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства очистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Для удобства чистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ"; только в некоторых моделях).

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

### **Принадлежности**

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

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

**ВАЖНО: для очистки каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или аэрозолями для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.**

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

## Цикл очистки духовки с функцией пиролиза (при наличии):

### **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза.
- Не разрешайте детям подходить близко к духовке в ходе цикла пиролиза.

В этом режиме происходит выжигание накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений при температуре около 500°C. При такой высокой температуре отложения выгорают и превращаются в золу, которую легко удалить влажной тряпкой после того, как духовка остынет. Не включайте пиролиз после каждого использования, а только тогда, когда духовка загрязнена или если в процессе предварительного прогрева или варки из нее идет дым.

- Если духовка установлена под варочной панелью, убедитесь, что в процессе самоочистки (пиролиза) все горелки или электрические конфорки выключены.
  - Перед осуществлением пиролиза выньте из духовки все принадлежности.
- В духовке имеется 2 функции пиролиза:
1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): энергопотребление снижено примерно на 25% по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).
  2. Стандартный цикл (PYRO): эффективная очистка сильно загрязненной духовки.
- После определенного числа использований и в зависимости от степени загрязнения духовки на дисплее появляется сообщение о необходимости провести цикл пиролиза.

**Примечание:** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована; открыть дверцу можно только после того, когда температура внутри духовки опустится до безопасного уровня.

## ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

### **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед выполнением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

#### Снятие дверцы:

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

#### Чтобы установить дверцу на место

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

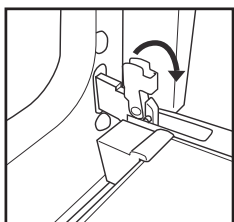


Рис. 1

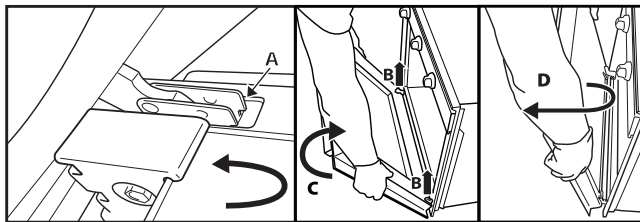


Рис. 2

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

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

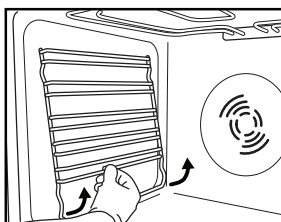


Рис. 3

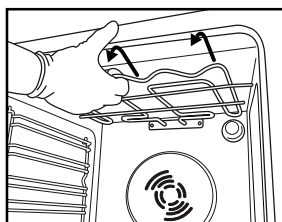


Рис. 4

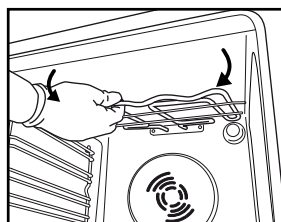


Рис. 5

## **ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ**

**Замена задней лампы** (если имеется):

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

**Замена боковой лампы** (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от сети питания.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (при наличии) (Рис. 3).
3. Снимите крышку лампы с помощью отвертки (Рис. 7).
4. Замените лампу (тип лампы см. в примечании) (Рис. 8)
5. Вставьте на место крышку лампы и плотно прижмите, чтобы она со щелчком вошла на место (Рис. 9).
6. Вставьте на место боковые решетки.
7. Подключите духовку к розетке электропитания.

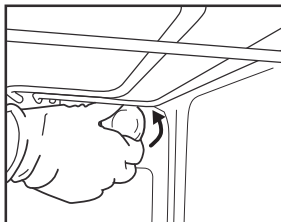


Рис. 6

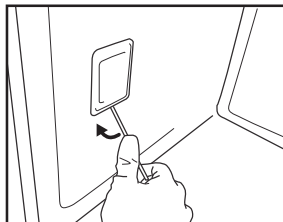


Рис. 7

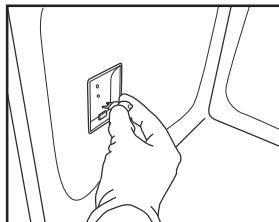


Рис. 8

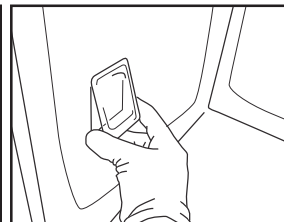


Рис. 9

### **Примечание:**

- Используйте только лампочки накаливания 25–40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300°С или галогеновые лампочки 20–40 Вт/230 В, тип G9, Т300°С (в зависимости от модели).
- Используемые лампочки специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС № 244/2009).
- Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

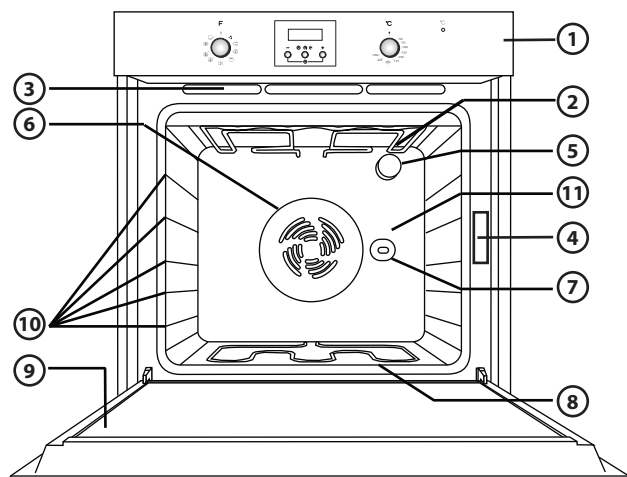
### **ВАЖНО:**

- При использовании галогеновых лампочек не берите их голыми руками, т.к. отпечатки пальцев могут привести к порче лампочки.
- Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.



# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



**Примечание:** Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

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

**Примечание:**

- По завершении приготовления, после выключения духовки, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.

## **ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

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

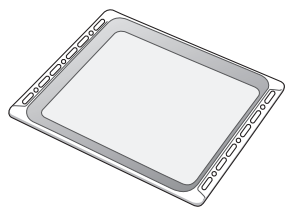


Рис. 1

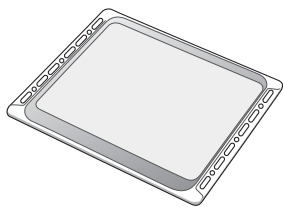


Рис. 2

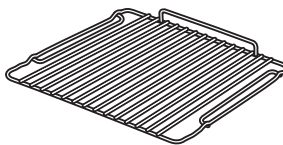


Рис. 3

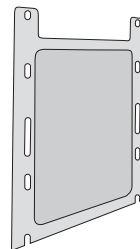


Рис. 4

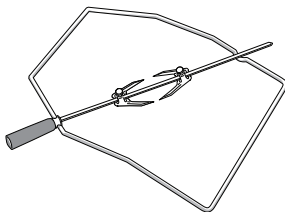


Рис. 5

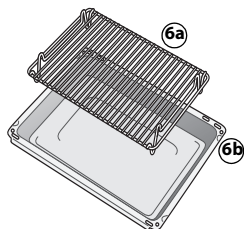


Рис. 6

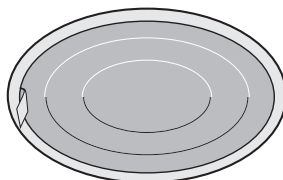


Рис. 7

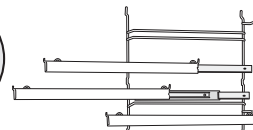


Рис. 8

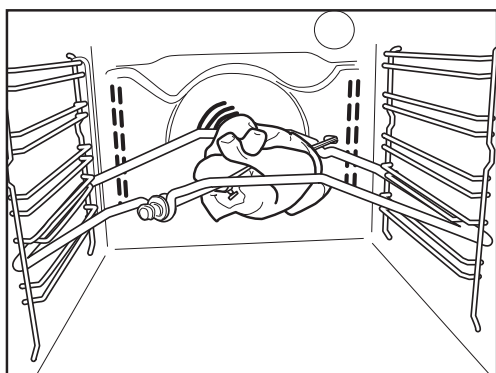


Рис. 9

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

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

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

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

### **Решетка (Рис. 3)**

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

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

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

### **Вертел (Рис. 5)**

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

### **Комплект для гриля (Рис. 6)**

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

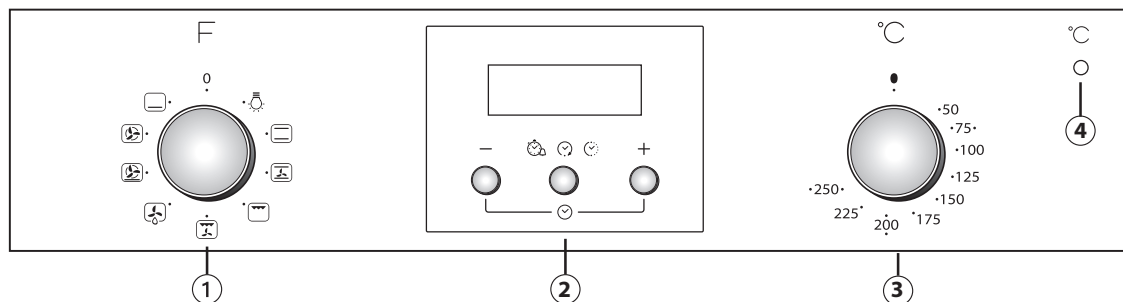
### **Жировой фильтр (Рис. 7)**

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

### **Выдвижные полки (Рис. 8)**

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетчатые полки и противни для сбора жира во время приготовления. Подходят для любых принадлежностей и могут мыться в посудомоечной машине.

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



**Примечание:** Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

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

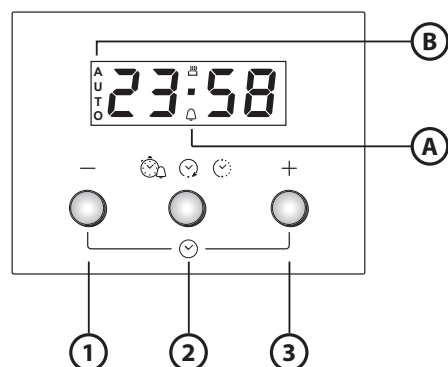
### РАБОТА ДУХОВКИ

- Выберите нужную программу, повернув ручку переключателя. Загорается индикатор духовки.
- Повернув ручку переключателя по часовой стрелке, установите нужную температуру.

При этом загорается индикатор термостата; по достижении в духовке требуемой температуры, индикатор погаснет.

В конце приготовления пищи установите ручку на "0".

### ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



1. Кнопка - : служит для уменьшения значения, отображаемого на дисплее
2. Кнопка : служит для выбора настроек:
  - a. Таймер
  - b. Время приготовления
  - c. Установка времени окончания приготовления
3. Кнопка + : служит для увеличения значения, отображаемого на дисплее

**A.** Символ указывает на активную функцию таймера

**B.** Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек

### Перед первым использованием духовки

Настройка времени суток и звукового сигнала.

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











### Настройка таймера

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

















### Настройка продолжительности приготовления пищи

После того как режим приготовления и температура будут выбраны, нажмите среднюю кнопку: на дисплее появятся цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Еще раз нажмите среднюю кнопку: на дисплее возникнут попеременно сменяющие друг друга символ и цифры 0.00, а надпись **AUTO** начнет мигать. Настройте время приготовления пищи с помощью кнопок + и - (максимальное программируемое время составляет 10 часов). Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, и останется надпись **AUTO**, что подтверждает выбор настроек. Чтобы увидеть оставшееся время приготовления и при необходимости изменить его, нажмите и удержите среднюю кнопку в течение 2 секунд, после чего снова нажмите ее. В конце установленного периода времени символ погаснет, включится звуковой сигнал и на дисплее замигает надпись **AUTO**. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите ручку настройки функций и температуры на ноль и нажмите и удержите среднюю кнопку в течение двух секунд, чтобы завершить процесс приготовления.

# ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ И РЕЖИМОВ

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМОВ		
	<b>ВЫКЛ</b>	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	<b>ОСВЕЩЕНИЕ</b>	Включение/выключение внутреннего освещения духовки
	<b>ОБЫЧНЫЙ</b>	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-м уровнем. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. Когда духовка прогреется до нужной температуры, индикатор термостата погаснет и приготавливаемое блюдо можно будет поместить в духовку.
	<b>ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ)</b>	Для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим можно применять и для приготовления на двух уровнях. В целях обеспечения более однородных условий приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда. При приготовлении на одной полке используйте 2-ю полку, а при приготовлении на двух полках – 2-ю и 4-ю полки. Разогревайте духовку перед началом приготовления блюд.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. Установите приготавливаемое блюдо на 4-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й уровень, налив в него примерно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	<b>ТУРБОГРИЛЬ</b>	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Для равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать продукты во время приготовления. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>	Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	<b>НИЗ + ПОДРУМЯНИВАНИЕ (выпекание с конвекцией)</b>	Для приготовления на одном уровне, например, фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	<b>FORCED AIR (УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ)</b>	Для приготовления без предварительного прогрева духовки на максимум двух уровнях блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить без переноса запахов с одного блюда на другое. Для приготовления только на одной полке рекомендуется использовать 2-й уровень. При использовании двух полок рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни, предварительно прогреть духовку.
	<b>НИЗ</b>	Используется для подрумянивания продуктов снизу после завершения приготовления. Рекомендуется размещать приготавливаемые блюда на 1-м/2-м уровне. Данный режим может также использоваться для приготовления томленых блюд из овощей и мяса; в этом случае используйте 2-й уровень. Предварительный разогрев духовки не требуется.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Функция	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	150-175	35-90	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1-3	150-170	30-90	Уровень 3: Форма для тортов на решетке Уровень 1: Форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (творожный пуддинг, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Противень/форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: Форма для тортов на решетке Уровень 1: Форма для тортов на решетке
Печенье / тарталетки		Да	2	160-175	20-45	Поддон / противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: Решетка Уровень 1: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Эклеры		Да	2	175-200	30-40	Поддон / противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Меренга		Да	2	100	110-150	Поддон / противень
		Да	1-3	100	130-150	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.		Да	2	190-250	12-50	Поддон / противень
		Да	1-3	190-250	25-50	Уровень 1: Противень на решетке Уровень 3: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 1: Противень для сбора жира/для выпечки или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	2	175-200	40-50	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1-3	175-190	55-65	Уровень 3: Форма для тортов на решетке Уровень 1: Форма для тортов на решетке

Рецепт	Функция	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Волованы, крекеры из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Поддон / противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони, запеканки, пудинги		Да	2	200	45-55	Противень на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг		Да	2	200	80-110	Поддон или противень на решетчатой полке
Курица, кролик, утка – 1 кг		Да	2	200	50-100	Поддон или противень на решетчатой полке
Индейка, гусь – 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Поддон или противень на решетчатой полке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Поддон или противень на решетчатой полке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Гриль
Рыба, филе/кусками		Да	4	200	20-30	Уровень 4: Решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: Противень для сбора жира с водой
Колбаски/Шашлыки/Ребрышки/Гамбургеры		Да	4	200	30-40	Уровень 4: Решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: Противень для сбора жира с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: Противень для сбора жира с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: вертел
						Уровень 1: Противень для сбора жира с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните в двух третьих процесса приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните в двух третьих процесса приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Поддон для сбора жира/противень для выпечки (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке

Рецепт	Функция	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100	Уровень 3: Противень на решетке
						Уровень 1: Противень или сковорода на решетке
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100	Уровень 3: Противень на решетке
						Уровень 1: Противень или сковорода на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	175	30-50	Уровень 3: Противень на решетке
						Уровень 1: Противень или сковорода на решетке

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

**Примечание:** символы режимов приготовления могут слегка отличаться от показанных на рисунке.

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

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

### Одновременное приготовление нескольких блюд

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

### Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Рекомендуется пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, входящую в комплект духовки. Для приготовления пищи на нескольких полках пользуйтесь режимом с усиленной вентиляцией и размещайте формы для тортов на полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если к палочке не приклеивается тесто, это означает, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости или осторожнее замешивать тесто.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовыми начинками) следует использовать режим выпекания с конвекцией "ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ)" (если он предусмотрен). Если основание пирога не пропеклось, то следует ставить форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпать панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавляйте в используемую для приготовления емкость немного бульона; бульон не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переворачивайте мясо по истечении двух третей общего времени приготовления.

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

### **Вертел (только в некоторых моделях)**

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

### **Пицца**

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

### **Режим "Подъем теста" (только в некоторых моделях)**

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



## VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

### DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I bruksanvisningen och på apparaten finns viktiga säkerhetsvarningar som du alltid bör följa.



Detta är en säkerhetssymbol för fara som varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsföreskrifter är markerade med denna symbol i kombination med följande:



**FARA**

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.



**VARNING**

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du ska undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Apparaten ska alltid vara skild från elnätet innan installation av apparaten utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en flerpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex.: värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av kontrollerna.
- Denna ugn får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de fått handledning eller instruktioner om användning av ugnen på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.

- Apparatusens tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att ingen vidrör värmeelementen. Låt inte barn under 8 år uppehålla sig nära apparaten utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom det kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills apparatusens komponenter har svalnat.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du öppnar helt. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda behållare i apparaten. Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och oljor kan lätt fatta eld i ett överhettat tillstånd. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Dessa alkoholångor kan fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast en termometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan lampan ska bytas för att inte riskera att utsätta dig själv eller andra för elektriska stötar.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärl (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).
- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.

## **Kassering av hushållsapparater**

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elsladden.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

## **INSTALLATION**

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Kontakta din återförsäljare eller närmaste Kundservice om du upptäcker ett problem. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från emballaget förrän du ska installera den.

### **ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET**

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in ugnen, och avlägsna sågspån och damm noggrant.
- Den undre delen av apparaten får inte vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

### **ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT**

Försäkra dig om att den spänning som anges på apparatens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på framkanten av ugnen (syns när luckan är öppen).

- Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) ska endast utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

### **ALLMÄNNA RÅD**

#### **Före första användning:**

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter på tillbehören.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Ställ in värmen på 200 °C och låt ugnen vara på i cirka en timme så att lukt och ånga från isoleringsmaterial och skyddsfett elimineras.

### **Under användning:**


- Lägg aldrig något tungt föremål på ugnsluckan, eftersom detta kan skada den.
- Håll inte i dig i luckan eller häng saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.
- Håll aldrig vatten på insidan av en varm ugn, detta kan skada emaljen.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över ugnens botten för att inte skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

## **MILJÖSKYDDSRÅD**

### **Kassering av emballagematerialet**

Emballagematerialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Hantera inte emballagematerialet vårdslost, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

### **Kassering av apparaten**

- Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

### **Energibesparing**

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- Stäng av ugnen 10–15 minuter innan den inställda koktiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

## **FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE**

- Denna ugn, som är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (CE) n.1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EEG med ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.

## **FELSÖKNING**

### **Ugnen fungerar inte:**

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

### **Ugnsluckan är spärrad:**

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
- **VIKTIGT:** Under självrengöring går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt läses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

### **Den elektroniska programmeraren fungerar inte:**

- Kontakta närmaste Kundtjänst om "F" följt av ett nummer visas på displayen. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven "F".

## KUNDTJÄNST

### **Innan du kontaktar Kundtjänst:**

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

### **Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.**

Lämna alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmodell,
- servicenumret (d.v.s. numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress,
- telefonnummer.

**SERVICE**



0000 000 00000

Vänd dig alltid till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

## RENGÖRING



### **VARNING**

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rengör ugnen endast när den är kall.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

### Ugnens utsida

**VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten bör du omedelbart torka bort den med en fuktig trasa av mikrofiber.**

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga kan du tillsätta ett par droppar flytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr trasa.

### Ugnens insida

**VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. De kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.**

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar och följ tillverkarens anvisningar till punkt och pricka.
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Ugnens övre värmelement kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innetaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

**OBS: Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.**

### Tillbehör:

- Diska tillbehören med vanligt diskmedel direkt efter användningen, hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

### Rengöring av den bakre panelen och de katalytiska sidopanelerna (beroende på modell):

**VIKTIGT: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.**

- Töm ugnen, sätt på den, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme
- Sedan, när ugnen svalnat, använder du vid behov en svamp för att torka bort eventuella matrester.

## Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion (finns på vissa modeller):

### ! VARNING

- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen.
- Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen.

Denna funktion bränner av stänk som uppstår inuti ugnen under tillagning, vid en temperatur på cirka 500 °C. Vid denna höga temperatur förvandlas det som återstår till en lätt beläggning som enkelt kan torkas av med hjälp av en fuktig trasa när ugnen har svalnat. Du behöver inte aktivera pyrolysfunktionen varje gång ugnen används, utan endast då ugnen är mycket smutsig, eller då matos eller rök uppstår under förvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan du utför pyrolysurengöringen.

Apparaten är utrustad med 2 pyrolysfunktioner:

1. Energibesparande rengöring (PYRO EXPRESS/EKO): där energiåtgången är 25 % lägre än under standardrengöringen. Starta denna rengöring med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött 2–3 gånger i rad).
  2. Standardrengöring (PYRO): som garanterar en effektiv rengöring även om ugnen är mycket smutsig.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

**OBS: Under pyrolysurengöringen är luckan spärrad och det går inte att öppna den förrän temperaturen i ugnen nått korrekt säkerhetsnivå.**

## UNDERHÅLL

### ! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

## TA AV UGNLUCKAN

### Gör så här för att ta av luckan:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (fig. 1).
3. Stäng luckan till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).

### Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

1. För in gångjärnen på sina platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Skjut ned de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan.

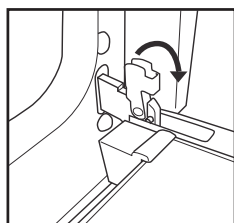


Fig. 1

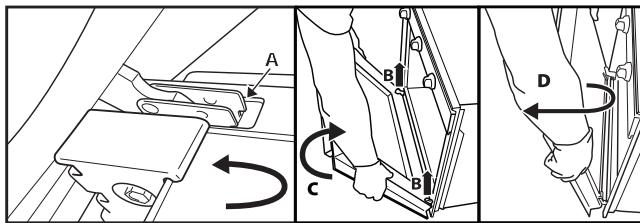


Fig. 2

## FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna tillbehörens guideskenor (fig. 3).
2. Dra ut värmeelementet (fig. 4) något och sänk det (fig. 5).
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

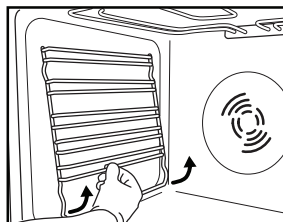


Fig. 3

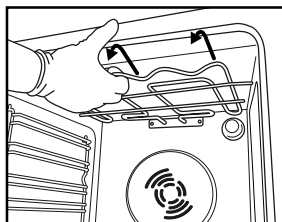


Fig. 4

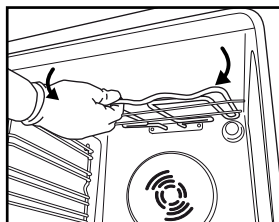


Fig. 5

## **BYTE AV LAMPA**

**För att byta den bakre ugnslampan** (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva loss lampglaset (fig. 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampglaset (fig. 7).
3. Återanslut ugnen till elnätet.

**För att byta sidolampan** (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Avlägsna tillbehörens guideskenor, om sådana finns (fig. 3).
3. Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det (fig. 7).
4. Byt ut glödlampan (för typ av lampa – se anmärkning) (fig. 8).
5. Placera lampskyddet mot panelen och tryck på skyddet tills det fästs med ett "klick" (fig. 9).
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Återanslut ugnen till elnätet.

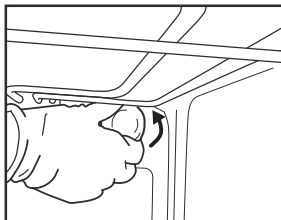


Fig. 6

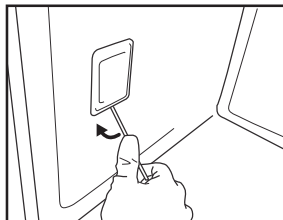


Fig. 7

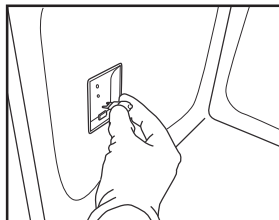


Fig. 8

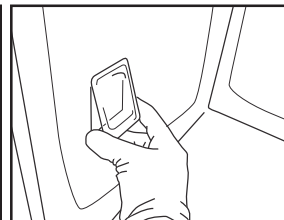


Fig. 9

### **OBS:**

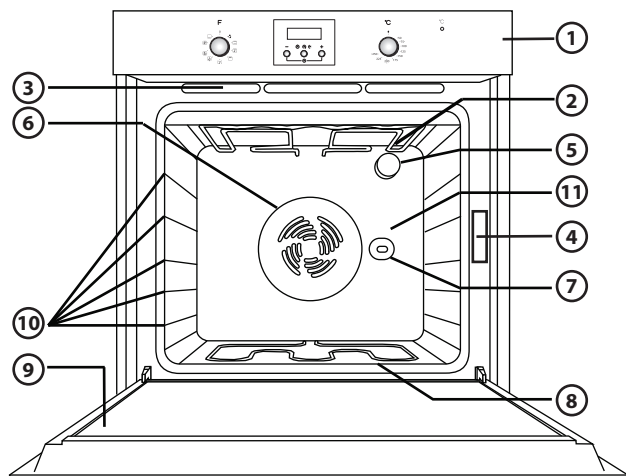
- Använd endast glödlampor 25–40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20–40 W/230 V typ G9, T300 °C (beroende på modell).
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

### **VIKTIGT:**

- **Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händer, eftersom de kan förstöras av fingeravtryck.**
- **Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.**

## BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET OM INSTALLATION



**OBS:** Produktens utseende kan skilja sig något från figuren.

1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylsystem (finns på vissa modeller)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampa
6. Ventilationssystem för bakning (finns på vissa modeller)
7. Roterande grillspett (finns på vissa modeller)
8. Nedre värmeelement (dolt)
9. Lucka
10. Hyllpositioner
11. Panel

**OBS:**

- Då tillagningen är klar och ugnen har stängts av kan kylfläkten fortsätta att fungera ett tag.



## **KOMPATIBLA TILLBEHÖR**

(för tillbehören som medföljer ugnen, se det tekniska databladet)

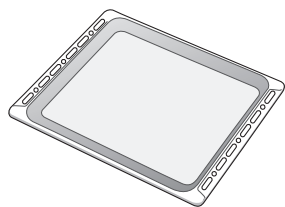


Fig. 1

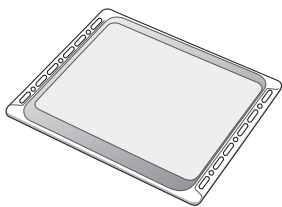


Fig. 2

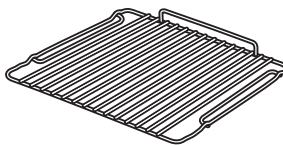


Fig. 3

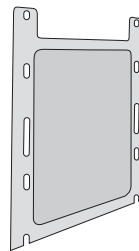


Fig. 4

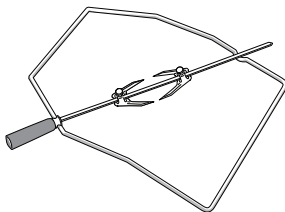


Fig. 5

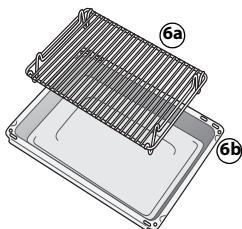


Fig. 6

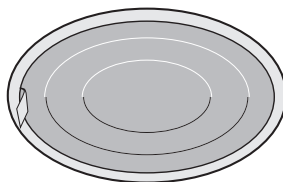


Fig. 7

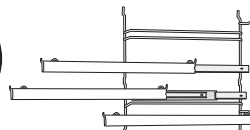


Fig. 8

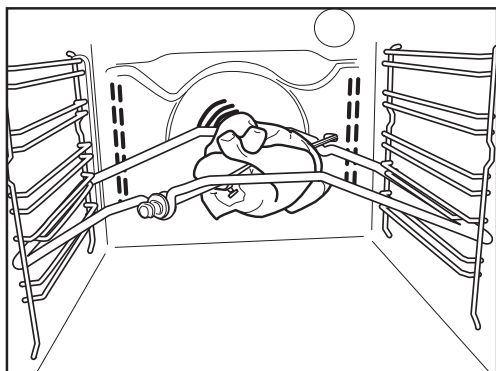


Fig. 9

### **Långpanna (fig. 1)**

Långpannan är avsedd för att samla upp fett och matpartiklar när den placeras under gallerhyllan. Den kan också användas som plåt för att exempelvis tillaga kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. Häll lite vatten i långpannan så blir det inte så mycket matos och fettstänk.

### **Bakplåt (fig. 2)**

Kan användas för att baka småkakor, bakverk och pizza.

### **Gallerhylla (fig. 3)**

För grillning av mat eller som stöd för grytor, kakformar och andra kokkärl. Gallerhyllan kan placeras på alla nivåer. Gallerhyllan kan föras in med de bågformade sidorna vända uppåt eller nedåt.

### **Katalytiska sidopaneler (fig. 4)**

De katalytiska panelerna har en porös beläggning som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du utför en automatisk rengöringscykel när du har tillagat mat med extra hög fetthalt (se RENGÖRING).

### **Roterande grillspett (fig. 5)**

Använd grillspettet såsom visas i fig. 9. Se även avsnittet "Råd och förslag" för mer information.

### **Grillset (fig. 6)**

Grillsetet består av ett galler (6a) och en emaljerad plåt (6b). Detta set måste placeras på gallerhyllan (3) och användas tillsammans med grillfunktionen.

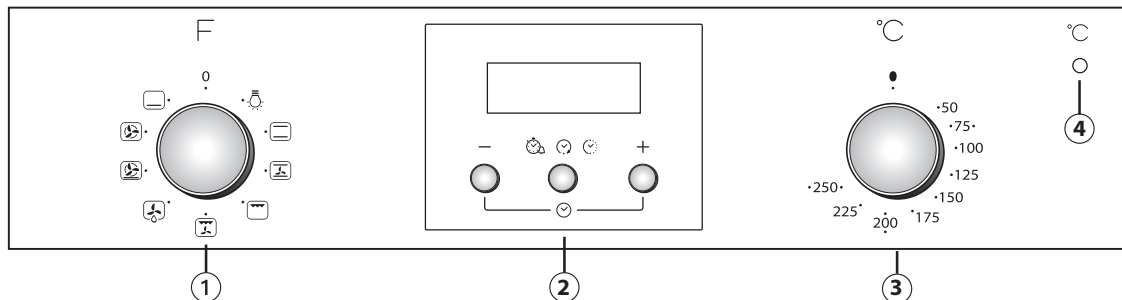
### **Fettfilter (fig. 7)**

Använd fettfiltret **endast** för tillagning av mat med extra hög fetthalt. Haka fast filtret på den bakre panelen i ugnsutrymmet, mitt emot fläkten. Filtret kan rengöras i diskmaskin och kan användas med funktioner där fläkten används.

### **Glidstycken (fig. 8)**

De gör att gallerhyllor och långpannor kan dras ut halvvägs under tillagning. Lämpliga för alla tillbehör och kan rengöras i diskmaskin.

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



**OBS:** Produktens utseende kan skilja sig något från figuren.

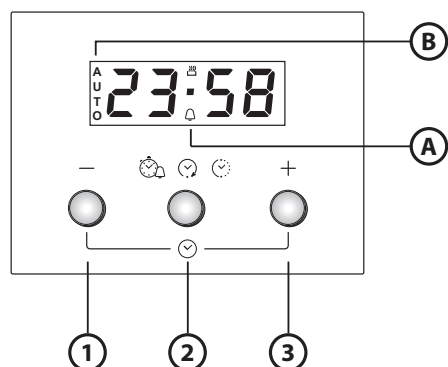
1. Funktionsratt
2. Elektronisk programmerare
3. Termostatratt
4. Red thermostat led.




## ANVÄNDNING AV UGNEN


- Vrid funktionsratten till önskad funktion. Ugnsbelysningen tänds.
- Vrid termostatratten medsols till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds och slocknar sedan när den inställda temperaturen har uppnåtts.

Vrid tillbaka ratten till "0" när du är klar med tillagningen.

## ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN



1. Knapp - : för att minska det värde som visas på displayen
2. Knapp    : för att välja de olika inställningarna:
  - a. Timer
  - b. Koktid
  - c. Inställning av koksluttid
3. Knapp + : för att öka det värde som visas på displayen

- A.** Symbolen  visar att timerfunktionen är igång
- B.** Symbolen **AUTO** bekräftar att inställningen har utförts

## Inställningar före första användningen


Inställning av klockslag och typ av ljudsignal.

Då ugnen kopplas till strömförande nät, visas **AUTO** och 0.00 blinkar på displayen. Tryck in knapparna - och + samtidigt för att ställa in klockslaget: punkten i 0.00 börjar blinka. Ställ in klockslaget med hjälp av knapparna + och -. Då du ställt in önskat värde, tryck på mittknappen. Displayen visar då "ton 1". För att välja önskad ton, tryck på knappen -. Då du valt önskad ton, tryck på mittknappen. Upprepa den ovanstående proceduren om du vill ändra klockslaget igen.











## Inställning av timer

För att ställa in timern, tryck in och håll kvar mittknappen tills 0.00 visas på displayen och klocksymbolen börjar blinka. Ställ in timern med hjälp av knappen + (maximalt inställbart värde är 23 timmar och 59 minuter). Nedräkningen börjar efter ett par sekunder. Displayen visar nuvarande klockslag och klocksymbolen lyser fast som bekräftelse av att timern är inställd. För att visa nedräkningen, och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen igen.

















## Inställning av koktid

När du har valt tillagningsfunktionen och ställt in temperaturen med hjälp av rattarna, tryck på mittknappen. 0.00 visas på displayen och klocksymbolen börjar blinka. Tryck på mittknappen igen: på displayen visas **dur** och 0.00 efter varandra och **AUTO** blinkar. Ställ in koktiden med hjälp av knapparna + och - (maximalt inställbart värde är 10 timmar). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visa återstående koktid och eventuellt ändra den, tryck in mittknappen under 2 sekunder, och tryck sedan ännu en gång på knappen. Då tiden har runnit ut släcks symbolen , ljudsignalen hörs och **AUTO** blinkar på displayen. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen. För tillbaka funktions- och temperaturratten till noll och tryck på mittknappen under två sekunder för att stänga av tillagningen.


## TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	<b>AV</b>	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	<b>LAMPA</b>	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	<b>ÖVER/UNDERVÄRME</b>	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Termostatens lysdiod stängs av då ugnen är redo och maten kan placeras i ugnen.
	<b>ÖVER/UNDERV.&amp; FLÄKT</b>	För att baka kakor/påjer med våt fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning. Använd den 2:a ugnsfalsen då du endast använder en nivå, och använd den 2:a och 4:e ugnsfalsen då du tillagar på två nivåer. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	<b>GRILL</b>	För att grilla kött, grillspett och korv. För att gratinera grönsaker och rosta bröd. Placera maträtterna på 4:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3–5 minuter. Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen.
	<b>TURBO GRILL</b>	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Placera en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	<b>UPPTNING</b>	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	<b>UNDERVÄRME + FLÄKT</b>	Avsedd för tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, tårter, grönsaker, pizza, kyckling.
	<b>VARMLUFT</b>	Används när man vill tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, tårter) på maximalt två ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risk att de drar åt sig arom från varandra. Du bör använda den 2:a ugnsfalsen om du tillagar på endast en nivå. Om du tillagar på två nivåer, bör du använda den 1:a och den 3:e ugnsfalsen, och förvärma ugnen först.
	<b>UNDERVÄRME</b>	Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Denna funktion kan även användas för långsam tillagning, så som grönsaker och köttgrytor. Då bör du använda den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

## TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	150–175	35–90	Pajform på galler
		Ja	1–3	150–170	30–90	Ugnsfals 3: pajform på galler Ugnsfals 1: pajform på galler
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	2	150–190	30–85	Långpanna/bakplåt eller kakform på galler
		Ja	1–3	150–190	35–90	Ugnsfals 3: pajform på galler Ugnsfals 1: pajform på galler
Småkakor		Ja	2	160–175	20–45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1–3	150–175	20–45	Ugnsfals 3: galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	2	175–200	30–40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1–3	170–190	35–45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	100	110–150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1–3	100	130–150	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd/pizza/focaccia		Ja	2	190–250	12–50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1–3	190–250	25–50	Ugnsfals 1: ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10–15	Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1–3	250	10–20	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Pajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	2	175–200	40–50	Pajform på galler
		Ja	1–3	175–190	55–65	Ugnsfals 3: pajform på galler Ugnsfals 1: pajform på galler

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Vol-au-vent/mördegsbakning		Ja	2	175–200	20–30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1–3	175–200	25–45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne/ugnsbakad pasta/cannelloni/pudding		Ja	2	200	45–55	Ugnsfast form på galler
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	2	200	80–110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	2	200	50–100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon/gås 3 kg		Ja	1/2	200	80–130	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	175–200	40–60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	175–200	50–60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		Ja	4	200	2–5	Grill
Fiskfilé/stek		Ja	4	200	20–30	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		Ja	4	200	30–40	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1–1,3 kg		–	2	200	55–70	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1–1,3 kg		–	2	200	60–80	Ugnsfals 2: roterande grillspett
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		–	2	200	35–45	Ugnsfast form på galler (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov)
Lammlägg/fläsklägg		–	2	200	60–90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov)
Ugnsbakad potatis		–	2	200	45–55	Långpanna/bakplåt (vänd efter två tredjedelar av tiden vid behov)
Gratinerade grönsaker		–	2	200	20–30	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1–3	200	50–100	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1–3	200	45–100	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Fisk och grönsaker		Ja	1–3	175	30–50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

Tiderna som anges i tabellen avser tillagning med fördröjd start (finns på vissa modeller). Tiderna som anges kan vara längre, beroende på den rätt som skall tillagas.

**OBS:** Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas på bilden.

**OBS:** Koktider och temperaturer gäller för cirka 4 portioner.

## RÅD OCH FÖRSLAG

### Hur du skall läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt som skall tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Koktiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på matens kvantitet och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå till de högre värdena. Vi rekommenderar att du använder medföljande tillbehör, tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrexglas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ råden i tillagningstabellen vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilka nivåer de ska placeras. Förvärm ugnen vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten.

#### Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "ÖVER-/UNDERVÄRME OCH FLÄKT" (finns på vissa modeller) kan du samtidigt tillaga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (till exempel: fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

#### Bakverk

- Baka fina bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om ett bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är bakverket klart.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom bakverket eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om bakverket "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvaniteten, och blanda smeten försiktigare.
- För rätter med fuktiga fyllningar (cheesecake eller frukt-pajer), använd funktionen "ÖVER-/UNDERVÄRME OCH FLÄKT" (finns på vissa modeller). Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

#### Kött

- Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen under 10–15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- Då du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre koktid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger för att fånga upp köttssaften. Fyll på om nödvändigt.

#### Roterande grillspett (finns på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att samla upp köttssaften är det lämpligt att placera en långpanna med en halvliter vatten på första nivån. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

#### Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

#### Jäsningsfunktion (endast på vissa modeller)

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som skall jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20–25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ – ПОНАД УСЕ

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



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

Усім попередженням про небезпеку передусім символ небезпеки та наступний термін:



#### НЕБЕЗПЕЧНО

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



#### УВАГА

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

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

- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Установлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте і не замінюйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Згідно нормативних вимог прилад має бути заземленим.
- Кабель живлення має бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення в меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачі або подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.
- Цей прилад призначено для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.

- Діти, яким виповнилося 8 років, особи з психічними, сенсорними або ментальними вадами й особи, яким бракує знань і досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з техніки безпеки використання приладу та розуміють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити очищення або обслуговування приладу без нагляду.
- Досяжні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Не дозволяйте маленьким дітям підходити надто близько до приладу та гратися з ним.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.
- Під час і після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали на прилад або поблизу нього: якщо через неухважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу у приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера та пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Унаслідок цього виникає ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.



- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям наближатися до духової шафи під час циклу піролізу (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Використовуйте лише той температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.
- Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу, щоб накривати страви у варильному котлі (стосується тільки духових шаф із варильним котлом).
- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.

#### **Утилізація побутових приладів**

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

## УСТАНОВЛЕННЯ

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

### ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

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

### ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

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

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

### ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

#### Перед використанням

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

#### Під час використання


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

## ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

### Утилізація пакувального матеріалу

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

### Утилізація виробу

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

### Економія електроенергії

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

## ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

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

# ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

## Духова шафа не працює

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

## Дверцята не відкриваються

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

## Електронний програматор не працює

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

# ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

## Перш ніж телефонувати у центр післяпродажного обслуговування

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

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

Завжди вказуйте:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## ЧИЩЕННЯ



**УВАГА**

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

## Зовнішні поверхні духової шафи

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

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

## Внутрішні поверхні духової шафи

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

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

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

## Акcesуари:

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

## **Чистення задньої стінки та каталітичних панелей духової шафи (якщо є)**

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

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

## **Цикл очищення духових шаф із функцією піролізу (за наявності):**



**УВАГА**

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

Ця функція спалює залишки їжі, які розбризкуються всередині духової шафи під час готування, за температури приблизно 500°C. За такої високої температури харчові залишки перетворюються на дрібний попіл, який можна легко видалити вологою ганчіркою, коли духова шафа охолоне. Не обирайте функцію піролізу після кожного використання, її варто застосовувати лише коли духова шафа дуже брудна або коли під час розігрівання чи готування виникає дим чи кіптява.

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

**ПРИМІТКА:** під час роботи функції піролізу дверцята духової шафи не відкриватимуться; вони будуть заблоковані до тих пір, поки температура всередині духової шафи не знизиться до прийняттого безпечного рівня.

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**



**УВАГА**

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духова шафа охолочла, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Перед проведенням обслуговуванням відключайте електроживлення.

## **ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ**

### **Щоб зняти дверцята**

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них уперед до кінця (рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (рис. 2).

### **Щоб поставити дверцята на місце**

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

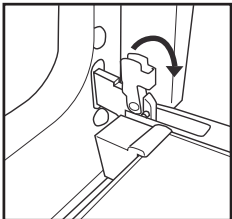


Рис. 1

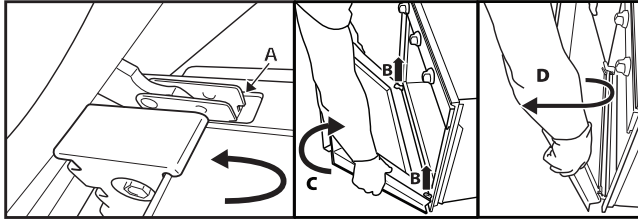


Рис. 2

## **ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)**

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

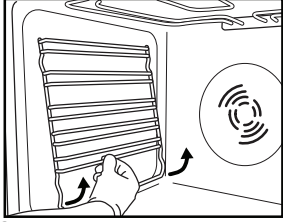


Рис. 3

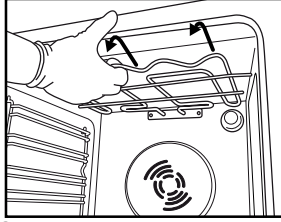


Рис. 4

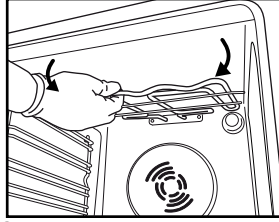


Рис. 5

## **ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

### **Щоб замінити лампочку на задній стінці (за наявності)**

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

### **Щоб замінити лампочку на боковій стінці (якщо є):**

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

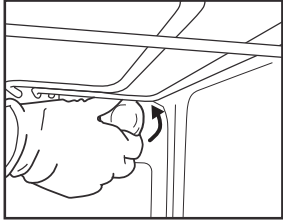


Рис. 6

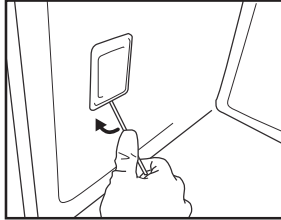


Рис. 7

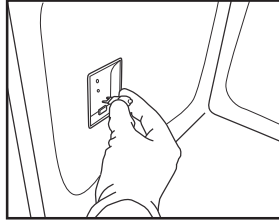


Рис. 8

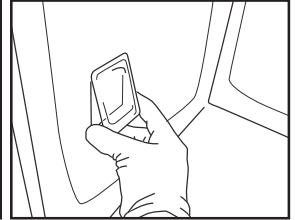


Рис. 9

### **ПРИМІТКА:**

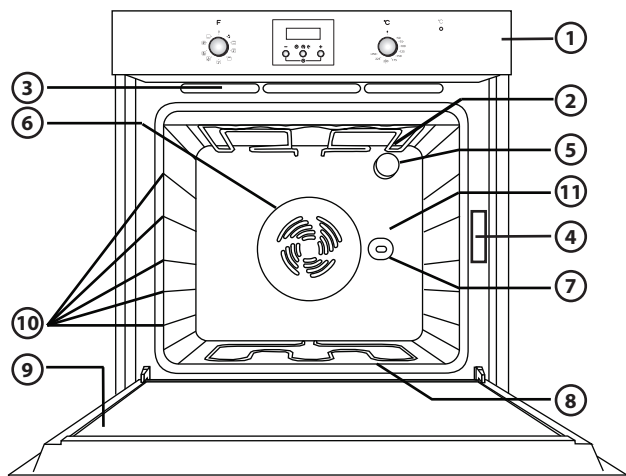
- Використовуйте лише лампи розжарювання T300°C 25–40 Вт/230 В типу E-14 або галогенні лампи T300°C 20–40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується у приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- Лампочки можна придбати у центрі післяпродажного обслуговування.

### **ВАЖЛИВО:**

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

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



**ПРИМІТКА:** Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятися від зображення.

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

**ПРИМІТКА:**

- наприкінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

## **СУМІСНІ АКСЕСУАРИ**

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

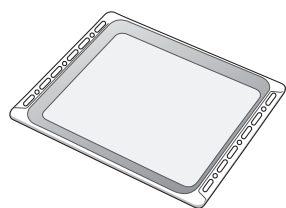


Рис. 1

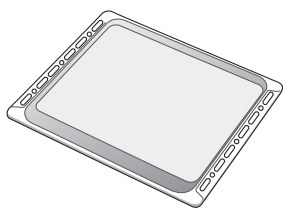


Рис. 2

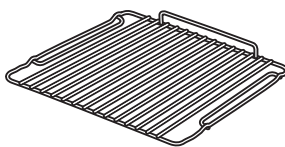


Рис. 3

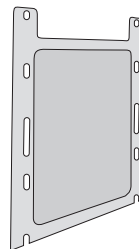


Рис. 4

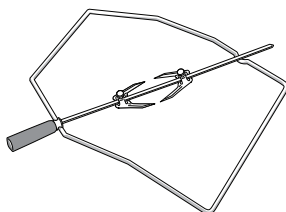


Рис. 5

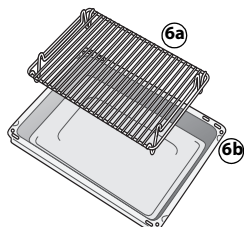


Рис. 6

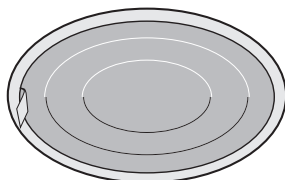


Рис. 7

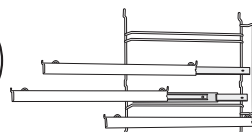


Рис. 8

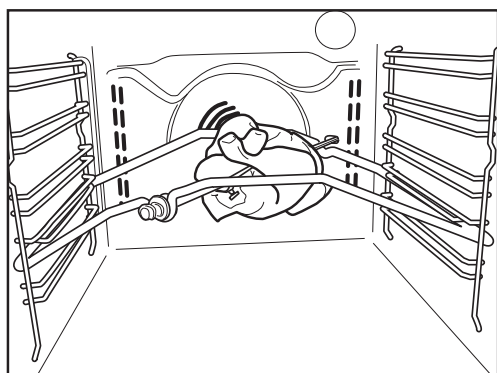


Рис. 9

### **Піддон (Рис. 1)**

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

### **Деко для випікання (Рис. 2)**

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

### **Решітка (Рис. 3)**

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

### **Каталітичні бокові панелі (Рис. 4)**

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

### **Рожен (Рис. 5)**

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

### **Набір для грилю (Рис. 6)**

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

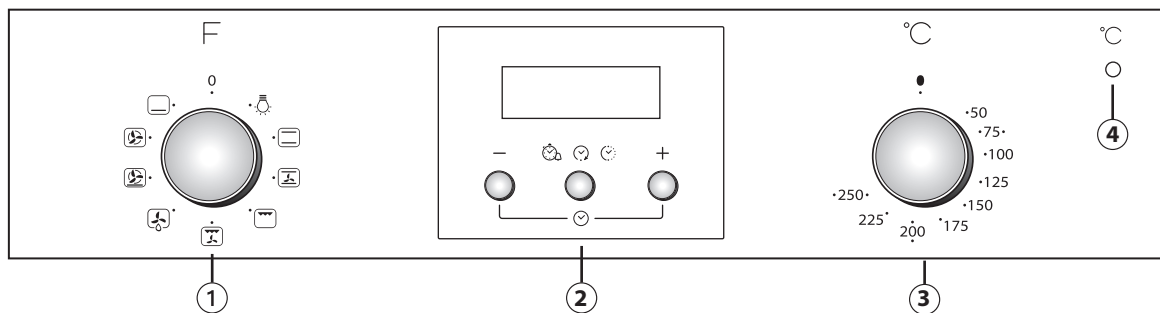
### **Жировий фільтр (Рис. 7)**

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

### **Висувні полиці (Рис. 8)**

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

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



**ПРИМІТКА:** Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятись від зображення.

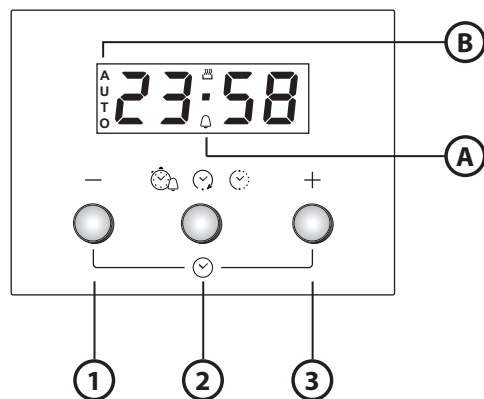
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіодний індикатор термостата.

## ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ

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

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

## ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



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

- A.** Символ вказує на те, що працює таймер
- B.** Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування було здійснено

## Початок експлуатації духової шафи

Установлення часу доби і звукового сигналу.

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

## Установлення таймера











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

## Установлення часу готування

















Обравши за допомогою ручок режим і температуру готування, натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00, почне блимати символ дзвіночка. Знову натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться спочатку **dur**, потім - 0.00, та почне блимати **AUTO**. Установіть час готування за допомогою кнопок + і - (максимальний час, який можна задати, становить 10 годин). Через кілька секунд на дисплеї буде показано час доби, а символ **AUTO** продовжуватиме світитися, підтверджуючи установлення. Щоб подивитися, скільки часу лишилося до закінчення готування, і за необхідності змінити це значення, натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, потім натисніть її ще раз. Після закінчення встановленого часу готування символ згасне, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї почне блимати **AUTO**. Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Поверніть ручки перемикача функцій та вибору температури в положення «0» і натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, щоб закінчити готування.





















# ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

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

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

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

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

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

**ПРИМІТКА:** символи функцій готування можуть дещо відрізнятися від ілюстрації.

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

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

### Як читати таблицю приготування

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

### Готування різних страв одночасно

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

### Десерти

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

### М'ясо

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

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з 1/2 л води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

### Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей акcesуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нализуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налило півлітра води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектися, коли вийматимете страву з духової шафи.

## **Піца**

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


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


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


## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### **YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Scrapping of household appliances**

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

## **INSTALLATION**

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

### **PREPARING THE HOUSING UNIT**

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

### **ELECTRICAL CONNECTION**

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

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

### **GENERAL RECOMMENDATIONS**

#### **Before use:**

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

#### **During use:**

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.


## **SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT**



### **Disposal of packing material**

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

### **Scrapping the product**

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



## Energy saving

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

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### The oven does not work:

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

### The door will not open:

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

### The electronic programmer does not work:

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

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

## SERVICE



0000 000 00000

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

## CLEANING



### WARNING

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

### Oven exterior

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

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

### Oven interior

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

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

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

### Accessories:

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

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

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

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

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

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

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

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
  - Remove all accessories before running the pyrolysis function.
- The appliance is equipped with 2 pyrolysis functions:
1. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
  2. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

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

## MAINTENANCE

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

### REMOVING THE DOOR

#### To remove the door:

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

#### To refit the door:

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

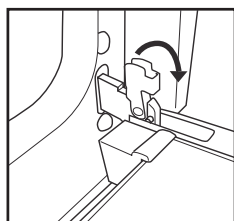


Fig. 1

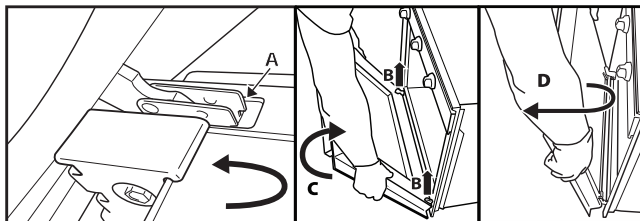


Fig. 2

### **MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)**

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

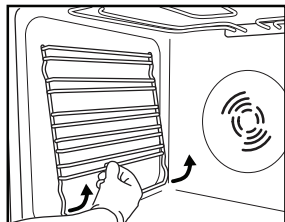


Fig. 3

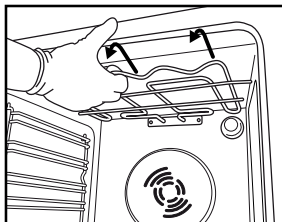


Fig. 4

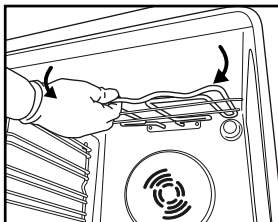


Fig. 5

### **REPLACING THE OVEN LAMP**

#### **To replace the rear lamp (if present):**

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

#### **To replace the side lamp (if present):**

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

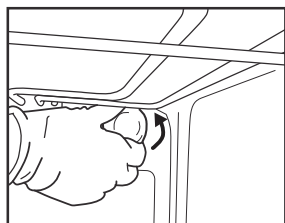


Fig. 6

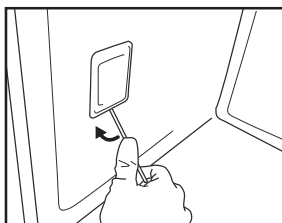


Fig. 7

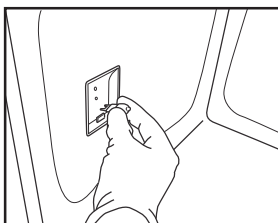


Fig. 8

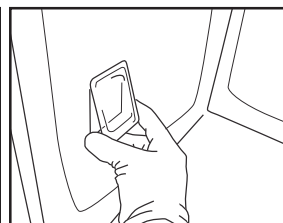


Fig. 9

#### **N.B.:**

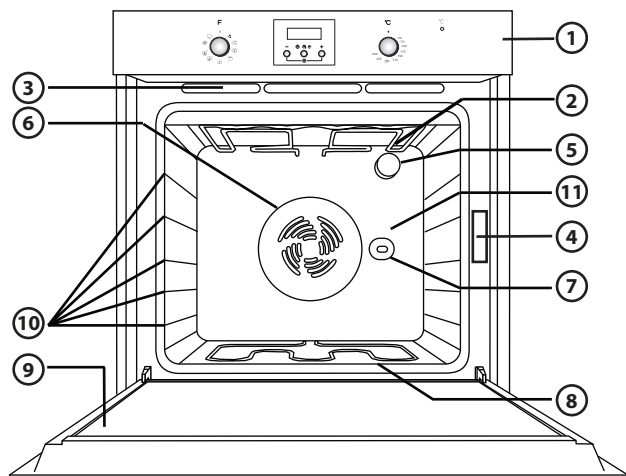
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps (depending on model).
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from our After-sales Service.

#### **IMPORTANT:**

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

## INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



**N.B.:** Your product may look slightly different from the drawing.

1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

- N.B.:**
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

## COMPATIBLE ACCESSORIES

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

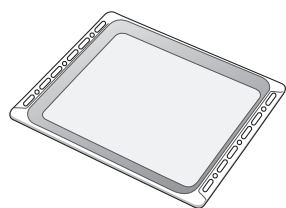


Fig. 1

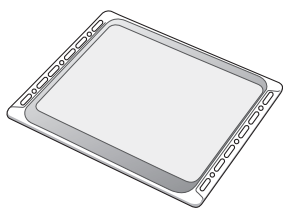


Fig. 2

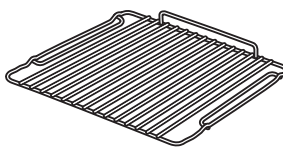


Fig. 3

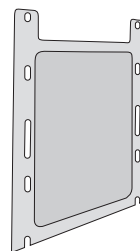


Fig. 4

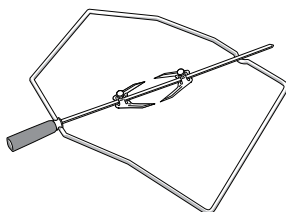


Fig. 5

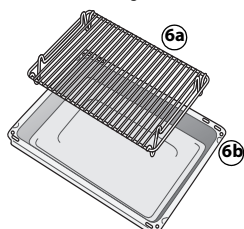


Fig. 6

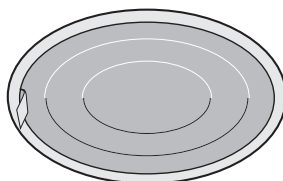


Fig. 7

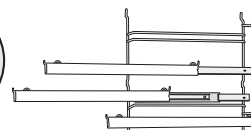


Fig. 8

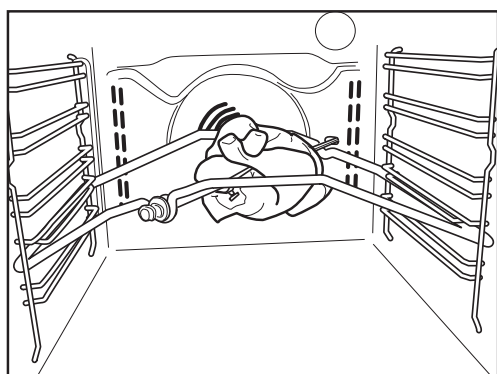


Fig. 9

### **Drip-tray (Fig. 1)**

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

### **Baking tray (Fig. 2)**

For baking biscuits, cakes and pizzas.

### **Wire shelf (Fig. 3)**

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

### **Catalytic side panels (Fig. 4)**

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

### **Turnspit (Fig. 5)**

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

### **Grill Pan Set (Fig. 6)**

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

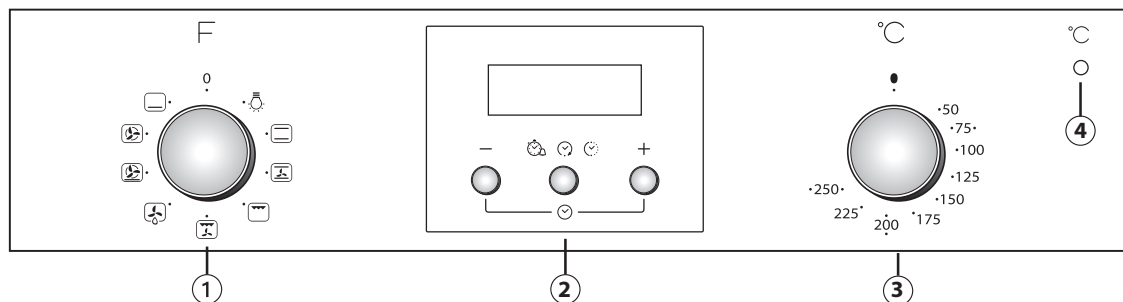
### **Grease filter (Fig. 7)**

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

### **Sliding shelves (Fig. 8)**

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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



**N.B.:** Your product may look slightly different from the drawing.

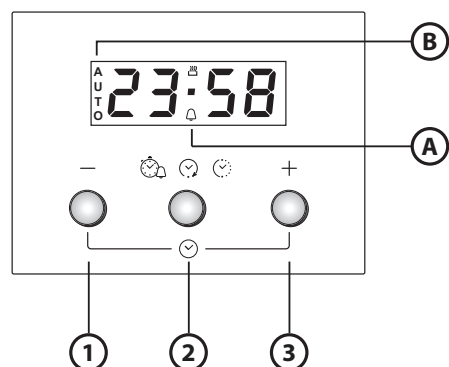
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

## HOW TO OPERATE THE OVEN

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

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

## USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



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

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

## Using the oven for the first time

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

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











## Setting the timer

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

















## Setting cooking time

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



















## FUNCTION DESCRIPTION TABLE



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

## COOKING TABLE

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



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

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

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

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

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

## RECOMMENDED USE AND TIPS

### How to read the cooking table

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

#### Cooking different foods at the same time

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

#### Desserts

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

#### Meat

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

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

#### Turnspit (only in some models)

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

#### Pizza

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

#### Rising function (present only in specific models)

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



400011603897

