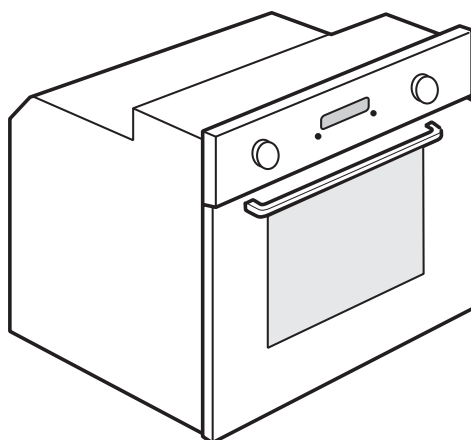


(Apply the label from warranty here)



- EN** User and maintenance manual
- CS** Návod k použití a údržbě
- HR** Priručnik za uporabu i održavanje
- HU** Felhasználói és karbantartási kézikönyv
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji
- RO** Manual de utilizare și întreținere
- RU** Руководство по эксплуатации и техобслуживанию
- SK** Návod na používanie a údržbu
- SL** Navodila za uporabo in vzdrževanje
- UK** Інструкція з користування та технічного обслуговування

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



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



DANGER

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



WARNING

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

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

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance can be used by children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Do not leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Do not use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:


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

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The door will not open:

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

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

CLEANING

WARNING

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

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.

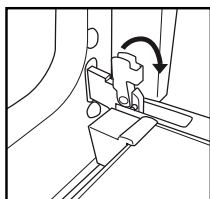


Fig. 1

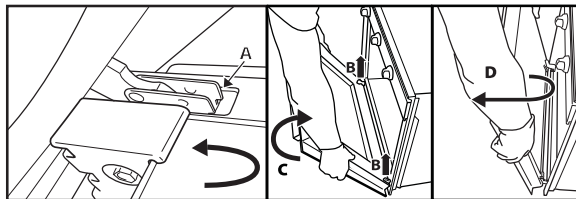


Fig. 2

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.

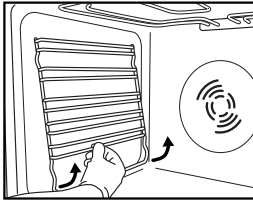


Fig. 3

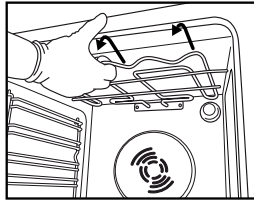


Fig. 4

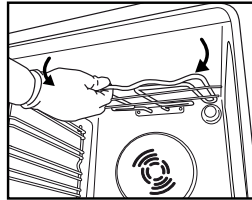


Fig. 5

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.

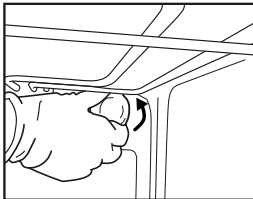


Fig. 6

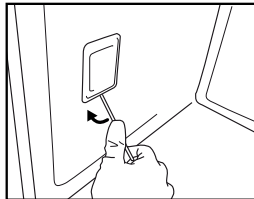


Fig. 7

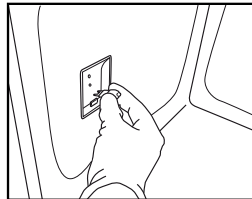


Fig. 8

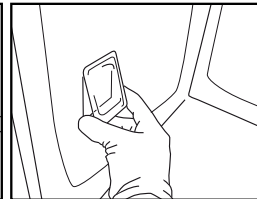


Fig. 9

N.B.:

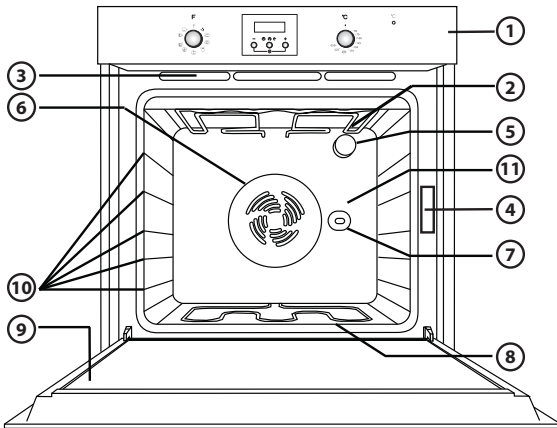
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available 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)

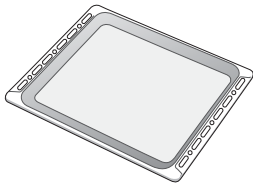


Fig. 1

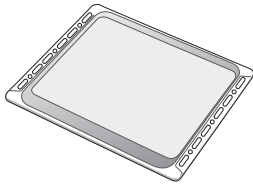


Fig. 2

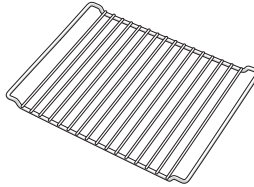


Fig. 3

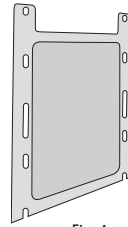


Fig. 4

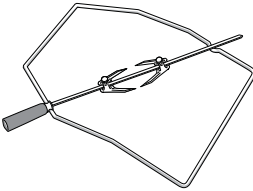


Fig. 5

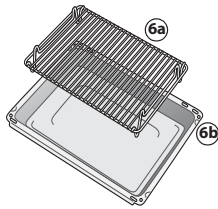


Fig. 6

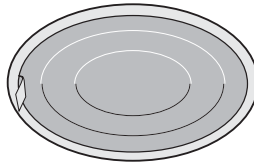


Fig. 7

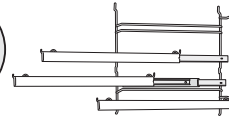


Fig. 8

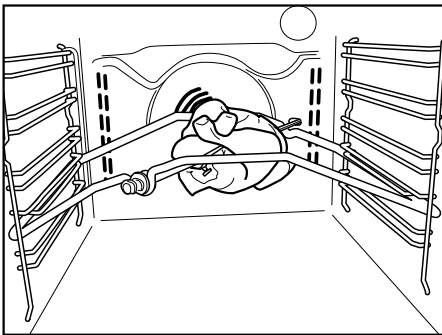


Fig. 9

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.

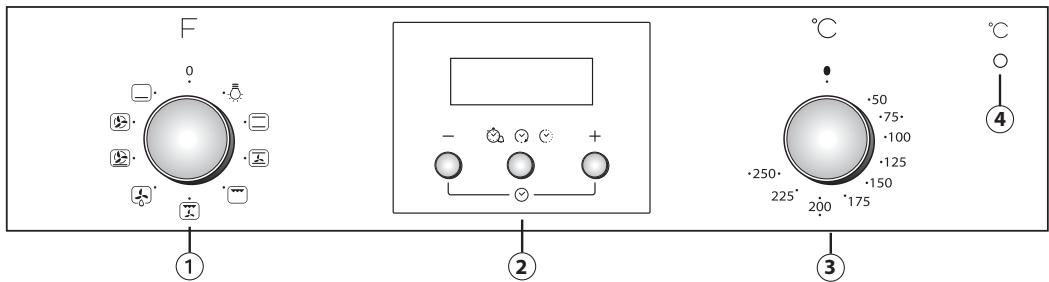
Grease filter (Fig. 7)

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.

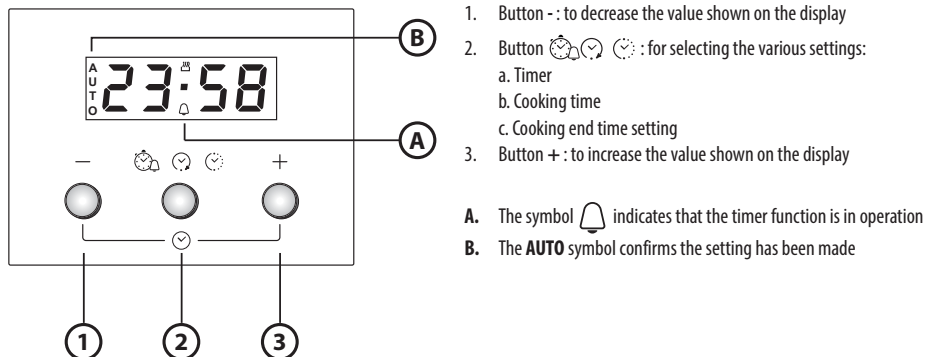
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

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



Using the oven for the first time

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

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











Setting the timer

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

















Setting cooking time



















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



FUNCTION DESCRIPTION TABLE

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

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



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



NEBEZPEČÍ

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



POZOR

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

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

- Před každou činností instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalace nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. Obrat se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k přípravě jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jeho nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na jejich bezpečnost dohlížejí jiné osoby, nebo jim byly poskytnuty příslušné informace o použití spotřebiče a o rizicích, které s jeho použitím souvisí. Nedovoďte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Údržbu a čištění nesmí děti provádět bez dozoru.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat a je nutné dohlédnout na ně, aby si se spotřebičem nehrály.
- Spotřebič a některé jeho přístupné části se při pečení zahřívají na velmi vysokou teplotu. Dbejte na to, abyste se nedotkli topných těles. Ke spotřebiči se nesmí bez dozoru přibližovat děti mladší 8 let.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s utěrkami ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti dostatečně nevychladnou.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- K vyjmutí nádoby a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívajte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Nádoba by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.
- Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Během cyklu pyrolýzy se trouba nedotýkejte. Během pyrolýzy se nesmí k troubě přibližovat děti (platí pro troubu s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teplotní sondy určené pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, jelikož by mohlo dojít k poškřábání skla a jeho následnému roztříštění.
- Před výměnou žárovky si ověřte, že je trouba vypnutá, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

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

INSTALACE

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

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smí v případě potřeby vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:


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

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

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

Likvidace spotřebiče

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

Rady k úspoře elektrické energie

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY

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

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

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

Dveře nejdou otevřít:

- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.
- **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Během automatického čištění nejdou dveře trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokuje (viz odstavec „Čistící cyklus trouby s funkcí Pyrolýza“).

Elektronický programátor nefunguje:

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

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

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

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

Uveďte:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

ČIŠTĚNÍ



POZOR

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

Vnější plochy trouby

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

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

Vnitřek trouby

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

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

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

Příslušenství:

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

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

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

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

Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy (je-li ji trouba vybavena):



POZOR

- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte.
- Během pyrolýzy se nesmí k troubě přibližovat děti.

Podstata této funkce tkví v tom, že zbytky jídel, které zůstanou v troubě po pečení, se spálí při teplotě přibližně 500 °C. Při tak vysoké teplotě se zbytky přemění na lehký popel, který po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkou houbou. Tuto samočisticí funkci není nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná a při predehřátí či vaření se v ní tvoří kouř či výpary.

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

Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:

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

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

ÚDRŽBA



POZOR

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

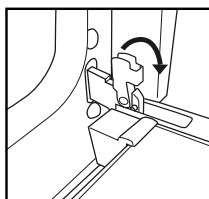
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

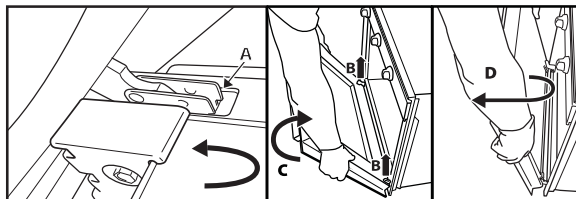
1. Úplně dveře otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), dokud se neuvolní (D) (obr. 2).

Nasazení dveří trouby:

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



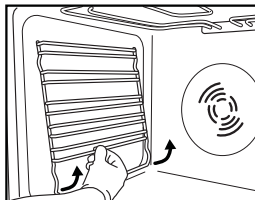
Obr. 1



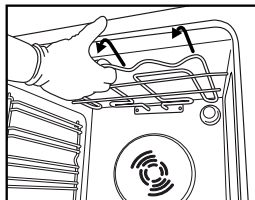
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

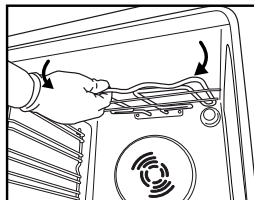
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytláhněte trochu topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

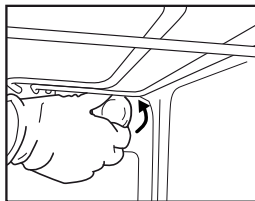
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

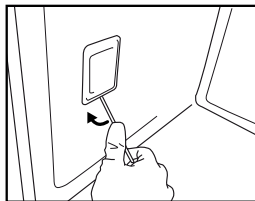
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět (obr. 7).
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Výměna postranní žárovky (je-li u modelu):

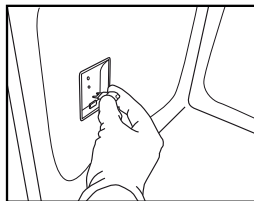
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz informace o typu žárovky) (obr. 8).
5. Kryt nasadte zpět a zatlačte jej do stěny, aby dobře zapadl (obr. 9).
6. Nasadte zpět boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



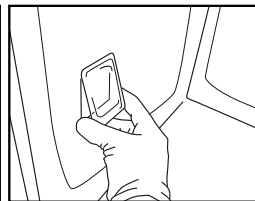
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Poznámka:

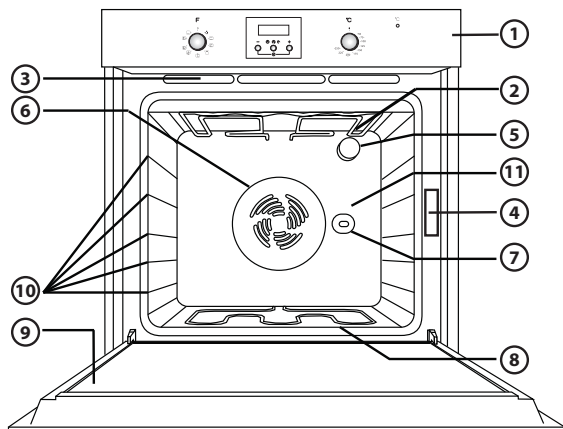
- Používejte pouze žárovky 25–40 W/230 V typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W/230 V typ G9, T 300 °C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Světlo použité ve spotřebiči je určeno speciálně pro elektrické přístroje a není vhodné pro osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **Pokud používáte halogenové žárovky, nedotýkejte se jich holými rukama, jelikož byste je mohli poškodit.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIHOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



Poznámka: Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

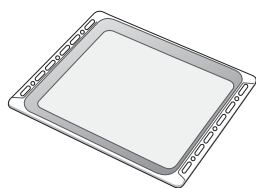
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Kontrolka
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

Poznámka:

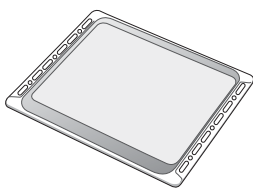
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

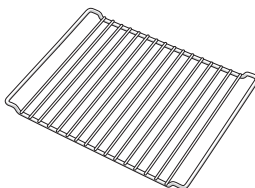
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



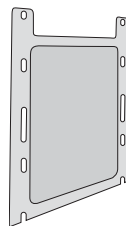
Obr. 1



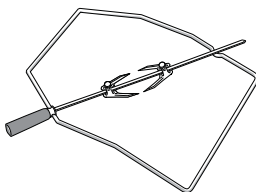
Obr. 2



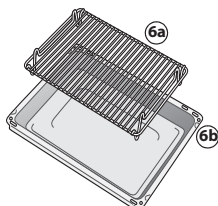
Obr. 3



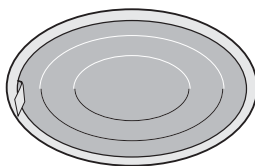
Obr. 4



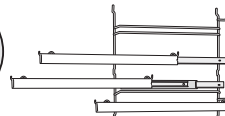
Obr. 5



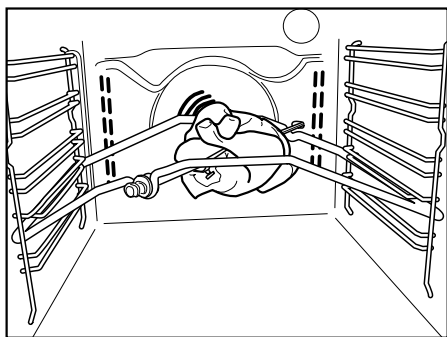
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (obr. 1)

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez zeleniny. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu trochu vody, aby se tuk nerozstříkával a netvořil se kouř.

Plech na pečení (obr. 2)

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

Rošt (obr. 3)

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

Boční katalytické panely (obr. 4)

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

Otočný rožňák (obr. 5)

Rožňák používejte podle návodu na obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy“.

Souprava grilu (obr. 6)

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

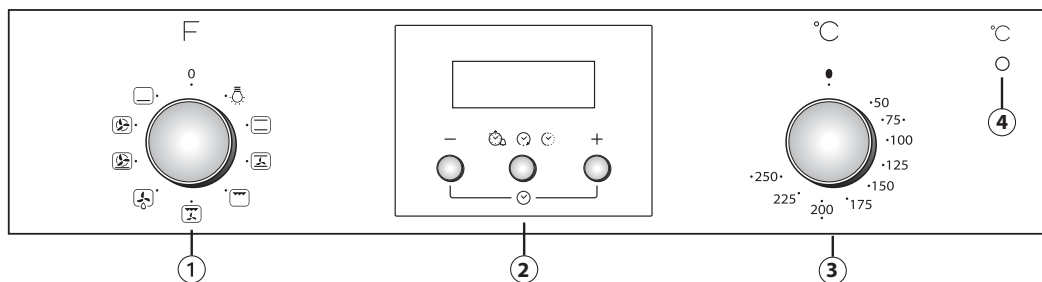
Tukový filtr (obr. 7)

Používejte ho **pouze** pro pečení velmi tučných jídel. Zahákněte ho na zadní stěně trouby naproti ventilátoru. Můžete ho mýt v myčce nádobí a použít s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (obr. 8)

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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Poznámka: Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

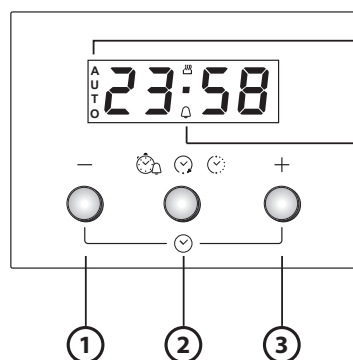
1. Ovladač voliče funkcí
2. ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR
3. Volič termostatu
4. Červená kontrolka termostatu.

JAK POUŽÍVAT TROUBU

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

Po ukončení pečení otočte ovladači do polohy "0".

POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



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

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

Nastavení při prvním použití

Nastavení času a tónu akustického signálu.

Po připojení trouby do elektrické sítě bude na displeji blikat **AUTO** a 0.00. Čas nastavíte současným stisknutím tlačítek - a +: prostřední tečka bliká. Nastavte čas pomocí tlačítek + a -. Jakmile navolíte potřebnou hodnotu, stiskněte prostřední tlačítko. Na displeji je zobrazeno „ton 1“. Chcete-li zvolit požadovaný tón, stiskněte tlačítko -. Jakmile navolíte preferovaný tón, stiskněte prostřední tlačítko. Chcete-li změnit nastavený čas, postupujte podle pokynů uvedených výše.











Nastavení časovače

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

















Naprogramování doby pečení










Po provedení volby pečení a nastavení teploty za pomoci ovládacích prvků, stiskněte prostřední tlačítko: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonu. Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se nejprve zobrazí a 0.00 a bude blikat **AUTO**. Nastavte čas pečení pomocí tlačítek + a - (maximální programovatelná hodnota je 10 hodin). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí čas a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Chcete-li zobrazit zbývající čas pečení, případně jej změnit, stiskněte prostřední tlačítko po dobu 2 vteřin a potom ho stiskněte znovu. Na konci nastavené doby symbol zmizí, zazní zvukové upozornění a symbol **AUTO** bude blikat na displeji. Zvukové upozornění vypnete stisknutím jakékoli tlačítka. Nastavte funkce a tlačítko teploty na nulu a ukončete pečení stisknutím prostředního tlačítka na dvě vteřiny.

TABULKA FUNKCÍ

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

TABULKA VAŘENÍ

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

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

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

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

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

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

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

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

Pečení různých jídel současně

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

Dezerty

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

Maso

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

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

Otočný rožen (jen u některých modelů)

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

Pizza

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

Funkce kynutí (jen u některých modelů)

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

VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH NAJVAŽNIJA JE

Ovaj priručnik i sam uređaj daju važna sigurnosna upozorenja koja morate pročitati i stalno ih se pridržavati.



Ovo je simbol opasnosti koji se odnosi na sigurnost, a upozorava korisnike na moguću opasnost za njih i druge osobe. Svim sigurnosnim upozorenjima prethodi simbol opasnosti i sljedeći pojmovi:



OPASNOST

Ukazuje na opasnu situaciju koja će, ako je ne izbjegnute, prouzročiti tešku ozljedu.



UPOZORENJE

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ako je ne izbjegnute, mogla prouzročiti tešku ozljedu.

Sve sigurnosne informacije daju posebne pojedinosti o potencijalnim rizicima i naznačuju kako se može smanjiti opasnost od ozljeda, oštećenja i strujnog udara koji može nastati uslijed neprihvatljivog načina korištenja uređaja. Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Uređaj morate iskopčati iz napajanja prije vršenja bilo kakvog rada na postavljanju.
- Postavljanje i održavanje mora izvršiti kvalificirani tehničar, prema uputama Proizvođača i lokalnim sigurnosnim propisima. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku.
- Zamjenu kabela za napajanje mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Uzemljenje aparata zakonski je obavezno.
- Električni kabel mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon smještanja u element, moglo priključiti na električnu utičnicu.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s propisima o sigurnosti na snazi, treba koristiti rastavnu sklopku sa zaštitom na svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti višestruke utikače ili produžne kabele.
- Nemojte povlačiti električni kabel kako bi iskopčali uređaj.
- Nakon postavljanja, električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku.
- Nemojte dodirivati aparat bilo kojim mokrim dijelom tijela niti rukovati njime ako ste bosi.
- Namjena uređaja je isključivo uporaba u domaćinstvu za pripremu jela. Ne dopušta se drugačija uporaba (npr.: grijanje prostorija). Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za neprimkladnu uporabu ili neispravno postavljeno upravljanje.
- Uređaj smiju koristiti djeca starosti 8 godina ili više i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili dobivaju upute za korištenje uređaja na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Dijelovi uređaja na dohvat mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Maloj djeci se ne smije dopuštati da se približavaju uređaju i treba ih nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s njim.
- Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Morate paziti da ne dodirnete grijače elemente. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.
- Za vrijeme i nakon uporabe nemojte dodirivati grijače ni unutarnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Nemojte dopustiti da uređaj dođe u dodir s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima, sve dok se svi dijelovi nisu dovoljno ohladili.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja na kraju pečenja i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije nego što pristupite pećnici. Kad su vrata uređaja zatvorena, vrući zrak se odvodi kroz otvor iznad upravljačke ploče. Nemojte začepljivati ventilacijske otvore.
- Prilikom vađenja posuda i dodatnog pribora koristite rukavice za pećnicu i pazite da ne dodirnete grijače.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj niti blizu njega: može izbiti požar ako se uređaj nehotično uključi.
- Nemojte grijati niti kuhati na uređaju hermetički zatvorene staklenke ili spremnike. Povećavanje tlaka u staklenci može prouzročiti njenu eksploziju, što će oštetiti uređaj.
- Nemojte koristiti spremnike od sintetičkih materijala.
- Pregrijana ulja i masnoće lako se zapale. Uvijek budno pazite prilikom kuhanja hrane bogate masnoćom i uljem.
- Nemojte nikad ostavljati uređaj bez nadzora tijekom sušenja hrane.
- Ako prilikom kuhanja namirnica koristite alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), ne zaboravite da alkohol na visokim temperaturama isparava. Postoji, dakle, opasnost da će se pare koje oslobađa alkohol zapaliti kad stupe u dodir s električnim grijačem.
- Ne smijete koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize. Djecu držite podalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize (samo kad je riječ o pećnicama s ciklusom pirolize).
- Za ovu pećnicu koristite samo preporučene temperaturne sonde.
- Nemojte rabiti grube abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.
- Prije zamjene žaruljice svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

Rashodovanje kućanskih aparata

- Ovaj uređaj je proizveden od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Rashodujte ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Prije rashodovanja, odrežite električni kabel.
- Radi detaljnijih informacija o postupanju, spašavanju i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili.

POSTAVLJANJE

Nakon uklanjanja ambalaže s pećnice, provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme prijevoza te da se vrata pećnice dobro zatvaraju. U slučaju problema, obratite se prodavaču ili najbližoj Službi za tehničku pomoć. Kako biste izbjegli oštećenja, uklonite ploču od pjenastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU

- Kuhinjski elementi koji su u izravnom dodiru s pećnicom moraju biti otporni na toplinu (min. 90 °C).
- Izvršite sve radove piljenja prije namještanja pećnice u element i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu.
- Nakon postavljanja, dno pećnice više ne smije biti dostupno.
- Za ispravan rad uređaja, nemojte začepljivati minimalni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.

ELEKTRIČNO SPAJANJE

Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici uređaja naponu električne mreže. Natpisna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

- Zamjenu kabela za napajanje (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.

OPĆE PREPORUKE

Prije uporabe:

- Uklonite zaštitne komade kartona, zaštitnu foliju i naljepnice s dodatnog pribora.
- Izvadite dodatni pribor iz pećnice i zagrijte je na 200 °C otprilike sat vremena, kako bi nestao miris i dimovi od izolirajućeg materijala i zaštitnog maziva.

Za vrijeme uporabe:


- Nemojte stavljati teške predmete na vrata, jer ih mogu oštetiti.
- Nemojte se hvatati za vrata niti vješati išta za ručku.
- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nikad ne ulijevajte vodu izravno u vruću pećnicu; tako se može oštetiti emajl.
- Nemojte vući po dnu pećnice posude i kalupe, jer tako se može oštetiti emajl.
- Uvjerite se da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da se ne uklješte u njenim vratima.
- Izbjegavajte izlaganje pećnice atmosferskim prilikama.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Odlaganje materijala pakiranja

Materijal korišten za ambalažu može se 100%-no reciklirati i označen je simbolom recikliranja (). Razine materijale pakiranja odložite pridržavajući se u potpunosti propisa lokalnih vlasti o odlaganju otpada.


Rashodovanje proizvoda

- Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj smjernici 2002/96/EZ o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE).
- Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi mogle biti prouzročene ako se neprimjereno rukuje otpadom ovog proizvoda.
- Simbol  na uređaju ili na popratnoj dokumentaciji označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati kao nerazvrstani komunalni otpad, nego ga treba odnijeti na sakupljalište za obradu električnog i elektroničkog otpada.

Savjeti za uštedu energije

- Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu.
- Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje, jer oni bolje upijaju toplinu.
- Isključite pećnicu 10-15 minuta prije vremena određenog za pečenje. Namirnice koje zahtijevaju dulje pečenje nastavit će se peći i nakon što isključite pećnicu.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

- Ova pećnica, namijenjena uporabi u dodiru s prehrambenim proizvodima, sukladna je europskoj uredbi ( br.1935/2004 i osmišljena je, proizvedena i prodaje se u skladu sa zahtjevima sigurnosti direktive 2006/95/EZ o niskom naponu (koja zamjenjuje 73/23/EEZ i naknadne dopune), zaštitnim zahtjevima direktive 2004/108/EEZ "EMC".

UPUTE ZA SLUČAJ KVARA

Pećnica ne radi:

- Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju.
- Isključite i ponovno uključite pećnicu, kako bi se uvjerali da je kvar uklonjen.

Vrata se ne otvaraju:

- Isključite i ponovno uključite pećnicu, kako bi se uvjerali da je kvar uklonjen.
- **Važno:** za vrijeme samočišćenja nije moguće otvoriti vrata. Čekajte dok se automatski ne otključaju (vidi odlomak "Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize").

Elektronski programator ne radi:

- Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj, obratite se najbližem postprodajnom servisu. U ovom slučaju navedite broj koji slijedi nakon slova "F".

POSTPRODAJNI SERVIS

Prije nego što kontaktirate postprodajni servis:

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u "Vodiču za utvrđivanje kvarova".
2. Isključite i ponovno uključite uređaj, kako bi provjerili je li smetnja uklonjena.

Ako i nakon navedenih provjera kvar ostaje, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model pećnice;
- broj za pomoć (radi se o broju koji se nalazi nakon riječi Service na natpisnoj pločici), koji se nalazi na unutrašnjem desnom rubu otvora pećnice (vidljiv dok su vrata otvorena). Broj za pomoć se navodi i na jamstvu;
- vašu potpunu adresu;
- vaš broj telefona.

SERVICE 0000 000 00000



Ako bude potreban popravak, obratite se ovlaštenom **postprodajnom servisu** (kako bi se jamčila uporaba originalnih pričuvnih dijelova i ispravan popravak).

ČIŠĆENJE



UPOZORENJE

- Ne smijete koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Pećnicu čistite tek kad je hladna na dodir.
- Iskopčajte uređaj iz struje.

Vanjski dio pećnice

VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako jedan od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom.

- Očistite površine vlažnom krpom. Ako je jako prljavo, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Dovršite suhom krpom.

Unutrašnjost pećnice

VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne spužvice ni metalne žice ili strugalice. One vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo na vratima pećnice.

- Nakon svake uporabe pustite da se pećnica ohladi pa je očistite – po mogućnosti dok je još donekle topla, kako bi uklonili nakupljenu nečistoću i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane s visokim sadržajem šećera).
- Koristite namjenske deterđente za pećnicu i doslovno slijedite upute proizvođača.
- Očistite staklo na vratima prikladnim tekućim sredstvom za čišćenje. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice možete izvaditi (vidi ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (vidi ODRŽAVANJE) možete spustiti (samo neki modeli) radi čišćenja gornjeg dijela pećnice.

Napomena: za vrijeme duljeg pečenja namirnica s visokim sadržajem vode (npr. pizza, povrća, itd.), može doći do stvaranja vlage na unutrašnjoj strani vrata i oko brtve. Kad se pećnica ohladi, osušite unutrašnji dio vrata krpom ili spužvom.

Dodatni pribor:

- Dodatni pribor stavite močiti sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; koristite rukavice za pećnicu ako je još vruć.
- Ostatke hrane možete ukloniti prikladnom četkicom ili spužvom.

Čišćenje stražnje stijenke i bočnih katalitičkih ploča pećnice (ako postoje):

VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, hrapave četke, sredstva za ribanje ni sprejeve za pećnicu, jer bi oni mogli oštetiti katalitičku površinu i upropasti njena svojstva samočišćenja.

- Pustite praznu pećnicu da radi s funkcijom ventiliranja na 200 °C otprilike sat vremena
- Zatim ostavite uređaj da se ohladi pa spužvom uklonite sve ostatke hrane.

Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize (ako postoji ta funkcija):



UPOZORENJE

- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize.
- Djecu držite podalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize.

Ova funkcija pri temperaturi od približno 500 °C prži raspršene kapljice koje u pećnici nastaju tijekom pečenja. Na toj visokoj temperaturi, ostaci se pretvaraju u lagani prah koji se lako može obrisati mokrom krpom kad se pećnica ohladi. Funkciju pirolize nemojte uključivati nakon svake upotrebe, koristite je samo kad je pećnica jako prljava ili stvara dim ili isparavanja tijekom predgrijavanja ili pečenja.

- Ako je pećnica montirana ispod ploče za kuhanje, svi plamenici ili električne grijače ploče moraju biti isključeni tijekom samočišćenja (pirolize).
 - Uklonite sve dodatke prije pokretanja funkcije pirolize.
- Uređaj ima dvije funkcije pirolize:

1. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/ECO): koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Odaberite ga u uobičajenim intervalima (nakon dva ili tri uzastopna pečenja mesa).
2. Standardni ciklus (PYRO): prikladan je za čišćenje jako zaprljane pećnice.
 - U svakom slučaju, nakon određenog broja korištenja, ovisno o tome koliko je pećnica zaprljana, poruka na zaslonu pećnice prikazuje savjet za uključivanje ciklusa samočišćenja.

Napomena: tijekom funkcije piroлизe, vrata pećnice neće se moći otvoriti, bit će zaključana dok se temperatura u pećnici ne vrati na prihvatljivu sigurnosnu razinu.

ODRŽAVANJE

UPOZORENJE

- Koristite zaštitne rukavice.
- Uvjerite se da je pećnica hladna prije vršenja radnji u nastavku.
- Iskopčajte pećnicu iz struje.

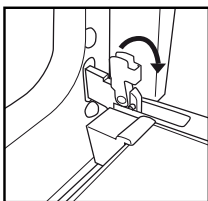
SKIDANJE VRATA

Za skidanje vrata:

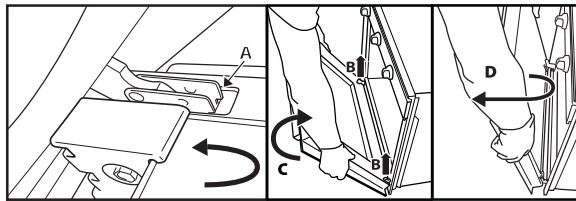
1. Potpuno zatvorite vrata.
2. Podignite polugice za zaustavljanje i gurnite ih prema naprijed sve do kraja (sl. 1).
3. Zatvorite vrata koliko god je to moguće (A), podignite ih (B) i okrenite (C), sve dok se ne oslobode (D, sl. 2).

Za ponovno postavljanje vrata:

1. Uvucite šarke u njihova sjedišta.
2. Potpuno zatvorite vrata.
3. Ponovno spustite dvije polugice za zaustavljanje.
4. Zatvorite vrata.



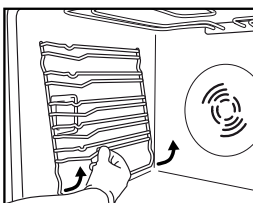
Sl. 1



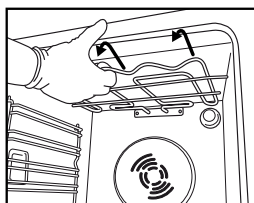
Sl. 2

POMICANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)

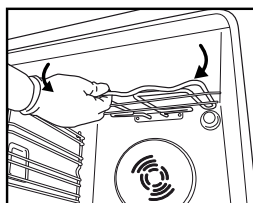
1. Izvadite bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
2. Malo izvucite grijač (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i osigurajte da sjedne na bočne nosače.



Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5

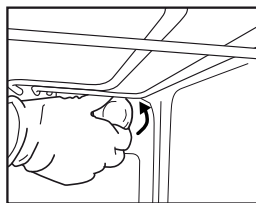
ZAMJENA ŽARULJICE PEĆNICE

Za zamjenu stražnje žaruljice (ako postoji):

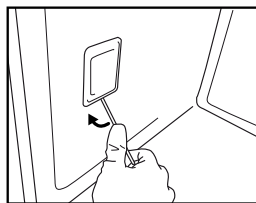
1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte poklopac žaruljice (sl. 6), zamijenite žaruljicu (pogledajte napomenu o vrsti žaruljice) i ponovno navijte njen poklopac.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Da biste zamijenili žaruljicu (ako je ima):

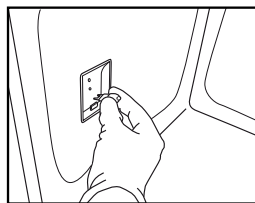
1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Izvadite eventualne bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
3. Pomoću odvijača skinite poklopac žaruljice (sl. 7).
4. Zamijenite žaruljicu (pogledajte napomenu o vrsti žaruljice) (sl. 8).
5. Ponovno namjestite poklopac žaruljice i gurnite ga da se pravilno zakači (sl. 9).
6. Vratite na mjesto bočnu rešetku – nosač dodatnog pribora.
7. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



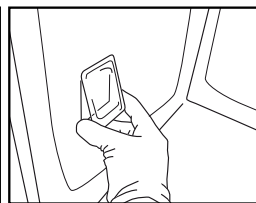
Sl. 5



Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8

Napomena:

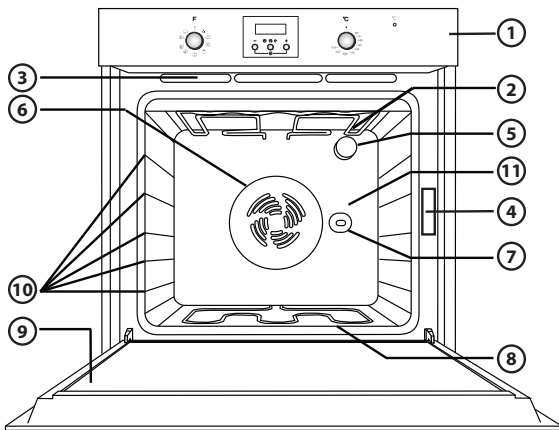
- Koristite samo žaruljice od 25-40 W/230 V sa žarnom niti, tipa E-14, T300 °C ili halogene žaruljice od 20-40 W/230 V tipa G9, T 300 °C.
- Žaruljica koja se koristi u uređaju posebno je dizajnirana za električne aparate i nije prikladna za osvetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žaruljice možete nabaviti u našem postrpodajnom servisu.

VAŽNO:

- **Ako koristite halogene žaruljice, nemojte ih držati prstima jer može doći do oštećenja.**
- **Nemojte puštati pećnicu u rad prije nego što ponovno postavite poklopac žaruljice.**

UPUTE ZA UPORABU PEĆNICE

ZA ELEKTRIČNO SPAJANJE, VIDI ODLOMAK O POSTAVLJANJU



Napomena: Izgled vašeg proizvoda može se donekle razlikovati od onog na slici.

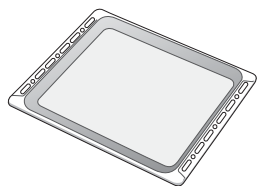
1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Sustav hlađenja pećnice (ako postoji)
4. Natpisna pločica (ne smije se skidati)
5. Svjetlo
6. Sustav ventiliranog pečenja (ako postoji)
7. Ražanj (ako je priložen)
8. Donji grijač (ne vidi se)
9. Vrata
10. Položaj polica
11. Stražnja stijenka

Napomena:

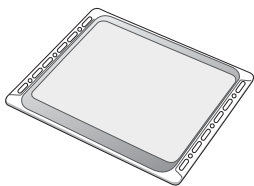
- Po završetku pečenja, ventilator za hlađenje može određeno vrijeme nastaviti s radom i nakon što isključite pećnicu.

KOMPATIBILNI DODATNI PRIBOR

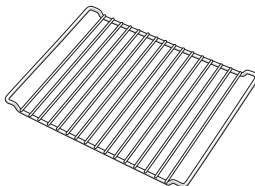
(za dodatni pribor isporučen s pećnicom, pogledajte tehnički list)



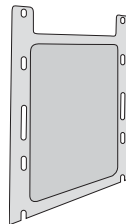
Sl. 1



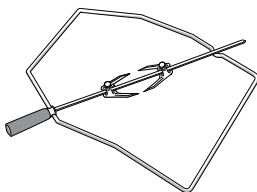
Sl. 2



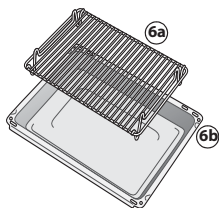
Sl. 3



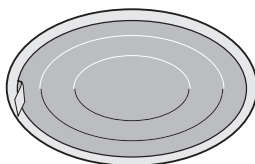
Sl. 4



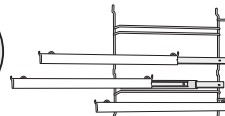
Sl. 5



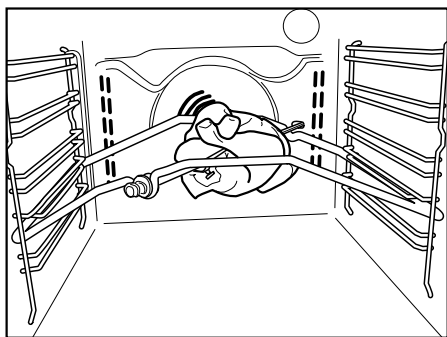
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

Pladanj za skupljanje viška tekućine (sl. 1)

Za sakupljanje masnoće i komadića hrane ako se postavi ispod rešetke, odnosno kao pladanj za pečenje mesa, peradi, ribe, itd. sa ili bez povrća. Kako biste izbjegli prskanje masnoća i previše dima, ulijte malo vode u pladanj za skupljanje viška tekućine.

Pladanj za pečenje (sl. 2)

Koristite za pečenje keksa, torti, pizza.

Rešetka (sl. 3)

Za roštiljanje namirnica ili kao nosač za lonce, kalupe za kolače i druge posude za pečenje. Možete je staviti na bilo koji slobodan položaj. Rešetka se može postaviti okrenuta prema gore ili prema dolje.

Bočne katalitičke ploče (sl. 4)

Ove ploče su premazane posebnim mikroporoznim lakom koji upija štrcanje masnoće. Savjetujemo da nakon pečenja naročito masnih jela obavite postupak automatskog čišćenja (vidi ČIŠĆENJE).

Ražanj (sl. 5)

Koristite ražanj kao što je prikazano na sl. 9. Provjerite i savjete u odjeljku "Preporučena uporaba i savjeti".

Komplet pladnjeva za grill (sl. 6)

Komplet sadrži rešetku (6a) i emajliranu posudu (6b). Taj se komplet stavlja na rešetku (3) i koristi s funkcijom Roštilj.

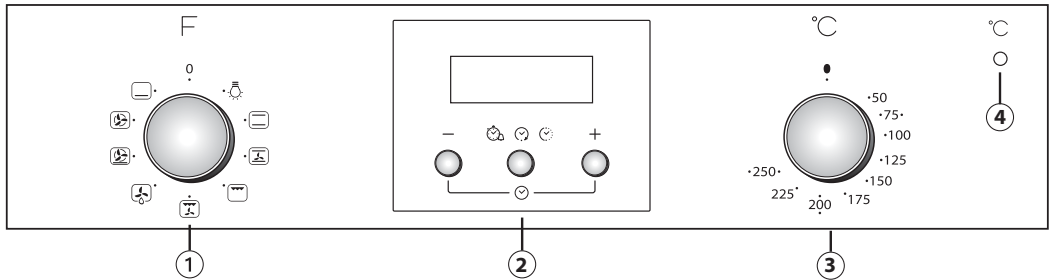
Filtar za masnoću (sl. 7)

Koristite ga **samo** kod naročito masnog pečenja. Zakačite ga na stražnju stijenku u unutrašnjosti, ispred ventilatora. Možete ga prati u perilici posuđa, a ne smije se koristiti s funkcijom Ventilirano.

Klizne police (sl. 8)

Olakšavaju rukovanje jelom tijekom pečenja, jer omogućuje izvlačenje rešetaka i pladnjeva za skupljanje. Pogodne su za sav dodatni pribor i mogu se prati u perilici posuđa.

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



Napomena: Izgled vašeg proizvoda može se donekle razlikovati od onog na slici.

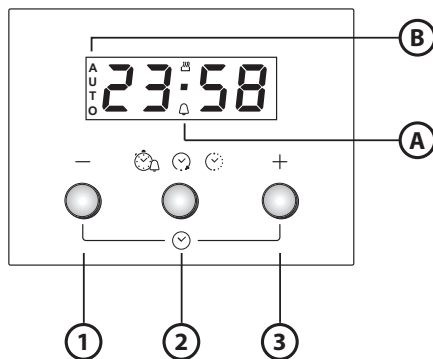
1. Gumb za odabir funkcija
2. Elektronski programator
3. Gumb termostata
4. Crveno kontrolno svjetlo termostata.

KAKO KORISTITI PEĆNICU

- Okrenite gumb za odabir funkcije na željenu funkciju. Svjetlo pećnice se pali.
- Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Svjetlo termostata uključuje se i zatim se ugasi kada se postigne odabrana temperatura.

Na kraju nakon pečenja okrenite gumb na položaj "0".

UPOTREBA ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA



1. Tipka - : za smanjenje prikazane vrijednosti
2. Tipka : za odabir raznih postavki:
 - a. Uređaj za mjerenje vremena
 - b. Vrijeme pečenja
 - c. Postavka završetka pečenja
3. Tipka + : za povećanje prikazane vrijednosti

A. Simbol označava da je uključena funkcija mjerenja vremena

B. Simbol **AUTO** potvrđuje postavku

Postavke prilikom prvog korištenja

Postavljanje točnog vremena i tona zvučnog signala.

Nakon priključivanja pećnice na dovod električne energije, na zaslonu se prikazuje **AUTO** i 0.00. Kako biste podesili točno vrijeme, istovremeno pritisnite tipke - i + : počinju bljeskati središnje točkice. Vrijeme postavite pomoću tipki + i -. Nakon odabira željenih vrijednosti, pritisnite središnju tipku. Na zaslonu se prikazuje "ton 1". Kako biste odabrali željeni ton, pritisnite tipku -. Nakon odabira željenog tona, pritisnite središnju tipku. Kako biste promijenili vrijeme, pratite prethodni postupak.











Postavljanje mjerača vremena

Kako biste postavili mjerač vremena, dugo pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje 0.00 i bljeska simbol zvona. Mjerač vremena postavite pomoću tipke + (maksimalna vrijednost programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta). Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekunda. Zaslom prikazuje koliko je sati, a zvono ostaje uključeno čime se potvrđuje da je mjerač vremena postavljen. Kako biste provjerili vrijeme odbrojavanja i promijenili ga prema potrebi, pritisnite srednju tipku.

















Odabir vremena pečenja


















Nakon što pomoću gumba odaberete način i temperaturu kuhanja, pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje 0.00 i bljeska simbol zvona. Ponovo pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje **dur** i 0.00, a bljeska i poruka **AUTO**. Vrijeme pečenja postavite pomoću gumba + i - (maksimalna vrijednost programiranja iznosi 10 sati). Nakon nekoliko sekunda zaslon prikazuje koliko je sati, a **AUTO** ostaje uključeno čime se potvrđuje postavka. Kako biste provjerili preostalo vrijeme pečenja i promijenili ga prema potrebi, pritisnite srednju tipku na 2 sekunde pa je ponovo još jednom pritisnite. Na završetku postavljanja vremena, isključuje se simbol , oglašava se alarm, a na zaslonu bljeska **AUTO**. Pritisnite bilo koju tipku kako biste isključili alarm. Vratite gumb funkcija i temperature na nulu pa pritisnite srednju tipku na dvije sekunde kako biste završili pečenje.



TABLICA S OPISOM FUNKCIJA

GUMB FUNKCIJA		
	ISKLJUČENO	Za završetak pečenja i isključivanje pećnice.
	LAMPICA	Za uključivanje/isključivanje žaruljice u pećnici.
	STATIČKO	Za kuhanje bilo koje vrste hrane na samo jednoj razini. Upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu do željene temperature. Žaruljica termostata isključuje se ako je pećnica spremna pa možete unijeti hranu.
	KONVEKCIJSKO PEČENJE SLASTICA	Za pečenje kolača s tekućim nadjevom (slatkih ili pikantnih) na jednoj razini. Ova se funkcija može koristiti i za pečenje na dvije razine. Mijenjajte položaj namirnica radi što ujednačenijeg pečenja. Upotrijebite 2. razinu kako biste pekli samo na jednoj razini, a 2. i 4. za pečenje na dvije razine. Zagrijte pećnicu prije pečenja.
	ROŠTILJ	Za roštiljanje odrezaka, ražnjića, kobasica, za povrće zapečeno u pećnici kao i za rumenjenje kruha. Hranu postavite na 4. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za skupljanje viška tekućine koja nastaje tijekom kuhanja. Postavite je na 3. razinu i u nju dodajte oko pola litre vode. Zagrijte pećnicu 3 – 5 min. Tijekom kuhanja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.
	TURBO ROŠTILJ	Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, govede pečenje, pilića). Hranu postavite na srednju razinu. Pomoću plitice prikupljajte sokove koji se stvaraju tijekom pečenja. Postavite je na 1./2. razinu i dodajte približno pola litre vode. Preporučuje se da povremeno okrenete meso tijekom pečenja kako biste postigli ujednačeno pečenje. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.
	ODMRZAVANJE	Za brže odmrzavanje hrane. Hranu postavite na srednju razinu. Hranu ostavite zapakiranu kako se ne bi osušila na rubovima.
	DNO + KONVEKCIJSKO PEČENJE	Za pečenje voća, kolača, povrća, pizza, peradi itd na jednoj razini.
	TERMOVENTILACIJA	Također i za pečenje različitih namirnica koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer riba, povrće, kolači) na maksimalno dvije police u isto vrijeme. Ova funkcija omogućuje pečenje bez prijenosa mirisa s jedne namirnice na drugu. Preporučujemo da za pečenje na jednoj razini uporabite 2. razinu. Za pečenje na dvjema policama, preporučuje se uporaba 1. i 3. razine, prije čega treba unaprijed zagrijati pećnicu.
	PRVA	Koristite ovu funkciju nakon pečenja za brzo rumenjenje jela odozdo. Preporučujemo da namirnice postavite na 1./2. razinu za pečenje. Funkciju možete uporabiti i za lagano pečenje, kao što je pečenje povrća i mesnih rolada; u tom slučaju uporabite 2. razinu za pečenje. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

TABLICA PEČENJA

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor
Torte od dizanog tijesta		Da	2	150-175	35-90	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		Da	2	150-190	30-85	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
Keksi/voćne tortice		Da	2	160-175	20-45	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	150-175	20-45	Razina 3: rešetka Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Peciva s kremom		Da	2	175-200	30-40	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	170-190	35-45	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Puslice		Da	2	100	110-150	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	100	130-150	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh/pizza/pogača		Da	2	190-250	12-50	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-50	Razina 1: plitica za pečenje na rešetki Razina 3: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Smrznuta pizza		Da	2	250	10-15	Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki
		Da	1-3	250	10-20	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Mesne i krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		Da	2	175-200	40-50	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	175-190	55-65	Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	2	175-200	20-30	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	175-200	25-45	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	2	200	45-55	Plitica za pečenje na rešetki
Janjetina/teletina/govedina/svinjetina na 1 kg		Da	2	200	80-110	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Piletina/zečetine/pačetina 1 kg		Da	2	200	50-100	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina/gušćje meso 3 kg		Da	1/2	200	80-130	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba/riba u ovitku (file, cijela riba)		Da	2	175-200	40-60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, plavi patlidžani)		Da	2	175-200	50-60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost		Da	4	200	2-5	Roštilj
File ribe/odresci		Da	4	200	20-30	Razina 4: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja)
						Razina 3: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Kobasice / ražnjići/ rebarca / pljeskavice		Da	4	200	30-40	Razina 4: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja)
						Razina 3: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pile za pečenje 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Razina 2: rešetka (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pile za pečenje 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Razina 2: ražanj
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Lagano pečeno goveđe pečenje 1 kg		-	2	200	35-45	Plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Janjeći but/koljenica		-	2	200	60-90	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Krumpir u pećnici		-	2	200	45-55	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Zapečeno povrće		-	2	200	20-30	Plitica za pečenje na rešetki
Lazanje i meso		Da	1-3	200	50-100	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor
Meso i krumpiri		Da	1-3	200	45-100	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće		Da	1-3	175	30-50	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

Vremena navedena u tablici odnose se na pečenje s odgodom početka (ako je dostupna). Vremena pečenja mogu biti dulja, ovisno o jelu.

Napomena: simboli funkcija pečenja mogu se donekle razlikovati od onih na slici.

Napomena: temperature i vrijeme pečenja vrijede orijentacijski za 4 porcije.

PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI

Kako čitati tablicu pečenja

Tablica pokazuje najbolju funkciju za sve navedene namirnice koje treba istovremeno peći na jednoj ili više razina polica. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura pečenja i vrijeme služe samo za orijentaciju i ovisit će o količini namirnica i vrsti dodatnog pribora kojeg koristite. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno ispečeno, podesite višu vrijednost. Koristite isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, metalne, tamne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete koristiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme pečenja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako slijedite savjete koji se daju u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine polica. Kod pečenja namirnica koje sadrže puno vode, zagrijte pećnicu.

Istovremeno pečenje različitih namirnica

Koristite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (ako postoji): možete istovremeno peći različite namirnice koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer: ribu i povrće) na više razina police. Izvadite namirnice koje zahtijevaju kraće vrijeme pečenja i ostavite u pećnici one koje zahtijevaju dulje vrijeme pečenja.

Deserti

- Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini police. Koristite tamne, metalne kalupe za kolače i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina police, odaberite funkciju prisilnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak, što pospešuje optimalno strujanje vrućeg zraka.
- Kako bi provjerili je li rahli kolač ispečen, probodite ga čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.
- Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem, jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.
- Ako kolač za vrijeme pečenja "padne", idući put postavite nižu temperaturu; pokušajte smanjiti količinu tekućine u smjesi i blaže miješati.
- Za slastice s vlažnim nadjevom (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (ako postoji). Ako je dno kolača gnjecavo, spustite policu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

Meso

- Koristite bilo koju vrstu pladnja za pećnicu ili vatrostalnu posudu prikladnu veličini komada mesa kojeg pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Kad je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10-15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.
- Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine, radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme pečenja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da hrana bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena pečenja.

Za sakupljanje sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje pladnja za sakupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Nadopunite ako treba.

Ražanj (samo u nekim modelima)

Koristite ovaj dodatak za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabdite meso na šipku ražnja i zavežite ako se radi o piliću; provjerite da li čvrsto stoji pa uvucite šipku i oslonite je na njezin nosač. Radi sprječavanja dimljenja i sakupljanja sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje pladnja za sakupljanje s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka pečenja i koristiti na kraju pečenja, kako se ne bi opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

Pizza

Malo namastite pladnjeve kako bi pizza imala hrskavo dno. Pospite pizzu komadićima mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena pečenja.

Funkcija dizanja tijesta (prisutna samo kod određenih modela)

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta se ovom funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vrijeme dizanja količine od 1 kg tijesta za pizzu je oko jedan sat.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

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



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



VESZÉLY

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



VIGYÁZAT

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

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

- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A hálózati kábel cseréjét szakképzett villanyszerelő végezze. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos veszőszolgálattal.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Ne a hálózati vezetéknel fogva húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja meztláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják. A csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek a termékkel kapcsolatos tapasztalattal és tudással, csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy előzetesen utasításokkal látták el őket a készülék biztonságos használatát illetően, valamint tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermek ne végezze felügyelet nélkül.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Használat közben a készülék és a hozzáférhető alkatrészek felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. Folyamatos felügyelet híján a 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében feljövő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha alkoholos italokat használ az étel elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Ne használjon gőznyomással működő tisztító készülékeket.
- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízisciklus közben a gyermekeket tartsa távol a sütőtől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre vonatkozik).
- Kizárólag olyan hőmérséklet-érzékelőt használjon, amely ehhez a sütőhöz ajánlott.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószereket vagy éles fém kaparókat a sütőajtó üvegeinek tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.

A háztartási készülékek kiselejtezése

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

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

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

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

Használat alatt:


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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kislejtése

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

Energiatakarékossági ötletek

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- Ez a sütő, mely érintkezhet élelmiszerekkel, megfelel az 1935/2004. sz. európai rendeletnek (CE), és ezt a 2006/95/EK sz. „Alacsony feszültségű irányelv (mely helyettesíti a 73/23/EGK irányelvet és annak későbbi módosításait) előírásainak, illetve az „EMC” 2004/108/EK védelmi előírásainak megfelelően terveztek, gyártották és árusították.

HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Az ajtó nem nyitható ki:

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

Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn az „F” betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az „F” betűt követő számot.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

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

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

Mindig adja meg:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT

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

A sütő külseje

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

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

A sütő belseje

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

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

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

Tartozékok:

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

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

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

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

Pirolízis funkciójú (ha van) sütők tisztítási ciklusa:

VIGYÁZAT

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

Ezzel a funkcióval mintegy 500 °C-os hőmérsékleten elégetésre kerülnek a sütő használata közben keletkezett szennyeződések. Ezen a magas hőfokon a lerakódások olyan finom hamuvá égnek, amelyek a sütő kihűlése után nedves szivaccsal könnyen eltávolíthatók. A pirolízis funkciót azonban nem minden sütés után, hanem csak a sütő erősen szennyezett állapota, illetve az előmelegítés vagy a sütés során képződött füst és kellemetlen szag megléte esetén szabad bekapcsolni.

- Amennyiben a sütő egy főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítás (pirolízis) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a készülékből a tartozékokat. A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:
 1. Energiatakarékos ciklus (PYRO EXPRESS/ECO): az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a standard pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha legalább 2–3 egymást követő alkalommal húst készített).
 2. Standard ciklus (PYRO): garantálja az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását.
- Ettől függetlenül, az adott számú sütést követően – a szennyezettség mértéke alapján – a készülék kijelzőjén egy öntisztítási ciklus lefuttatását javasoló üzenet jelenik meg.

Megjegyzés: A pirolízis funkció közben a sütő ajtaja blokkolva van, és mindaddig nem lehet kinyitni azt, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete el nem éri a kellően biztonságosnak tartott értéket.

KARBANTARTÁS

VIGYÁZAT

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

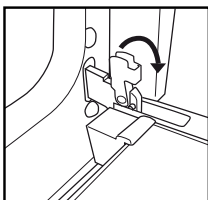
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

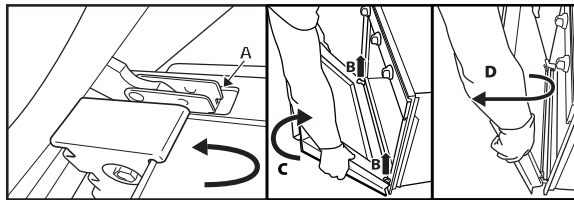
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallanttyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

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



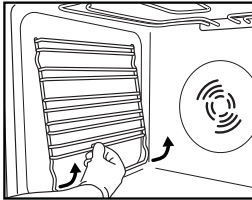
1. ábra



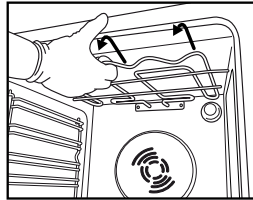
2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

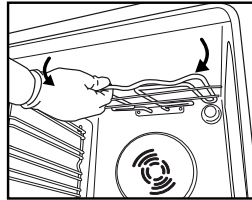
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra



4. ábra



5. ábra

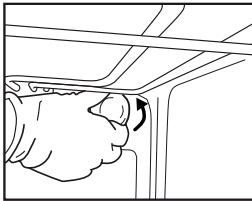
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

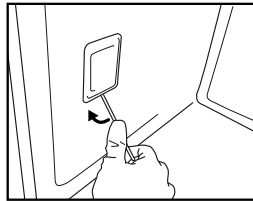
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótípusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

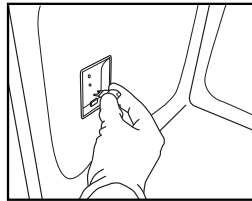
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy csavarhúzóval emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a lámpatípussal kapcsolatosan lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja határozottan, amíg a helyére nem kattann (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



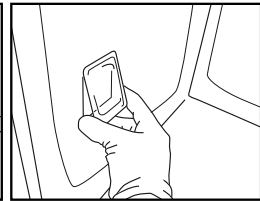
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Megjegyzés:

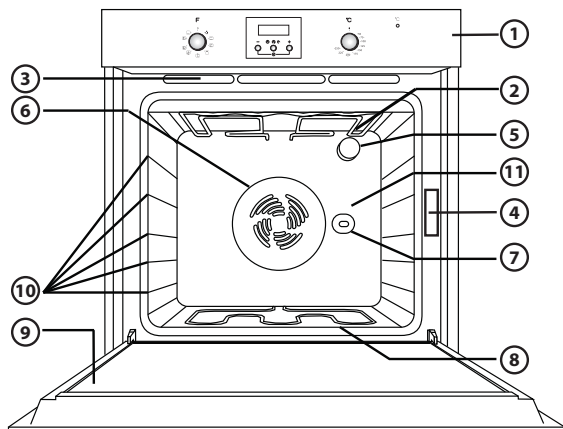
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon.
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők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

FONTOS:

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

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



Megjegyzés: A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

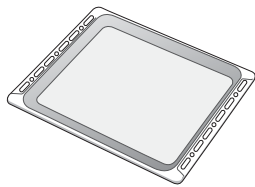
1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Enyhe
6. Sütési ventilációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartószintek pozíciója
11. Hátsó fal

Megjegyzés:

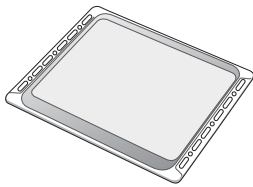
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

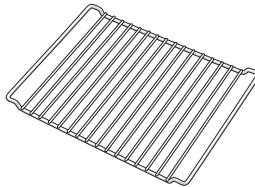
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



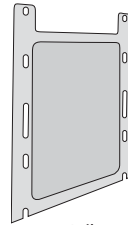
1. ábra



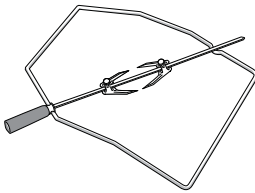
2. ábra



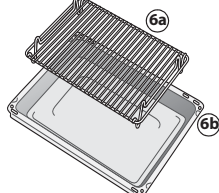
3. ábra



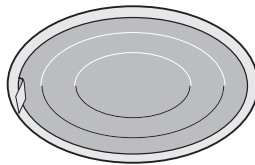
4. ábra



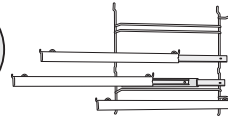
5. ábra



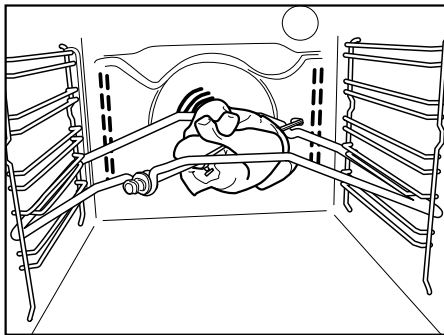
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Zsírfogó tálca (1. ábra)

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

Süteményes tepsi (2. ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

Rács (3. ábra)

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

Katalitikus oldelpanelek (4. ábra)

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kiforró zsiradékot. A zsiradékban különösen gazdag étel sütése után ajánlott elvégezni egy automatikus tisztítási ciklust (lásd TISZTÍTÁS).

Forgónyárs (5. ábra)

A forgónyársat a 9. ábrán megadottak szerint használja. Ugyancsak nézze meg az „Ajánlott használat és tippek” c. rész tanácsait.

Grillsütő készlet (6. ábra)

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

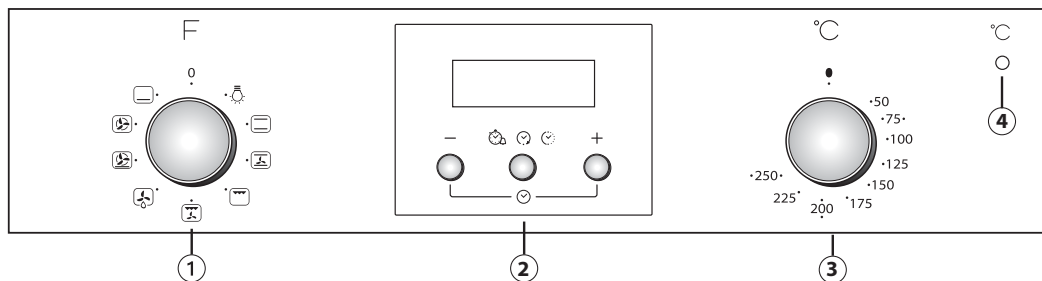
Zsírszűrő (7. ábra)

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

Kihúzható polcok (8. ábra)

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

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



Megjegyzés: A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

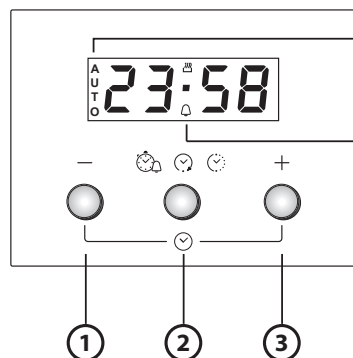
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programválasztó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Piros hőmérséklet-szabályozó kijelző.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

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

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

Az elektronikus programválasztó használata



1. - gomb : a kijelzőn látható érték csökkentése
2. gomb : különféle beállítások választása:
 - a. Időzítő
 - b. Sütési időtartam
 - c. Sütés vége időpont beállítása
3. + gomb : a kijelzőn látható érték növelése

A. A szimbólum az időzítő funkció működését jelzi

B. Az **AUTO** szimbólum a beállítást erősíti meg

A sütő első alkalommal történő használata

Az idő és a hangjelzés hangjának beállítása.

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











Időzítő beállítása

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

















A sütési idő beállítása

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


A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓ GOMB		
	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	LÁMPA	A sütőtér lámpájának bekapcsolása/kikapcsolása.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. Amikor kialszik a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye, akkor helyezhető be az étel a sütőbe.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Folyékony töltelékű (édes vagy sós) sütemények egy szinten történő sütése. Ez a funkció két szinten történő sütéshez is használható. Az edényeket sütés közben cserélje meg az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szint esetén pedig a 2. és a 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	GRILL	Használja a grill funkciót karaj, kebab, kolbász és rakott zöldség sütéséhez, valamint kenyérpirításhoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A tálcát a 3. szintre helyezze el, és töltsse fel kb. fél liter vízzel. 3–5 percig melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtajának zárva kell lennie.
	TURBO GRILL	Nagyobb egybesült húsok sütéséhez (comb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A tálcát az 1. vagy a 2. szintre helyezze el, és töltsse fel kb. fél liter vízzel. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen meg tudjon pirulni. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	ALSÓ + LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, csirke stb. egy szinten történő sütéséhez.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző típusú ételek (például hal, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb két szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az ételek átvénnek egymás szagát. Ha csak egy szintet használ, ajánlott a 2. szintet használni. Két szinten történő sütéshez a sütő előmelegítését követően ajánlatos az 1. és a 3. szintet használni.
	ALSÓ SÜTÉS	Ezt a funkciót a sütni kívánt étel aljának pirításához használja. Ajánlatos az ételt az 1. vagy a 2. szintre helyezni. A funkció a lassú főzéshez is használható, pl. zöldségek és húsos pörköltök esetén. Ebben az esetben használja a 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő: (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	150-175	35-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	150-170	30-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	2	150-190	30-85	Zsírfgó tálcá/süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/Aprósütemények		Igen	2	160-175	20-45	Zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: rács 1. szint: zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
Fánk		Igen	2	175-200	30-40	Zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
Habcók		Igen	2	100	110-150	Zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1-3	100	130-150	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	12-50	Zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	1. szint: sütőforma rácson 3. szint: zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	1. szint: Zsírfgó tálcá/süteményes tepsi vagy rács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfgó tálcá/süteményes tepsi
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	2	175-200	40-50	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	175-190	55-65	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő: (perc)	Tartozékok
Vols-au-vent/Leveles tészta		Igen	2	175-200	20-30	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	175-200	25-45	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsír fogó tálca/süteményes tepsi
Lasagna/Tepsis tészta/Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	2	200	80-110	Zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	2	200	50-100	Zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	1/2	200	80-130	Zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	175-200	40-60	Zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőforma rácson
Pírtós kenyér		Igen	4	200	2-5	Grillrács
Halfilé/steak		Igen	4	200	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsír fogó tálca vízzel
Kolbász/kebab/oldalás/hamburger		Igen	4	200	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsír fogó tálca vízzel
Sült csirke, 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: rács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsír fogó tálca vízzel
Sült csirke, 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs 1. szint: zsír fogó tálca vízzel
Marhasült angolosan, 1 kg		-	2	200	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csülök		-	2	200	60-90	Zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült krumpli		-	2	200	45-55	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	200	20-30	Sütőforma rácson
Lasagna és húсок		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson
Húсок és burgonya		Igen	1-3	200	45-100	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő: (perc)	Tartozékok
Hal és zöldség		Igen	1-3	175	30-50	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

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

Megjegyzés: a sütőfunkciók szimbólumai a rajzon ábrázoltaktól kissé eltérők is lehetnek.

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

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használatának módja

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

Különböző ételek sütése egyszerre

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

Édességek

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

Hús

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

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

Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

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

Pizza

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

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH 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 odstępnie 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 bosą.
- 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 zbliżyły 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. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz drzwi urządzenia i pozwól 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 zbliżyć 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.

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 gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalację.

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 blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

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

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

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

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

Podczas eksploatacji:

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiach 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.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.


PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA



Utylizacja opakowania

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

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, ograniczają Państwo ryzyko negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzkie, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają 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 kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. 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 WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa:

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

Drzwi są zablokowane:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
- **WAŻNE:** Podczas trwania automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją piroliza").

Elektroniczny programator nie działa:

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy się skontaktować z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem:

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

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów 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 drzwiczkach). 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 powodujących korozję ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

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

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: Nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą 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. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (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, 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 powodujących korozję lub ściernych, twardych szczotek oraz 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 piroliza (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone)



OSTRZEŻENIE

- Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy
- Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas trwania cyklu pirolizy

Ta funkcja polega na wypalaniu rozprysków powstających wewnątrz piekarnika podczas pieczenia w temperaturze ok. 500°C. W tak wysokiej temperaturze zabrudzenia spalają się, zmieniając osady w lekki popiół, który po wystygnięciu piekarnika z łatwością można usunąć wilgotną szmatką. Nie włączać funkcji czyszczenia pirolitycznego po każdym pieczeniu, lecz jedynie w razie dużej ilości zabrudzeń lub dymu i nieprzyjemnych zapachów podczas nagrzewania i pieczenia

- Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy upewnić się, czy podczas trwania cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne są wyłączone
 - Przed włączeniem pirolizy należy wyjąć akcesoria z urządzenia
- Urządzenie jest wyposażone w 2 funkcje pirolityczne
1. Cykl ekonomiczny (PIROLIZA EXPRESS/EKO): Zużycie prądu jest mniejsze o ok. 25% w porównaniu do standardowego cyklu pirolitycznego. Cykl należy przeprowadzać regularnie (po co najmniej 2-3 pieczeniach mięsa)
 2. Cykl standardowy (PIRO) Gwarantuje dokładne oczyszczenie bardzo zabrudzonego piekarnika
- Po pewnej liczbie przeprowadzonych cykli pieczenia, w zależności od stopnia zabrudzenia urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat, aby przeprowadzić cykl automatycznego czyszczenia

UWAGA: Podczas trwania funkcji piroliza drzwi piekarnika są zablokowane i nie można ich otworzyć, dopóki temperatura w komorze nie osiągnie bezpiecznego poziomu.

KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE

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

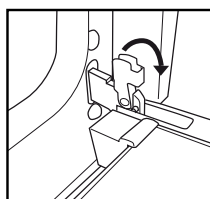
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

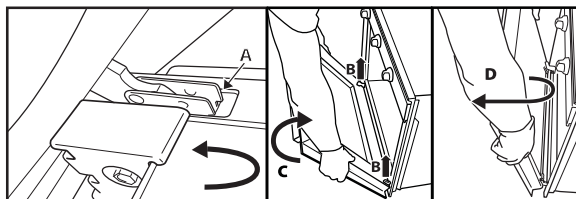
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



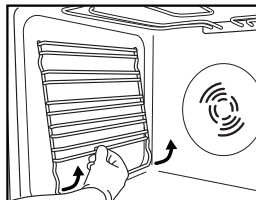
Rys. 1



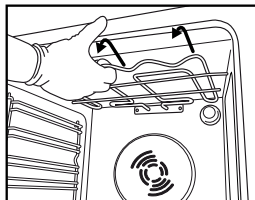
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

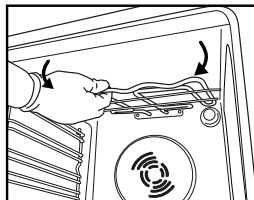
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

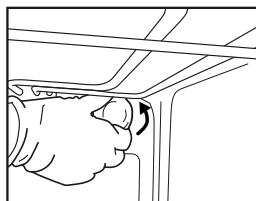
WYMIANA ŻARÓWKI

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

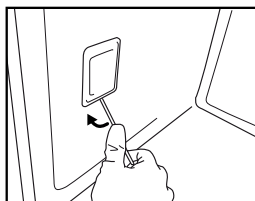
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

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

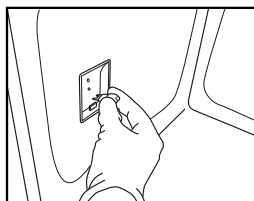
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (rys. 3)
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (rys. 7)
4. Wymienić żarówkę (typ – patrz uwaga poniżej) (rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył i zamknął się prawidłowo (rys. 9)
6. Z powrotem zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



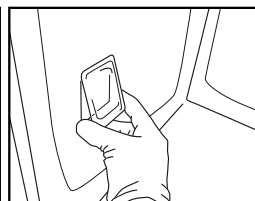
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

UWAGA:

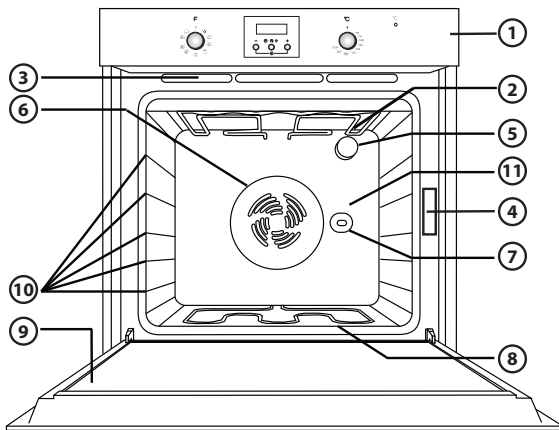
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr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

WAŻNE:

- **W razie stosowania żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękami. Na żarówce pozostają odciski palców, co może doprowadzić do późniejszego jej uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI



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

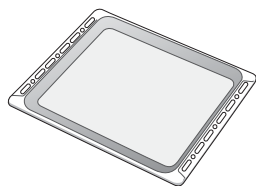
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. System chłodzenia (jeśli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. System wentylacji piekarnika (jeśli jest w zestawie)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

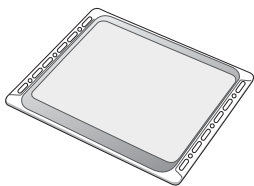
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

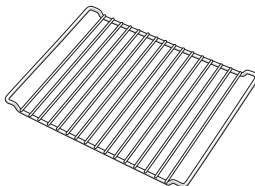
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



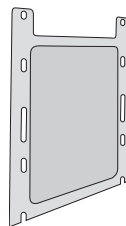
Rys. 1



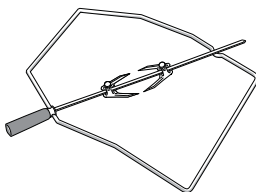
Rys. 2



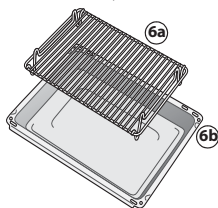
Rys. 3



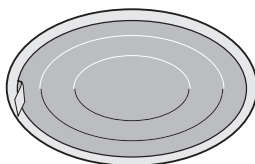
Rys. 4



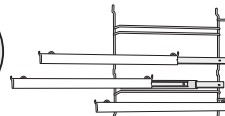
Rys. 5



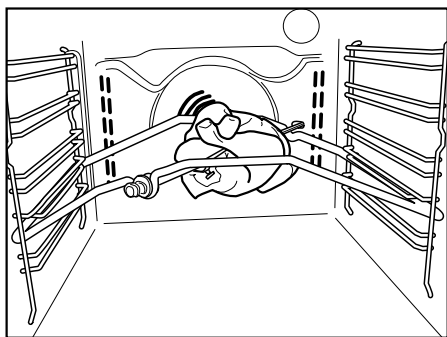
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Tacka do ociekania (rys. 1)

Przeznaczona jest do zbierania tłuszczu i kawałków żywności i należy ją podkładać pod rusztem lub używać jako podstawki w czasie pieczenia mięs, kurczaków, ryb wraz z lub bez warzyw. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na tackę nieco wody.

Tacka do pieczenia (rys. 2)

Służy do pieczenia herbatników, ciast i pizzy.

Ruszt (rys. 3)

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń, form i innych naczyń 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 emalowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrządzeniu szczególnie tłustych potraw (patrz CZYSZCZENIE).

Rożen (rys. 5)

Rożna należy używać zgodnie ze wskazówkami podanymi na rys. 9. Odpowiednie porady znaleźć można również w rozdziale "Zalecenia i wskazówki".

Zestaw do grillowania (rys. 6)

Zestaw składa się z rusztu (6a) oraz emalowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i korzystać z niego podczas funkcji grillowania.

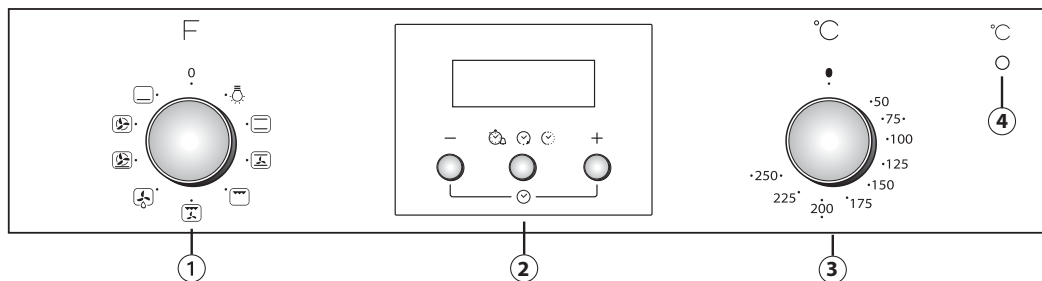
Filtr przeciw tłuszczowy (rys. 7)

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zaczepić na ścianie tylnej komory piekarnika, na przeciw wentylatora. Można go myć w zmywarce i korzystać z niego podczas pieczenia z termoobiegiem.

Prowadnice półek (rys. 8)

Umożliwiają one wysunięcie do połowy rusztów oraz tacek do ociekania podczas pieczenia. Nadają się do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

OPIS PANELU STEROWANIA



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

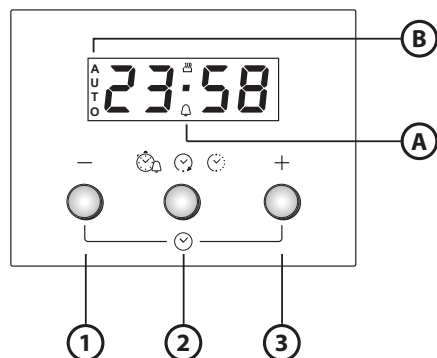
1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętko termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu.

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 pokrętko w pozycję "0".

KORZYSTANIE Z ELEKTRONICZNEGO PROGRAMATORA



1. Przycisk -: służy do zmniejszania wartości pokazanej na wyświetlaczu.
2. Przycisk : do wybierania różnych ustawień:
 - a. Timer
 - b. Czas pieczenia
 - c. Ustawienie czasu zakończenia pieczenia
3. Przycisk +: służy do zwiększania wartości pokazanej na wyświetlaczu.

- A. Symbol wskazuje, że funkcja timera jest włączona.
B. Symbol **AUTO** potwierdza, że wprowadzono ustawienie.

Ustawienia przy pierwszym uruchomieniu

Ustawianie godziny oraz dźwięku sygnału dźwiękowego.

Po podłączeniu piekarnika do zasilania, na wyświetlaczu miga **AUTO** i 0.00. Aby ustawić godzinę, należy równocześnie nacisnąć przyciski - i +: zacznie migać kropka na środku. Ustawić godzinę przyciskami + i -. Po wybraniu żądanej wartości nacisnąć środkowy przycisk. Zostanie wyświetlony komunikat "ton 1". Aby wybrać żądany dźwięk, nacisnąć przycisk -. Po wybraniu żądanego dźwięku nacisnąć środkowy przycisk. Aby zmienić godzinę, należy wykonać czynności opisane wyżej.

Ustawianie timera

Aby ustawić timer, należy długo nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu zostanie wyświetlone 0.00 i zacznie migać symbol dzwonka. Wartość timera należy ustawić przyciskiem + (maksymalna programowana wartość to 23 godzin i 59 minut). Odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Wyświetlacz przedstawia aktualną godzinę, symbol dzwonka pozostaje zaświecony, potwierdzając ustawienie timera. Aby wyświetlić czas odliczania i w razie czego go zmienić, nacisnąć ponownie środkowy przycisk.

Programowanie czasu pieczenia

Po wybraniu trybu pieczenia i temperatury za pomocą pokręteł, nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu zostanie wyświetlone 0.00 i zacznie migać symbol dzwonka. Nacisnąć ponownie środkowy przycisk: na wyświetlaczu zostaną kolejno wyświetlone i 0.00 i zacznie migać symbol **AUTO**. Czas pieczenia należy ustawić przyciskiem + i - (maksymalna programowana wartość to 10 godzin). Po chwili na wyświetlacz pokaże aktualną godzinę, a symbol **AUTO** pozostaje zaświecony, potwierdzając ustawienie timera. Aby sprawdzić pozostały czas pieczenia i w razie konieczności zmienić go, nacisnąć środkowy przycisk przez 2 sekundy, a następnie nacisnąć go ponownie. Po upływie ustawionego czasu symbol wyłącza się, rozlega się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga komunikat **AUTO**. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Przywrócić funkcje i pokrętko temperatury do zera i nacisnąć środkowy przycisk przez dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.

TABELA OPISU FUNKCJI































POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI		
	WYŁĄCZENIE	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	OŚWIETLENIE	Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	GRZANIE GÓRA+DÓŁ	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 2. poziomu. Rozgrzać piekarnik do żądanej temperatury. Termostat wyłącza się, gdy piekarnik jest gotowy i można do niego włożyć potrawy.
	PIECZ. KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonnych i słodkich), pizzy na jednej półce. Tej funkcji można również używać do pieczenia na dwóch półkach. Zmienić położenie naczyń, aby wypiec potrawy bardziej równomiernie. Używać 2 poziomu w przypadku pieczenia tylko z jedną półką lub 2 i 4 poziomu w przypadku pieczenia na dwóch półkach. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
	GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Umieścić go na 3. poziomie i wlać ok. pół litra wody. Nagrzewać piekarnik przez 3-5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBO GRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tacę na poziom 1 lub 2, wlewając do niej około pół litra wody. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	ROZMRAŻANIE	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	GRZAŁKA DOLNA + PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia na pojedynczym poziomie, np. owoce, ciasta, warzywa, pizza, drób.
	TERMOOBIEG	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach różnych potraw wymagających takiej samej temperatury pieczenia (np. ryby, warzywa, ciasta). Ta funkcja umożliwia pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Zaleca się stosowanie 2 poziomu z pojedynczą półką. Gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu 1 i 3 oraz wstępne nagrzanie piekarnika.
	GRZAŁKA DOLNA	Ta funkcja służy do podgrzewania spodu potrawy po wypieczeniu na brązowo. Zaleca się umieszczać potrawy na 1 lub 2 poziomie. Ta funkcja może również zostać użyta do duszenia np. warzyw lub mięsa. W takim przypadku należy użyć 2 poziomu. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	150-175	35-90	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-170	30-90	Półka 3: tortownica na ruszcie Półka 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Półka 3: tortownica na ruszcie Półka 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty/Tarty		Tak	2	160-175	20-45	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	150-175	20-45	Półka 3: ruszt Półka 1: tacka do ociekania/blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	2	175-200	30-40	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	170-190	35-45	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: tacka do ociekania/blacha do pieczenia
Bezy		Tak	2	100	110-150	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	100	130-150	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: tacka do ociekania/blacha do pieczenia
Chleb / Pizza / Focaccia		Tak	2	190-250	12-50	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	190-250	25-50	Półka 1: blacha na ruszcie Półka 3: tacka do ociekania/blacha do pieczenia
Mrożone pizze		Tak	2	250	10-15	Półka 1: Tacka do ociekania/blacha do ciast lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: tacka do ociekania/blacha do pieczenia
Tarta warzywa+mięso (tarty warzywne, quiche)		Tak	2	175-200	40-50	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	175-190	55-65	Półka 3: tortownica na ruszcie Półka 1: tortownica na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		Tak	2	175-200	20-30	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	175-200	25-45	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: tacka do ociekania/blacha do pieczenia
Lasagne/Zapiekany makaron/Cannelloni/Zapiekanka		Tak	2	200	45-55	Blacha na ruszcie
Baranina/Ciełęcina/Wołowina/Wieprzowina 1 kg		Tak	2	200	80-110	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	2	200	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	1/2	200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	175-200	40-60	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	Ruszt
Filety/kawałki ryb		Tak	4	200	20-30	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 3: ociekacz napełniony wodą
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		Tak	4	200	30-40	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 3: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Półka 2: ruszt (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) Półka 1: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Półka 2: rożen Półka 1: ociekacz napełniony 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	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Tacka do ociekania/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: ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	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: ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba i warzywa		Tak	1-3	175	30-50	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: ociekacz lub blacha na ruszcie

Czasy podane w tabeli dotyczą pieczenia w trybie opóźnionego rozpoczęcia (jeśli jest dostępny). Pieczenie może potrwać dłużej w zależności od potrawy.

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

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

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli 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 (gdą jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. 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 (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy 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. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZENIE KONWEKCYJNE" (jeżeli jest ona dostępna). Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosółu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczone mięso jest już gotowe, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki 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 ociekacza, który będzie zbierał ociekający sok — należy do niego 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)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec różna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ścianie piekarnika, po czym oprzeć go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce tacki do ociekania, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokrętko, które należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy korzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20–25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru celelalte persoane. Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:



PERICOL

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



AVERTIZARE

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

Toate avertizările privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent și indică ce este de făcut pentru a reduce riscul de rănire, de deteriorare și de șoc electric, care pot rezulta din folosirea improprie a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului și cu normele locale referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Normele în vigoare impun ca aparatul să fie împământat.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele curente referitoare la siguranță, trebuie să se folosească un întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile utilizatorului.
- Nu atingeți aparatul cu părți umede ale corpului și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Acest aparat este proiectat în exclusivitate pentru a fi folosit drept aparat electrocasnic pentru gătitul alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-și asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Acest aparat poate să fie folosit de copii cu vârste de minimum 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiile de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de copiii nesupravegheați.
- Părțile accesibile ale aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie avut grijă să se evite atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți rezistențele sau suprafețele interioare ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cărpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesorile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex. rom, coniac, vin), rețineți că alcoolul se evaporază la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vapori emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.
- Nu folosiți niciodată echipamente de curățat cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză (doar la cuptoarele cu funcția piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit pentru a evita posibilitatea electrocutării.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Înainte de aruncarea la gunoi, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații ulterioare referitoare la eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.

INSTALAREA

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dvs. sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

- Mobilele de bucătărie aflate în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistente la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înălțurați cu grijă toate așchile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNILE ELECTRICE

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

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

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

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

În timpul utilizării:


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

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

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

Aruncarea la gunoi a produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE).
- Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Recomandări pentru economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă așa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dvs.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de terminarea duratei de preparare programate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

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

Ușa nu se deschide:

- Opriti cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **IMPORTANT:** în timpul auto-curățării, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful „Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcția piroliză”).

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

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

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de detectare a defecțiilor”.
2. Opriti și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vedea dacă problema persistă.

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

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

CURĂȚAREA

AVERTIZARE

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când este rece.
- Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

Exteriorul cuptorului

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

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă sunt foarte murdare, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

Interiorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a sticlei ușii cuptorului.

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Curățați geamul ușii cu un detergent lichid adecvat. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grill-ului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

Atenție: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) și cu o durată lungă de preparare, se poate forma condens pe interiorul ușii și în jurul garniturii. După ce cuptorul s-a răcit, uscați interiorul ușii cu o cârpă sau cu un burete.

Accesorii:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, imediat după utilizare, mânuindu-le cu mănuși de bucătărie dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.

Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă există):

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică și i-ar distruge proprietățile de autocurățare.

- Lăsați cuptorul să funcționeze în gol la o temperatură de 200°C timp de circa o oră, cu funcția „Convecție”
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcția piroliză (dacă există):

! AVERTIZARE

- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză.
- Nu lăsați copii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză.

Prin intermediul acestei funcții, depunerile de murdărie existente în interiorul cuptorului sunt arse la o temperatură de aprox. 500°C și sunt transformate într-o cenușă care poate fi înlăturată ușor, cu o cârpă umedă, după răcirea cuptorului. Nu activați funcția de autocurățare după fiecare utilizare, ci doar atunci când cuptorul este foarte murdar sau când emană fum și mirosuri neplăcute în faza de preîncălzire sau de preparare a alimentelor.

- În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită, asigurați-vă că în timpul ciclului de autocurățare (piroliză), arzătoarele cu gaz sau arzătoarele electrice sunt oprite.
- Accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de a activa piroliza.

Aparatul este dotat cu două 2 funcții pirolitice:

1. Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25 % față de ciclul pirolitic standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de 2-3 ori consecutiv).
 2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar.
- În orice caz, după un anumit număr de utilizări și în funcție de gradul de murdărie, un mesaj care apare pe afișajul cuptorului vă recomandă să efectuați un ciclu de autocurățare.

Atenție: în timpul funcției de piroliză, ușa cuptorului rămâne blocată și este imposibil să fie deschisă până când temperatura din interior nu ajunge la un nivel de siguranță acceptabil.

ÎNȚREȚINEREA

! AVERTIZARE

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.
- Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

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

Pentru a monta la loc ușa:

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

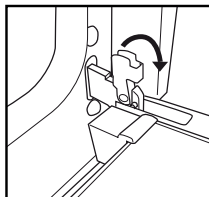


Fig. 1

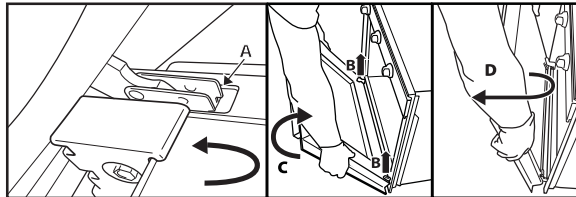


Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

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

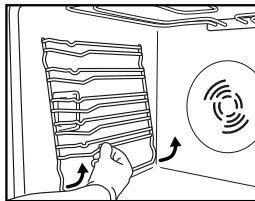


Fig. 3

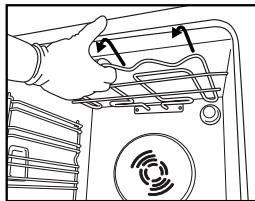


Fig. 4

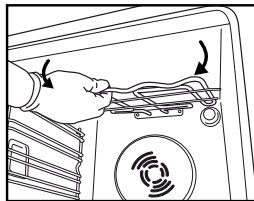


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

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

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor, dacă există (Fig. 3).
3. Folosind o șurubelniță ascuțită drept pârghie, scoateți capacul becului (Fig. 7).
4. Înlocuiți becul (consultați nota pentru tipul becului) (Fig. 8).
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează (Fig. 9).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
7. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

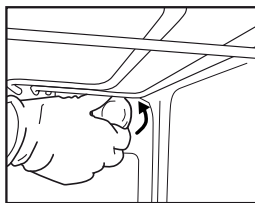


Fig. 6

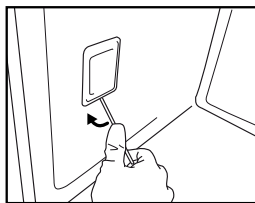


Fig. 7

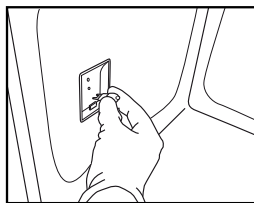


Fig. 8

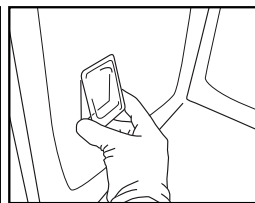


Fig. 9

Atenție:

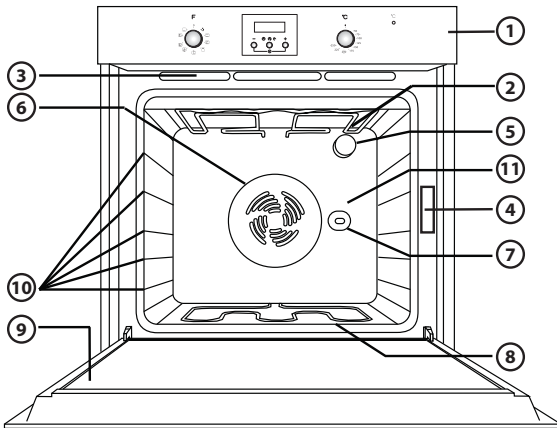
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V tip G9, T300°C.
- Becul folosit la acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o gospodărie (Regulamentul (CE) nr. 244/2009 al Comisiei).
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență Tehnică.

IMPORTANT:

- **Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora.**
- **Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost pus la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



Atenție: Produsul dvs. poate arăta puțin diferit față de desen.

1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Sistemul de răcire (dacă există)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becul
6. Sistemul de ventilare pentru coacere (dacă există)
7. Rotisorul (dacă există)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușa
10. Pozițiile nivelurilor
11. Peretele posterior

Atenție:

- La terminarea coacerii, după oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.

ACCESORII COMPATIBILE

(pentru accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, consultați fișa tehnică)

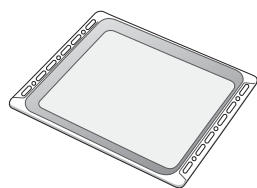


Fig. 1

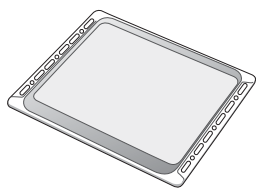


Fig. 2

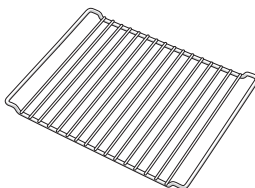


Fig. 3

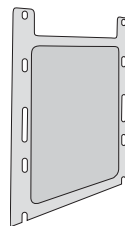


Fig. 4

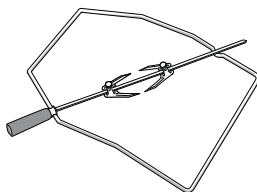


Fig. 5

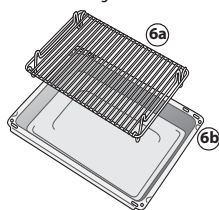


Fig. 6

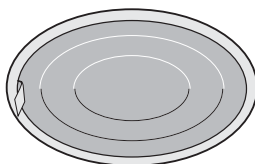


Fig. 7

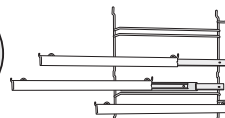


Fig. 8

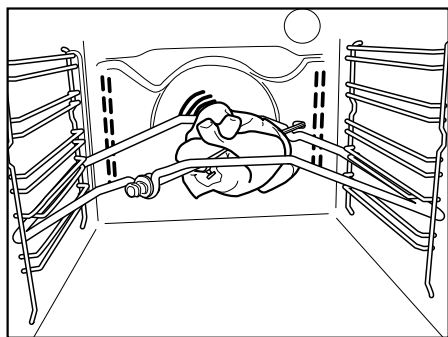


Fig. 9

Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)

Pentru a aduna grăsimea sau bucățile de alimente când este plasată sub grătarul metalic, sau ca tavă, pentru a găti carne, pui și pește etc., cu sau fără legume. Pentru a evita împrăscarea cu grăsime sau fumul, turnați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.

Tavă de copt (Fig. 2)

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizze.

Grătar metalic (Fig. 3)

Pentru prepararea alimentelor la grătar sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri și alte vase de gătit. Poate fi așezat pe orice nivel disponibil. Grătarul metalic poate fi introdus cu partea concavă în sus sau în jos.

Panouri catalitice laterale (Fig. 4)

Aceste panouri sunt acoperite cu un email microporos special, care absoarbe stropii de grăsime. Se recomandă să se efectueze un ciclu de curățare automată după gătirea unor alimente foarte grase (vezi CURĂȚAREA).

Rotisor (Fig. 5)

Folosiți rotisorul așa cum se indică în Fig. 9. De asemenea, consultați secțiunea „Recomandări de utilizare și sugestii” pentru alte informații.

Set tavă și grătar (Fig. 6)

Setul cuprinde un grătar metalic (6a) și un recipient emailat (6b). Acest set trebuie așezat pe grătarul metalic (3) și utilizat cu funcția Grill.

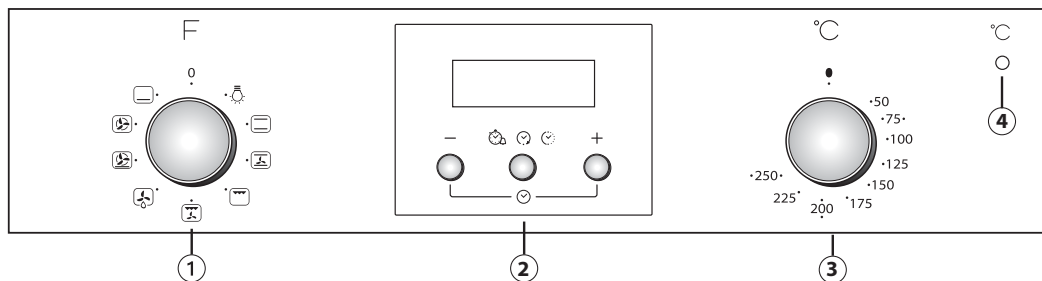
Filtru pentru grăsime (Fig. 7)

Folosiți **numai** pentru gătirea alimentelor cu conținut excesiv de grăsime. Fixați-l de peretele posterior al compartimentului cuptorului, în dreptul ventilatorului. Poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi folosit cu funcția „Convecție”.

Rafturi telescopice (Fig. 8)

Acestea permit ca grătarele metalice și tăvile pentru scurgerea grăsimii să poată fi scoase pe jumătate în timpul coacerii. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

DESCRIEREA PANOURII DE COMANDĂ



Atenție: Produsul dvs. poate arăta puțin diferit față de desen.

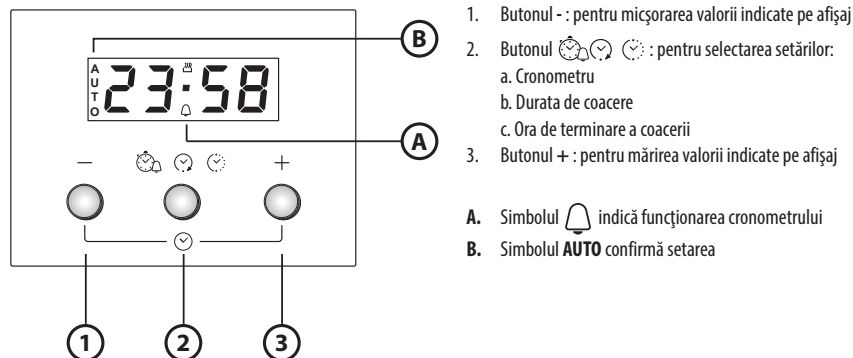
1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Dispozitivul de programare electronic
3. Butonul termostatului
4. Ledul roșu al termostatului.

CUM SE UTILIZEAZĂ CUPTORUL

- Rotiți butonul de selectare a funcțiilor până la funcția dorită.
Becul cuptorului se aprinde.
- Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită.
Ledul termostatului se aprinde și se va stinge din nou când cuptorul ajunge la temperatura selectată.

La încheierea procesului de coacere, rotiți butoanele la „0”.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE PROGRAMARE ELECTRONIC



1. Butonul - : pentru micșorarea valorii indicate pe afișaj
2. Butonul : pentru selectarea setărilor:
 - a. Cronometru
 - b. Durata de coacere
 - c. Ora de terminare a coacerii
3. Butonul + : pentru mărirea valorii indicate pe afișaj

- A. Simbolul indică funcționarea cronometrului
B. Simbolul **AUTO** confirmă setarea

Prima utilizare a cuptorului

Setarea orei curente și a tonului pentru semnalul acustic.

După ce cuptorul a fost conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică, **AUTO** și 0.00 încep să clipească pe afișaj. Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan pe butoanele - și +: punctul din mijloc clipește. Setăți ora curentă cu ajutorul butoanelor + și -. După ce ați selectat valoarea dorită, apăsați pe butonul din mijloc. Pe afișaj apare „ton 1”. Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butonul -. După ce ați ales tonul preferat, apăsați pe butonul din mijloc. Pentru a modifica ora, procedați conform descrierii de mai sus.











Setarea cronometrului

Pentru a seta cronometrul, apăsați lung pe butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00 și simbolul în formă de clopoțel clipește. Setăți cronometrul cu ajutorul butonului + (valoarea maximă care poate fi programată este de 23 de ore și 59 de minute). Numărătoarea inversă începe după câteva secunde. Pe afișaj este indicată ora curentă și simbolul în formă de clopoțel rămâne aprins, confirmând setarea cronometrului. Pentru a vedea numărătoarea inversă și a face eventualele modificări necesare, apăsați din nou pe butonul din mijloc.

















Programarea duratei de coacere



















După ce ați ales modul și temperatura de coacere cu ajutorul butoanelor, apăsați pe butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00 și simbolul în formă de clopoțel clipește. Apăsați din nou pe butonul din mijloc: pe afișaj apar succesiv **dur** și 0.00, iar **AUTO** clipește. Setăți durata de coacere cu ajutorul butoanelor + și - (valoarea maximă care poate fi programată este de 10 ore). După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă și **AUTO** rămâne aprins, confirmând setarea. Pentru a vedea cât a mai rămas din timpul de coacere și a face eventualele modificări necesare, apăsați butonul din mijloc timp de 2 secunde, apoi apăsați-l din nou. La sfârșitul perioadei de timp programate, simbolul se stinge, alarma se declanșează și **AUTO** clipește pe afișaj. Apăsați pe oricare buton pentru a dezactiva alarma. Reduceți la zero butonul de selectare a funcțiilor și butonul de setare a temperaturii, apoi apăsați pe butonul din mijloc timp de două secunde pentru a încheia procesul de coacere.



TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

BUTON PENTRU FUNCȚII		
	OPRIT	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	BEC	Pentru a aprinde/stinge becul din cuptor.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul la temperatura dorită. Ledul termostatului se stinge în momentul în care cuptorul este pregătit și se pot introduce alimentele.
	CONVECȚIE	Pentru coacerea plăcintelor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Inversați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă. Folosiți nivelul 2 dacă gătiți pe un singur nivel și nivelurile 2 și 4 dacă gătiți pe două niveluri. Se recomandă să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	GRILL	Pentru a prepara la grătar antricoate, frigărui și cărnați, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4. Când frigeți carnea la grătar, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, pui). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Se recomandă să utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii pentru a obține o rumenire uniformă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor pentru a evita deshidratarea suprafeței.
	REZISTENȚĂ INFERIOARĂ + CONVECȚIE	Pentru a găti prăjituri cu fructe, legume, pizza, pui etc. pe un singur nivel.
	TURBOVENTILATOR	Pentru a găti simultan diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex. pește, legume, prăjituri) pe maximum două niveluri. Această funcție permite prepararea alimentelor fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Se recomandă să utilizați nivelul 2 când gătiți pe un singur nivel. Pentru a găti pe două niveluri, se recomandă să utilizați nivelurile 1 și 3 și să preîncălziți cuptorul.
	REZISTENȚĂ INFERIOARĂ	Utilizați această funcție după coacere pentru a rumeni partea inferioară a preparatului. Se recomandă să așezați mâncarea pe nivelul 1 sau 2. Funcția poate fi utilizată și pentru preparare lentă, de pildă a tocănițelor de legume și carne; în acest caz, folosiți nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	150-175	35-90	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	150-170	30-90	Nivelul 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	2	150-190	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	150-190	35-90	Nivelul 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
Biscuiți/Tarte mici		Da	2	160-175	20-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	150-175	20-45	Nivelul 3: grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Choux à la crème		Da	2	175-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	170-190	35-45	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Bezele		Da	2	100	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	100	130-150	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pâine/Pizza/Lipie		Da	2	190-250	12-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	190-250	25-50	Nivelul 1: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 3: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pizza congelată		Da	2	250	10-15	Nivelul 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau grătar metalic
		Da	1-3	250	10-20	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	175-200	40-50	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	175-190	55-65	Nivelul 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temp. (°C)	Durăță (min.)	Accesorii
Vol-au-vent/Pateuri din aluat de foietaj		Da	2	175-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	175-200	25-45	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Lasagna/Paste făinoase la cuptor/Cannelloni/Budinci		Da	2	200	45-55	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Miel/Vițel/Vită/Porc 1 kg		Da	2	200	80-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pui/lepure/Rață 1 kg		Da	2	200	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Curcan/Gâscă 3 kg		Da	1/2	200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/in papiotă (file, întreg)		Da	2	175-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	175-200	50-60	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Pâine prăjită		Da	4	200	2-5	Grătar
Fileuri/bucăți de pește		Da	4	200	20-30	Nivelul 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivelul 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați/Frigărui/Cotlete/Hamburgeri		Da	4	200	30-40	Nivelul 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivelul 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nivelul 2: grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Nivelul 2: rotisor
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Mușchi de vită în sânge 1 kg		-	2	200	35-45	Tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pulpă de miel/But		-	2	200	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Cartofi copti		-	2	200	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Legume gratinate		-	2	200	20-30	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		Da	1-3	175	30-50	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

Duratele indicate în tabel sunt pentru coacere cu modul de pornire întârziată (dacă este disponibil). Duratele de coacere pot fi mai lungi, în funcție de alimentul preparat.

Atenție: simbolurile corespunzătoare funcțiilor de coacere pot fi puțin diferite față de desen.

Atenție: temperaturile și duratele de coacere sunt approximate pentru 4 porții.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

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

Gătirea unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția „CONVECȚIE” (dacă există), puteți găti alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de coacere, în același timp (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care au nevoie de un timp de preparare mai lung.

Dulciuri

- Gătiți deserturile delicate cu funcția „Convențional” numai pe un singur nivel. Folosiți forme de prăjituri din metal de culoare închisă și puneți-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Turboventilator” și puneți formele de prăjituri în zigzag pe grătare, ceea ce favorizează circulația aerului cald.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți forme de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (prăjitură cu brânză sau plăcinte cu fructe) folosiți funcția „CONVECȚIE” (dacă există). Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

Carne

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

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

Completați cu apă când este necesar.

Rotisorul (numai la unele modele)

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

Pizza

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

Funcția de dospire (există numai la anumite modele)

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

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



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.



ОСТОРОЖНО

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 использование прибором. Необходимо scrupulously 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. Дети не должны 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 надевайте 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 парочистителями.
- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза. Дети не должны приближаться к духовке в ходе цикла пиролиза (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.

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.

МОНТАЖ

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

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:


- Удалите с принадлежностей защитные картонные прокладки, защитную пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C 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.
- Не лейте воду в горячую духовку – это может привести к повреждению эмалевого покрытия.
- 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 помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт приемки 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 (С Е)

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

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-либо число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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).

ОЧИСТКА



ОСТОРОЖНО

- 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 духовки немедленно протрите ее влажной тканью.

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

Внутренние поверхности духовки

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

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (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 просушить дверцу изнутри, пользуясь тканью или губкой.

Принадлежности

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

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если имеются)

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

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

Цикл очистки духовки с функцией пиролиза (при наличии):



ОСТОРОЖНО

- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза.

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

Функция служит для удаления следов от разбрызгивания пищи выполнением цикла очистки при температуре прибл. 500°C. При так высокой температуре грязь превращается в золу, которую после охлаждения духовки легко удалить влажной салфеткой. 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): потребление энергии примерно на 25% ниже по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).
 2. Стандартный цикл (PYRO): для чистки сильно загрязненной духовки.
- После определенного числа использований и в зависимости от степени загрязнения духовки на дисплее появляется сообщение о необходимости провести цикл пиролиза.

Примечание: в ходе выполнения пиролиза дверца духовки блокируется; она будет оставаться заблокированной, пока температура в духовке не снизится до приемлемого уровня.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед выполнением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Перед техническим обслуживанием отключайте прибор от электрической сети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

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

Чтобы установить дверцу на место

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

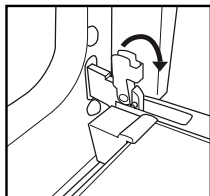


Рис. 1

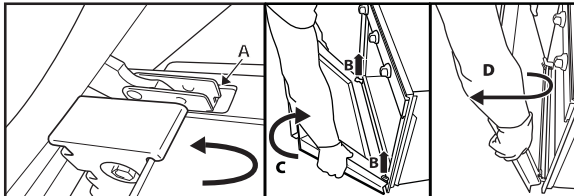


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

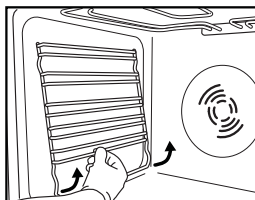


Рис. 3

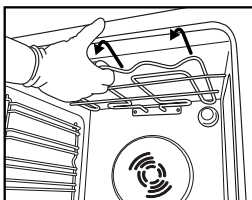


Рис. 4

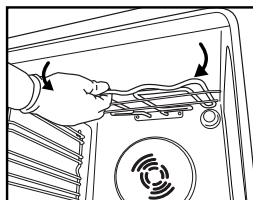


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампочки (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 задней лампы (если имеется):

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.

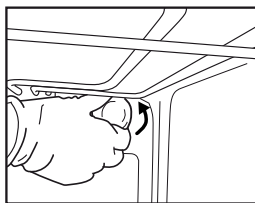


Рис. 6

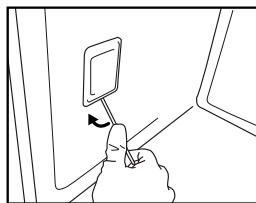


Рис. 7

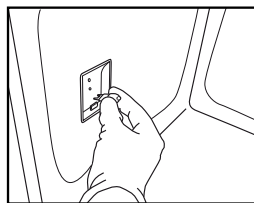


Рис. 8

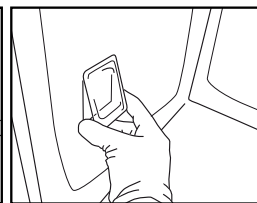


Рис. 9

Примечание:

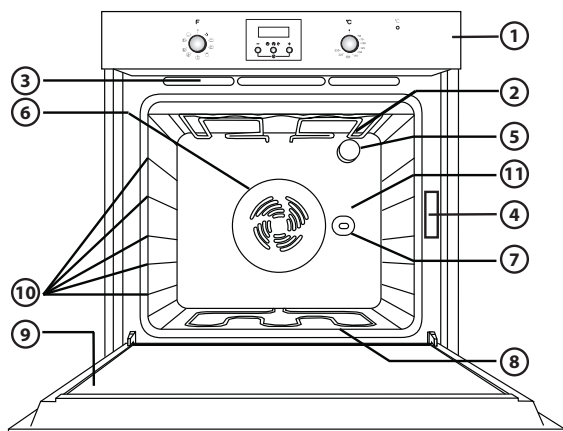
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300°С или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т300°С.
- Используемые лампочки специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС № 244/2009).
- Лампочки такого типа 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. Лампочка
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.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

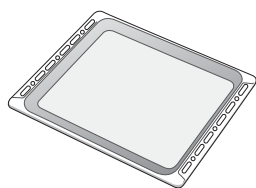


Рис. 1

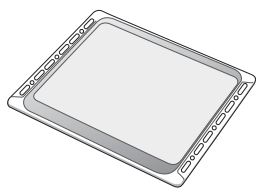


Рис. 2

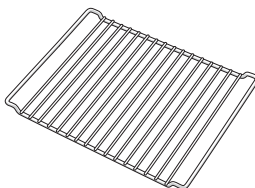


Рис. 3

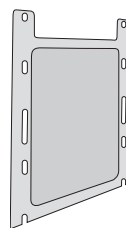


Рис. 4

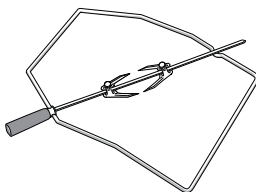


Рис. 5

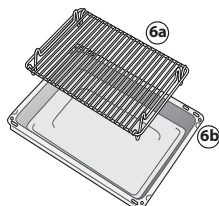


Рис. 6

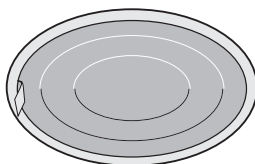


Рис. 7

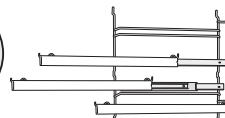


Рис. 8

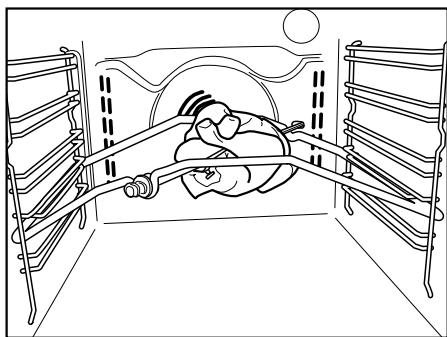


Рис. 9

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 особо высоким содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки 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".

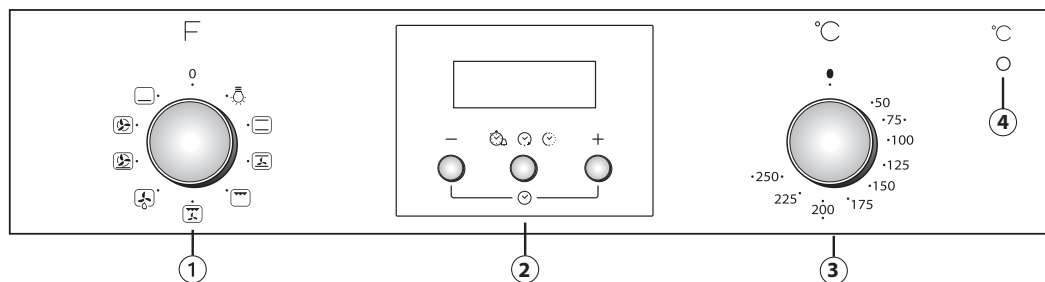
Жировой фильтр (Рис. 7)

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 индикатор термостата..

РАБОТА ДУХОВКИ

- Выберите нужную программу, повернув ручку переключателя. Загорается индикатор духовки.
- Повернув ручку переключателя по часовой стрелке, установите нужную температуру. При этом загорается индикатор термостата; по достижении в духовке требуемой температуры, индикатор погаснет. В конце приготовления пищи установите ручку на "0".

ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



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

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

Перед первым использованием духовки

Настройка времени суток и звукового сигнала.

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











Настройка таймера

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

















Настройка продолжительности приготовления пищи















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

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

РУЧКИ НАСТРОЙКИ ФУНКЦИЙ		
	ВЫКЛ	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-м уровнем. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. После того, как духовка прогреется до нужной температуры, индикатор термостата погаснет и приготавливаемое блюдо можно будет поместить в духовку.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ)	Для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим может также применяться для приготовления на двух уровнях. Рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. При приготовлении на одной полке используйте 2-ю полку, а при приготовлении на двух полках - 2-ю и 4-ю полки. Рекомендуется разогреть духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	ГРИЛЬ	Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать 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 около полулитра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБОГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). 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 прогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	ВЫПЕЧКА С НИЖНИМ ПОДОГРЕВОМ И ПОДРУМЯНИВАНИЕМ	Для приготовления на одной полке фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	Для приготовления без предварительного прогрева духовки на максимум двух полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет одновременно готовить разные продукты без переноса запахов с одного продукта на другой. В случае использования только одной полки рекомендуется использовать 2-ю полку. При использовании двух полок рекомендуется использовать 1-ю и 3-ю полки, а духовку следует предварительно прогреть.
	НИЗ	Используется для подрумянивания продуктов снизу после завершения приготовления. Рекомендуется размещать продукты на 1-й или 2-й полке. Этот режим можно также использовать для томления, например овощей или мясных рагу; в этом случае размещайте продукты на 2-й полке. Предварительный прогрев духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

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

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Слоеный пирог / слоеные кракеры		Да	2	175-200	20-30	Поддон / противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Полка 3: противень на решетке Полка 1: поддон / противень
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	Полка 4: решетка (переверните в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-40	Полка 4: решетка (переверните в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полка 2: решетка (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
						Полка 1: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полка 2: вертел
						Полка 1: поддон с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Поддон или противень (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: поддон или противень на решетке

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

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

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

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных блюд”

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

Одновременное приготовление различных блюд

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

Десерты

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

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавляйте и используйте 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 поверхности духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей общего времени приготовления.

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

Вертел (только в некоторых моделях)

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

Пицца

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAŠA BEZPEČNOSŤ AJ BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

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



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



NEBEZPEČENSTVO

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



UPOZORNENIE

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

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

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolať autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojký ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za elektrický kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Vyhybajte sa dotyku varnej dosky vlhkými časťami tela a používaniu rúry, ak ste naboso.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestnosti). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zahriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Spotrebič a jeho jednotlivé časti sa počas používania zahrievajú. Buďte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s vyhrievacími prvkami. Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti spotrebiča, pokiaľ na ne nedozeráte.
- Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča, pretože by ste sa mohli popáliť. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor. Horúcu paru nechajte pred prístupom do rúry postupne uniknúť. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Na zloženie hrncov a príslušenstva používajte rukavice alebo chňapky a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy nekladte horľavé materiály: Ak by ste spotrebič náhodne zapli, materiál by sa mohol vznietiť.
- Na spotrebiči neohrievajte ani nevarajte jedlo v tesne uzatvorenej nádobe. Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej prasknutie a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru pri smažení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas pyrolytického cyklu nepúšťajte deti do blízkosti rúry (platí pre rúry s pyrolytickou funkciou).
- Používajte len teplotnú sondy určenú pre túto rúru.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže spôsobiť zničenie skla.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

Likvidácia domácich spotrebičov

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

INŠTALÁCIA

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

PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE

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

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

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

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:


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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalového materiálu

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


Likvidácia spotrebiča

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

Rady na úsporu energie

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Táto rúra je navrhnutá na styk s potravinami a spĺňa požiadavky európskeho nariadenia () č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí“ 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS a jej následné zmeny), a s požiadavkami na ochranu smernice „EMC“ 2004/108/ES.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

AUTORIZOVANÝ SERVIS

Predtým, ako zavoláte autorizovaný servis:

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

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

Nahláste tieto údaje:

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



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

ČISTENIE



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

Povrch rúry

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

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

Vnútro rúry

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

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

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

Príslušenstvo rúry:

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

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

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

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

Čistiaci cyklus rúr s pyrolytickou funkciou (ak je k dispozícii):



UPOZORNENIE

- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.
- Počas pyrolytického cyklu nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

Táto funkcia spaľuje odstrekujúci tuk vnútri rúry počas pečenia pri teplote pribl. 500 °C. Pri takejto vysokej teplote sa usadeniny premenia na svetlý popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou handričkou po vychladnutí rúry. Funkciu pyrolýzy neaktivujte po každom pečení, ale až po nahromadení nečistôt alebo ak sa pri predohreve a pečení tvoria dym a nepríjemný pach.

- V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou, sa uistite, že horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
 - Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo.
- Spotrebič má k dispozícii 2 funkcie pyrolýzy:
1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRES/EKO): spotreba sa zníži o približne 25 % v porovnaní so štandardným pyrolytickým cyklom. Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (potom, čo ste piekli aspoň 2-3-krát mäso po sebe).
 2. Štandardný cyklus (PYRO): zaručuje dôkladné čistenie v prípade veľmi špinavej rúry.
- V každom prípade, po určitom počte pečení a v závislosti od zašpinenia, vám správa na displeji odporučí vykonať cyklus samočistenia.

POZNÁMKA: počas funkcie pyrolýzy ostanú dvierka rúry zablokované a nebudú sa dať otvoriť, až kým teplota vnútri nedosiahne príslušnú bezpečnú hranicu.

ÚDRŽBA



UPOZORNENIE

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

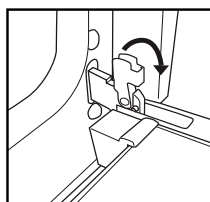
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

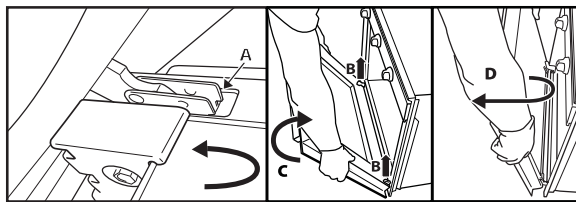
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvolní (D) (obr. 2).

Montáž dvierok:

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



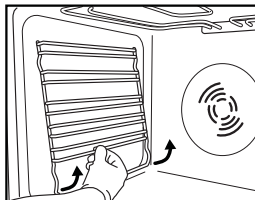
Obr. 1



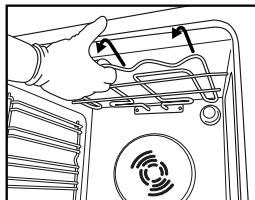
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

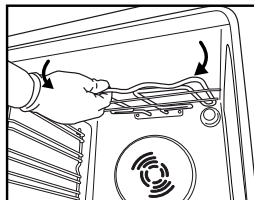
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (obr. 4) a spustte (obr. 5).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

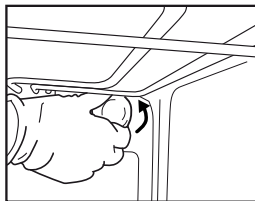
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

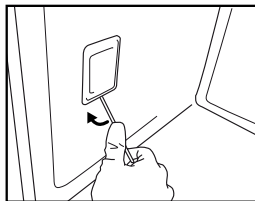
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a zaskrutkujte ju späť (obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

Výmena bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

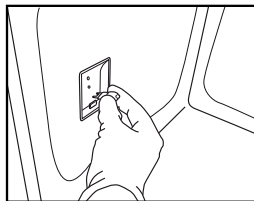
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypäčte kryt žiarovky (obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (pozri poznámku pre typ žiarovky) (obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (obr. 9).
6. Opäť namontujte mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



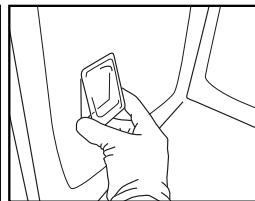
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

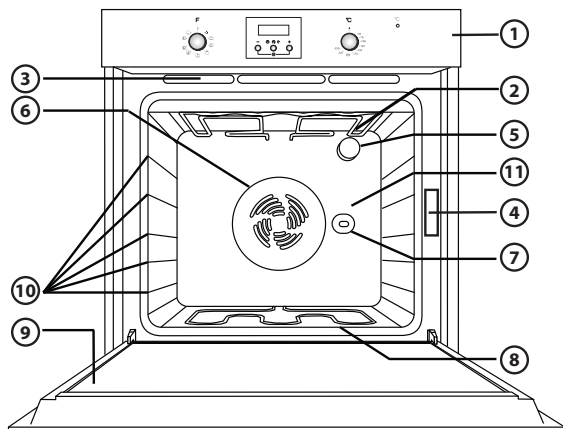
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300 °C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecifická pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná na osvetlenie priestorov v domácnosti (Nariadenie (ES) 244/2009).
- Žiarovky dostanete v prevádzke autorizovaného servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- **Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.**

POKYNY NA POUŽÍVÁNIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII



POZNÁMKA: Vzhľad výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

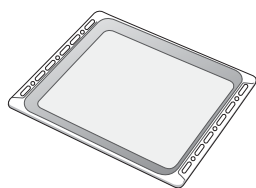
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Svetlo
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11.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

POZNÁMKA:

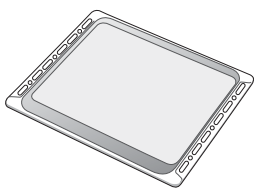
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

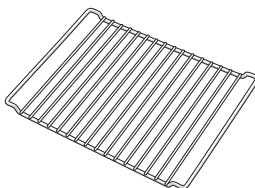
(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)



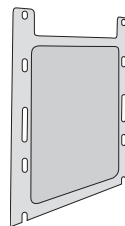
Obr. 1



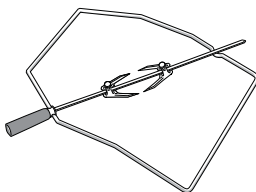
Obr. 2



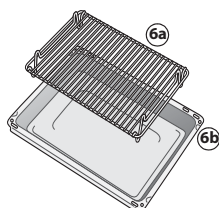
Obr. 3



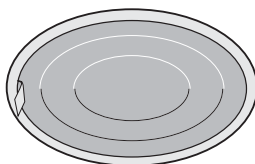
Obr. 4



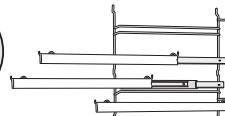
Obr. 5



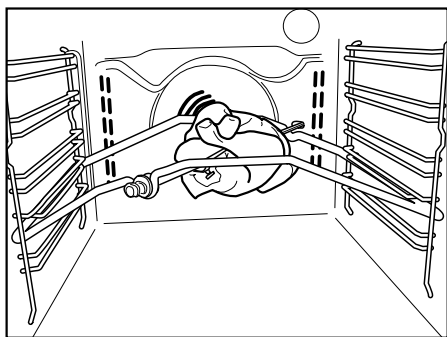
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Nádoba na odkvapkávanie (obr. 1)

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

Plech na pečenie zákuskov (obr. 2)

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

Rošt (obr. 3)

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

Bočné katalytické panely (obr. 4)

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

Otočný ražeň (obr. 5)

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

Súprava grilovacích panvíc (obr. 6)

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

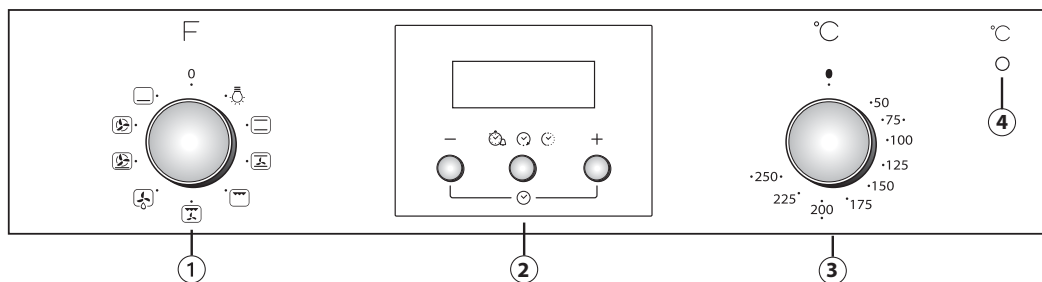
Tukový filter (obr. 7)

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

Zásuvné rošty (obr. 8)

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

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



POZNÁMKA: Vzhľad výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

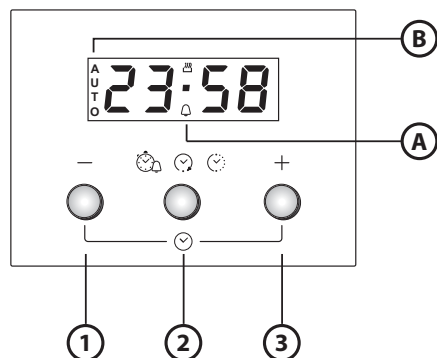
1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu.

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

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

Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy "0".

POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA



1. Tlačidlo -: na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo : na výber rôznych nastavení:
 - a. Časovač
 - b. Čas varenia
 - c. Nastavenie času ukončenia varenia
3. Tlačidlo +: na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

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

Nastavenie pri prvom použití

Nastavenie času a tónu zvukových signálov.

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











Nastavenie časovača

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

















Naprogramovanie doby varenia



















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

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

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

TABUĽKA VARENIA

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

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

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

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

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

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

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

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

Pečenie rôznych jedál súčasne

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

Koláče

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

Mäso

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

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

Otočný ražň (iba u niektorých modelov)

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

Pizza

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

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u určitých modelov)

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

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

VAŠA VARNOST IN VARNOST DRUGIH OSEB JE IZREDNO POMEMBNA

V navodilih za uporabo in na napravi so pomembna varnostna opozorila, ki jih mora uporabnik prebrati in vselej upoštevati.



To je simbol za nevarnost, ki se nanaša na varnost in opozarja uporabnike na potencialno nevarnost za uporabnike in ostale osebe. Pri vseh varnostnih opozorilih so simbol za nevarnost in naslednji izrazi:



NEVARNOST

Označuje nevarno situacijo, ki bo povzročila težko poškodbo, če se ji ne izognete.



OPOZORILO

Označuje nevarno situacijo, ki lahko povzroči težko poškodbo, če se ji ne izognete.

Vsa varnostna opozorila podrobno opisujejo prisotno potencialno nevarnost in svetujejo, kako zmanjšati nevarnost telesnih poškodb, materialne škode in električnega udara zaradi nepravilne uporabe naprave. Dosledno upoštevajte naslednja navodila:

- Pred izvajanjem namestitvenih del odklopite napravo iz omrežne napetosti.
- Namestitven in vzdrževalna dela mora izvesti strokovno usposobljena oseba v skladu z navodili proizvajalca in veljavnimi varnostnimi predpisi. Nobenega dela naprave ne popravljajte ali zamenjajte, razen če je to posebej navedeno v navodilih za uporabo.
- Napajalni kabel sme zamenjati le strokovno usposobljen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Zakon predpisuje obvezno ozemljitev naprave.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da se naprava lahko priključi v omrežno vtičnico, ko je nameščena na svoje mesto.
- Za namestitev v skladu s trenutno veljavnimi varnostnimi predpisi je treba vgraditi večpolno stikalo za odklop z najmanjšim razmikom med kontakti 3 mm.
- Ne uporabljajte podaljška ali razdelilne vtičnice.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz vtičnice s potegom za kabel.
- Električne komponente ne smejo biti po namestitvi naprave dostopne za uporabnika.
- Naprave se ne dotikajte z vlažnimi deli telesa ter je ne uporabljajte, ko ste bos.
- Naprava je namenjena izključno za pripravo živil v gospodinjstvu. Dovoljen ni noben drug način uporabe (npr.: ogrevanje prostorov). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru nepravilne uporabe ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi naprave ter se zavedajo prisotnih nevarnosti. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo brez nadzora izvajati čiščenja ali uporabniškega vzdrževanja.
- Med uporabo se dostopni deli naprave močno segrejejo. Otroci se ne smejo zadrževati v bližini naprave. Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite, da bi se igrali z napravo.
- Med uporabo se naprava in njeni dostopni deli močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini, če niso pod stalnim nadzorom.
- Med uporabo in takoj po uporabi se ne dotikajte grelcev ali notranjih površin naprave – nevarnost opeklin. Preprečite, da bi se naprava dotikala oblačil ali drugih vnetljivih materialov, dokler se vsi deli ne ohladijo dovolj.
- Pri odpiranju vrat pečice po končanem pečenju bodite previdni in pustite, da vroč zrak ali para počasi izstopita iz pečice, preden se ji približate. Ko so vrata naprave zaprta, se vroč zrak izloča skozi odprtino nad upravljalno ploščo. Ne zakrijte odprtini za zračenje.
- Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice in pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- V napravo ali v njeno bližino ne postavljajte vnetljivih materialov: ob nenamernem vklopu naprave lahko pride do požara.
- V napravi ne pogrevajte ali kuhajte jedi v zaprtih embalažah. V notranjosti se ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo in poškoduje napravo.
- Ne uporabljajte posode iz sintetičnih materialov.
- Pregreta olja in maščobe se lahko hitro vnamejo. Kadar pri kuhanju uporabljate živila z veliko vsebnostjo maščob in olja, bodite zelo previdni.
- Naprave med sušenjem živil ne puščajte brez nadzora.
- Če pri pečenju uporabljate alkoholne pijače (npr. rum, konjak, vino), upoštevajte, da alkohol izhlapi pri visokih temperaturah. Posledica izhlapevanja je nevarnost vžiga alkoholnih hlapov, ki pridejo v stik z električnim grelcem.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Med ciklom pirolize se ne dotikajte pečice. Med ciklom pirolize se otroci ne smejo zadrževati v bližini pečice (velja le za pečice s funkcijo pirolize).
- Uporabljajte le temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne smete uporabljati grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.
- Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je naprava izključena, s čimer preprečite možnost električnega udara.

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

- Naprava je izdelana iz materialov, ki se lahko reciklirajo oz. ponovno uporabijo. Napravo odstranite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Pred odstranjevanjem naprave odrežite napajalni kabel.
- Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri vaši komunalni službi ali v trgovini, kjer ste napravo kupili.

NAMESTITEV

Po odstranitvi embalaže s pečice preverite, da se pečica med prevozom ni poškodovala ter se vrata pečice pravilno zapirajo. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali na najbližji servisni center. Za preprečitev poškodb med postopkom namestitve pečico odstranite samo iz podstavka iz polistirena (stiropora).

PRIPRAVA KUHINJSKEGA ELEMENTA

- Kuhinjski element, ki se dotika pečice, mora biti toplotno odporen (najmanj 90 °C).
- Vse potrebne izreze v element izvedite pred namestitvijo pečice v omarico ter natančno odstranite vse lesene trske in žagovino.
- Po namestitvi spodnji del pečice ne sme biti več dosegljiv.
- Za pravilno delovanje naprave ne ovirajte minimalne razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom pečice.

PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPETOST

Prepričajte se, da napetost na ploščici s podatki ustreza omrežni napetosti na mestu priključitve. Ploščica s podatki je nameščena na prednji strani pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

- Napajalni kabel (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) sme zamenjati le strokovno usposobljen tehnik. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

SPLOŠNA PRIPOROČILA

Pred uporabo:

- S pribora odstranite zaščitne dele iz lepenke, zaščitno folijo in nalepke.
- Iz pečice odstranite pribor ter pečico približno eno uro segrevajte pri 200 °C, da iz izolacijskega materiala ter zaščitnega maziva odstranite vonjave in hlapce.

Med uporabo:


- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov, ker se lahko poškodujejo.
- Na vrata ničesar ne pritrdite ali obešajte na ročaj.
- Notranjosti pečice ne pokrivajte z aluminijasto folijo.
- V vročo pečico ne vlivajte vode. S tem lahko poškodujete emajl v njej.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Prepričajte se, da se električni kabli drugih naprav ne dotikajo vročih delov pečice oz. se ne ujamejo v vrata pečice.
- Pečice nikoli ne izpostavljajte atmosferskim vplivom.

VAROVANJE OKOLJA

Odstranjevanje embalažnega materiala

Embalažni material je možno stoo odstotno reciklirati in je označen z ustreznim simbolom (♻️). Zato delov embalaže ne odlagajte v okolje, temveč jih odstranite v skladu s predpisi vašega komunalnega podjetja.

Odstranjevanje izdelka

- Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2002/96/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
- S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka.
- Simbol  na izdelku ali v priloženih dokumentih opozarja, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki, temveč ga je treba odpeljati na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Varčevanje z energijo

- Pečico predhodno segrevajte samo, če je tako predpisano v razpredelnici za pečenje ali v receptu.
- Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj precej bolje vpijajo toploto.
- Pečico izključite 10/15 minut pred iztekom nastavljenega časa pečenja. Hrano, ki jo je potrebno pripravljati dalj časa, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

IZJAVA O SKLADNOSTI

- Ta pečica, ki je predvidena za stik z živili, ustreza zahtevam evropske uredbe (CE) št. 1935/2004 ter je bila zasnovana, izdelana in prodana skladno z varnostnimi zahtevami Direktive o nizkonapetostni opremi 2006/95/ES (ki je nadomestila Direktivo 73/23/EGS in v poznejše spremembe) in z zahtevami za zaščito po Direktivi o elektromagnetni združljivosti 2004/108/ES.

NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE NAPAK

Pečica ne deluje:

- Preverite prisotnost omrežne napetosti ter če je pečica priključena na električno napetost.
- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, če je napaka še vedno prisotna.

Vrata se ne odprejo:

- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, če je napaka še vedno prisotna.
- **POMEMBNO:** vrata pečice se med samodejnim čiščenjem ne morejo odpreti. Počakajte, da se samodejno odklenejo (glejte poglavje »Program čiščenja pri pečicah s funkcijo pirolize«).

Elektronski programator ne deluje:

- Če se na zaslonu izpišeta črka »F« in številka, se obrnite na najbližjo servisno službo. V tem primeru navedite številko, ki sledi črki »F«.

SERVISER

Pred klicanjem servisne službe:

1. Preverite, če lahko napako odpravite sami s pomočjo predlogov v poglavju »Navodila za odpravljanje težav«.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom naprave preverite, če je napaka še vedno prisotna.

Če tudi po zgoraj navedenih ukrepih ne odpravite napake, pokličite najbližjo servisno službo.

Vedno navedite:

- kratek opis napake;
- tip in točen model pečice;
- servisno številko (številka po besedi Service na napisni ploščici), ki je na notranjem desnem robu v notranjosti pečice (vidna pri odprtih vratih pečice). Servisna številka je navedena tudi v garancijski knjižici;
- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

SERVICE



0000 000 00000

Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščen **servisno službo** (za zagotovitev uporabe originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

ČIŠČENJE

! OPOZORILO

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Pečico čistite samo, ko je hladna.
- Pred servisnimi deli izklopite napajalno napetost.

Zunanost pečice

POMEMBNO: ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih detergentov. Če katerikoli izmed teh izdelkov pride v stik z napravo, ga takoj očistite z vlažno krpo.

- Površino očistite z vlažno krpo. Če je površina zelo umazana, dodajte v vodo nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode. Površino nazadnje obrišite s suho krpo.

Notranjost pečice

POMEMBNO: ne uporabljajte abrazivnih gob, kovinskih strgal ali grobih sredstev. Ta sredstva lahko sčasoma uničijo emajlirane površine in steklena vrata pečice.

- Po vsaki uporabi počakajte, da se pečica ohladi in jo očistite, ko je še topla, da odstranite nečistoče in madeže zaradi ostankov hrane (npr. živila z visoko vsebnostjo sladkorja).
- Uporabljajte namenska sredstva za čiščenje pečic in dosledno upoštevajte navodila proizvajalca.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim detergentom. Za lažje čiščenje lahko vrata snamete s pečice (glejte VZDRŽEVANJE).
- Za čiščenje zgornjega dela pečice lahko spustite (samo pri nekaterih modelih) zgornji grelec za žar (glejte VZDRŽEVANJE).

Opomba: med daljšim kuhanjem ali pečenjem jedi z visoko vsebnostjo vode (kot so npr. pice, zelenjava itd.) lahko pride do kondenzacije na notranji strani vrat in okoli tesnila. Ko se pečica ohladi, obrišite notranji del vrat s krpo ali gobo.

Pribor:

- Opremo takoj po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Za prijemanje vročih delov opreme uporabljajte zaščitne rokavice.
- Ostanke hrane lahko odstranite z ustreznimi krtačo ali gobo.

Čiščenje zadnje stene in stranskih katalitičnih plošč pečice (če sta prisotni):

POMEMBNO: ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih detergentov, grobih krtač, čistil za lonce ali razpršil za čiščenje pečic, ki bi lahko poškodovali katalitične površine in pokvarili njihove lastnosti samodejnega čiščenja.

- Prazno pečico pustite približno eno uro delovati z ventilatorjem pri temperaturi 200 °C.
- Zatem počakajte, da se naprava ohladi in nato z gobo odstranite ostanke živil.

Čistilni cikel pečic s funkcijo pirolize (če je prisotna):

! OPOZORILO

- Med ciklom pirolize se ne dotikajte pečice.
- Med ciklom pirolize se otroci ne smejo zadrževati v bližini pečice.

Ta funkcija pri temperaturi pribl. 500 °C seže madeže, ki nastanejo v pečici med pečenjem. Pri tako visoki temperaturi se obloge spremenijo v lahek pepel, ki ga je mogoče preprosto obrisati z vlažno krpo, kadar je pečica hladna. Funkcije pirolize ne smete izbrati po vsaki uporabi, temveč le kadar je pečica zelo umazana ali kadar pri predgretju ali pečenju nastajajo dim ali hlapi.

- Če je pečica nameščena pod kuhhalno ploščo, se pripravajte, da so med izvajanjem funkcije samočiščenja (pirolize) izključeni vsi gorilniki oz. električna kuhališča.
- Pred zagonom funkcije pirolize odstranite ves pribor. Naprava je opremljena z dvema funkcijama pirolize:
 1. Varčni cikel (PYRO EXPRESS/ECO): porabi približno 25 % manj energije kot standardni cikel. Uporabljajte ga v rednih časovnih presledkih (po dva- ali trikratnem zaporednem pečenju mesa).
 2. Standardni cikel (PYRO): primeren za čiščenje zelo umazane pečice.
- V vsakem primeru se po določenem številu rab in glede na to, kako umazana je pečica, na zaslonu izpiše sporočilo, ki vam predlaga zagon samočistilnega cikla.

Opomba: med izvajanjem funkcije pirolize ni mogoče odpreti vrat pečice. Ta ostanejo zaklenjena, dokler se temperatura v pečici ne spusti na sprejemljivo varno raven.

VZDRŽEVANJE

! OPOZORILO

- Uporabljajte zaščitne rokavice.
- Pred izvajanjem naslednjih opravil počakajte, da se pečica ohladi.
- Pred servisnimi deli izklopite napajalno napetost.

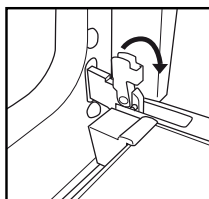
ODSTRANJEVANJE VRAT

Postopek odstranjevanja vrat:

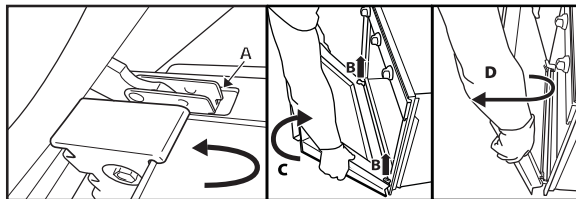
1. Vrata do konca odprite.
2. Dvignite zaporna vzvoda in ju do konca potisnite naprej (sl. 1).
3. Vrata do konca zaprite (A), jih dvignite (B) in zavrtite (C), da se sprostijo (D) (sl. 2).

Za ponovno namestitev vrat:

1. Tečaja vstavite na svoji mesti.
2. Vrata do konca odprite.
3. Ponovno spustite zaporna vzvoda.
4. Zaprite vrata.



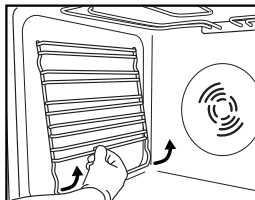
Slika 1



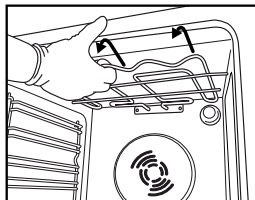
Slika 2

PREMIKANJE ZGORNJIH GRELCEV (SAMO NEKATERI MODELI)

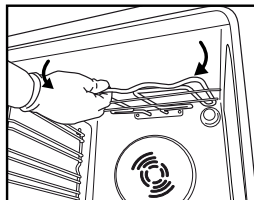
1. Odstranite stranske rešetke za dodatno opremo (sl. 3).
2. Grelec (sl. 4) nekoliko izvlecite in ga nato spustite (sl. 5).
3. Grelec namestite v svoj položaj tako, da ga dvignete, narahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



Slika 3



Slika 4



Slika 5

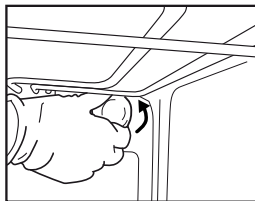
ZAMENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Zamenjava zadnje žarnice (če je prisotna):

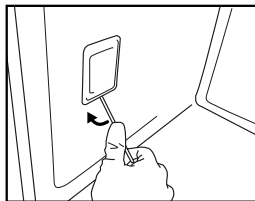
1. Pečico izklopite iz električne napetosti.
2. Odvijte pokrov žarnice (sl. 6), zamenjajte žarnico (glejte opombo o tipu žarnice) in pokrov žarnice ponovno privijte (sl. 7).
3. Pečico ponovno priključite na električno napetost.

Zamenjava stranske žarnice (če je prisotna):

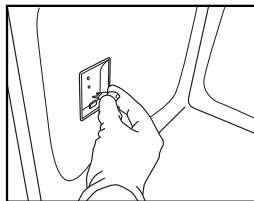
1. Pečico izklopite iz električne napetosti.
2. Odstranite stranske rešetke za dodatno opremo, če je prisotna (sl. 3).
3. Z izvijačem potisnite pokrov žarnice navzdol (sl. 7).
4. Zamenjajte žarnico (glejte opombo o tipu žarnice) (sl. 8).
5. Ponovno namestite zaščitni pokrov žarnice in ga potisnite proti steni, da se pravilno zaskoči (sl. 9).
6. Ponovno namestite stranske rešetke za dodatno opremo.
7. Pečico ponovno priključite na električno napetost.



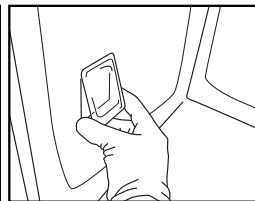
Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

Opomba:

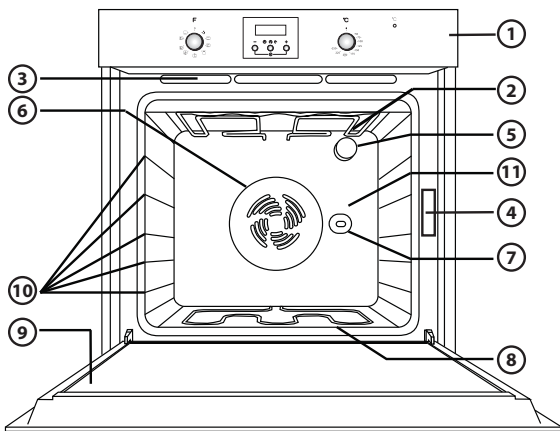
- Uporabljajte samo žarnice moči 25–40 W/230 V, tip E14, toplotno odporne do temperature 300 °C, ali halogenske žarnice 20–40 W/230 V, tip G9, toplotno odporne do temperature 300 °C.
- Žarnica, ki se uporablja v napravi, je posebej namenjena za električne naprave in ni primerna za razsvetljavo prostorov v gospodinjstvu (Uredba Komisije (ES) št. 244/2009).
- Žarnice so na voljo v naši servisni službi.

POMEMBNO:

- Če uporabljate halogenske žarnice, jih ne smete prijemat z golimi rokami, ker jih lahko prstni odtisi poškodujejo.
- Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite zaščitnega pokrova.

NAVODILA ZA UPORABO PEČICE

ZA PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPETOST GLEJTE POGLAVJE »NAMESTITEV«



Opomba: Vaš izdelek je lahko videti malce drugače kot na risbi.

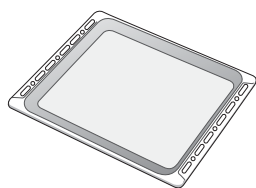
1. Upravljalna plošča
2. Zgornji grelec/žar
3. Hladilni sistem (če je prisoten)
4. Ploščica s podatki (ne odstranite)
5. Lučka
6. Ventilacijski sistem za pečenje (če je prisoten)
7. Raženj (če je prisoten)
8. Spodnji grelec (ni viden)
9. Vrata
10. Položaj polic
11. Zadnja stena

Opomba:

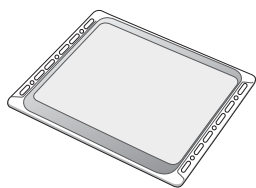
- Po koncu peke in izklopu pečice lahko hladilni ventilator deluje še nekaj časa.

ZDRUŽLJIVA OPREMA

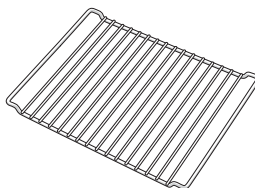
(za opremo, ki je priložena pečici, si oglejte tehnične podatke)



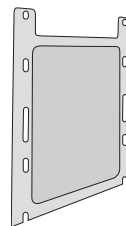
Slika 1



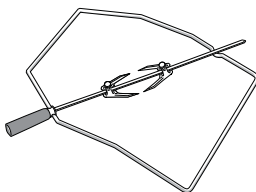
Slika 2



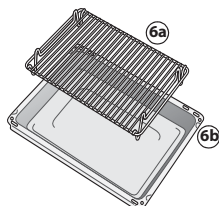
Slika 3



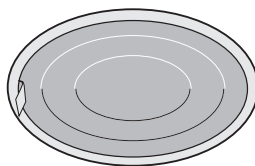
Slika 4



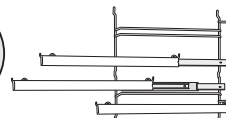
Slika 5



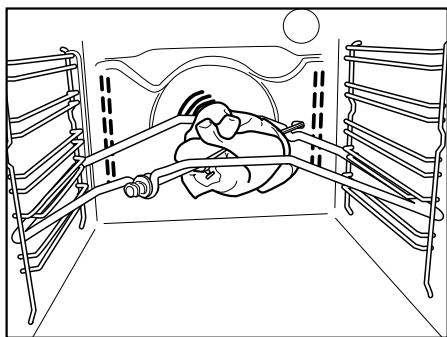
Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

Posoda za prestrezanje masti z žara (slika 1)

Za prestrezanje maščobe in koščkov živil, ki je nameščena pod rešetko, oziroma kot pekač za pečenje mesa, piščancev, rib itd., z zelenjavo ali brez nje. Za preprečitev brizganja maščobe in nastajanja dima vlijte v ponev nekaj vode.

Pekač za sladice (slika 2)

Za pečenje piškotov, peciva in pic.

Rešetka (slika 3)

Za pečenje živil na žaru ali kot podpora za lonce, modele za pecivo in drugo posodo. Namestite jo lahko na poljubno višino. Rešetko lahko vstavite tako, da je njena krivina obrnjena navzgor ali navzdol.

Stranske katalitične plošče (slika 4)

Te plošče so prekrite s posebnim mikroporoznim emajlom, ki pija kapljice maščobe. Priporočamo, da po pečenju zelo mastnih jedi zaženete program samodejnega čiščenja (glejte ČIŠČENJE).

Vrtljivi žar (slika 5)

Raženje uporabljajte, kot je prikazano na sliki 9. Za dodatna navodila glejte tudi poglavje »Priporočena uporaba in nasveti«.

Komplet »Grill Pan Set« (slika 6)

V kompletu je rešetka (6a) in emajlirana posoda (6b). Komplet se namesti na rešetko (3) in uporablja s funkcijo žara.

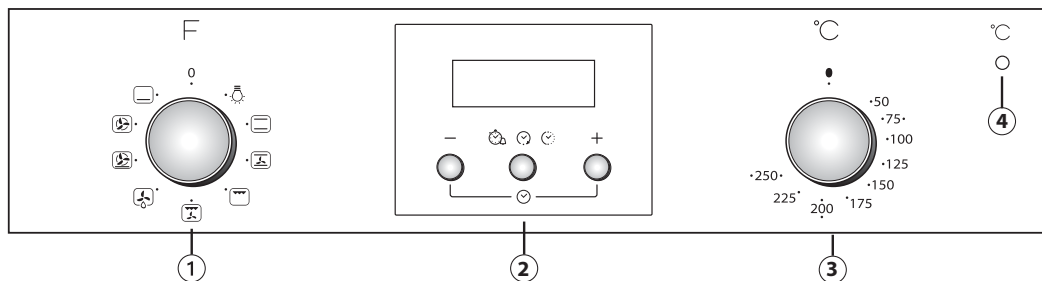
Maščobni filter (slika 7)

Uporabite ga samo za pečenje zelo mastnih jedi. Obesite ga na zadnjo steno v notranjosti pečice, nasproti ventilatorja. Filter lahko čistite v pomivalnem stroju in ga uporabljate pri delovanju pečice z ventilatorjem.

Drсна vodila (slika 8)

Omogočajo, da se rešetke in prestrezne ponve med pečenjem do polovice izvlečejo iz pečice. Vodila so primerna za vso dodatno opremo; pomivajo se lahko v pomivalnem stroju.

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



Opomba: Vaš izdelek je lahko videti malce drugače kot na risbi.

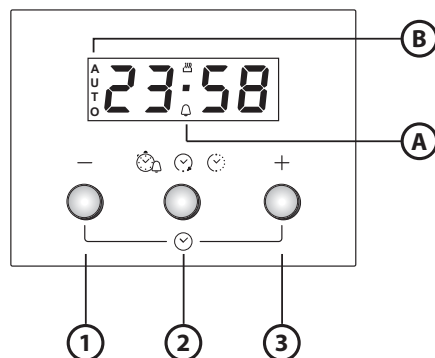
1. Gumb za izbiro funkcije
2. Elektronski programator
3. Gumb termostata
4. Rdeča kontrolna lučka termostata.

UPORABA PEČICE

- Gumb za izbiro funkcije zavrtite na zeleno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici.
- Gumb termostata zavrtite v smeri urinega kazalca na želeno temperaturo. Zasveti LED-lučka termostata, ki ob dosegu izbrane temperature ponovno ugasne.

Po zaključeni peki gumb obrnite v položaj »0«.

UPORABA ELEKTRONSKEGA PROGRAMATORJA



1. Gumb - : za zmanjšanje vrednosti, prikazane na zaslonu
2. Gumb : za izbiranje različnih nastavitev:
 - a. Časovnik
 - b. Čas pečenja
 - c. Nastavitev časa zaključka pečenja
3. Gumb + : za povečanje vrednosti, prikazane na zaslonu

- A.** Simbol nakazuje, da je funkcija časovnika v uporabi
B. Simbol **AUTO** potrjuje, da je bila nastavev izvedena

Pred prvo uporabo pečice

Nastavitev ure in tona zvočnega signala.

Ob priključitvi pečice na omrežno napetost na zaslonu utripata **AUTO** in 0.00. Za nastavev ure hkrati pritisnite gumba - in +: pika v sredini utripa. Nastavite uro z gumboma + in -. Ko izberete zelene vrednosti, pritisnite srednji gumb. Na zaslonu se prikaže »ton 1«. Za izbiro zelenega tona pritisnite gumb -. Ko izberete zeleni ton, pritisnite srednji gumb. Za spremembo ure sledite zgornjemu postopku.











Nastavev časovnika

Za nastavev časovnika za daljši čas pritisnite srednji gumb: zaslon prikazuje 0.00, simbol zvonca pa utripa. Nastavite časovnik z gumbom + (največja vrednost, ki jo je mogoče programirati, je 23 ur in 59 minut). Odštevanje se začne po nekaj sekundah. Zaslon prikazuje uro, zvonček pa sveti še naprej, kar potrjuje, da je časovnik nastavljen. Odštevanje si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da ponovno pritisnete srednji gumb.

















Nastavev časa pečenja



















Potem ko z gumbi izberete način pečenja in temperaturo, pritisnite srednji gumb: zaslon prikazuje 0.00, simbol zvonca pa utripa. Ponovno pritisnite na srednji gumb: na zaslonu se izmenično prikazujeta **dur** in 0.00, napis **AUTO** pa utripa. Nastavite čas pečenja z gumboma + in - (največja vrednost, ki jo je mogoče programirati, je 10 ur). Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže ura, **AUTO** pa sveti še naprej, kar potrjuje nastavev. Preostali čas pečenja si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da za dve sekundi pritisnete srednji gumb in ga nato pritisnete še enkrat. Ob izteku nastavljenega časa se simbol izključi, oglasi se alarm, **AUTO** pa utripa na zaslonu. Pritisnite kateri koli gumb, da deaktivirate alarm. Obrnite gumb za izbiro funkcij in temperature na nič ter za dve sekundi pritisnite srednji gumb, da končate pečenje.



RAZPREDELNICA Z OPISOM FUNKCIJ

GUMB ZA IZBIRO FUNKCIJ		
	IZKLOP	Za ustavitev pečenja in izklop pečice.
	LUČKA	Za vklop/izklop luči v pečici.
	TRADICIONALNO	Za pečenje vseh vrst jedi na le eni rešetki. Uporabite drugo rešetko. Predhodno segrejte pečico na zeleno temperaturo. LED-lučka termostata se izključi, ko je pečica pripravljena in je vanjo mogoče položiti hrano.
	KONVEKCIJSKO PEČENJE	Za pečenje peciva s tekočim nadevom (sladice in pikantne jedi) na eni sami rešetki. To funkcijo je mogoče uporabiti tudi za pečenje na dveh rešetkah. Položaj jedi lahko spremenite, da dosežete enakomernejše pečenje. Za pečenje le na eni rešetki uporabite drugo rešetko, za pečenje na dveh rešetkah pa drugo in četrto. Pred pečenjem pečico predhodno segrejte.
	ŽAR	Za peko zareznic, ražnjičev, klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in pripravo zlato zapečenega kruha. Položite hrano na četrto rešetko. Kadar pečete meso, uporabite prestrezno ponev za zbiranje mesnih sokov. Namestite jo na tretjo rešetko in dodajte približno pol litra vode. Pečico od 3 do 5 minut predhodno segrevajte. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta.
	TURBO GRILL	Za pečenje velikih kosov mesa (stegna, rostbif in piščanci). Položite hrano na srednje rešetke. Uporabite prestrezno ponev za zbiranje mesnih sokov. Namestite jo na prvo ali drugo rešetko in dodajte približno pol litra vode. Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da bo enakomernje pečeno. Pečice ni treba predhodno segreti. Med pečenjem morajo vrata pečice ostati zaprta.
	ODMRZOVANJE	Za pospešitev odmrzovanja hrane. Položite hrano na srednjo rešetko. Pustite hrano v embalaži, da se na zunanji strani ne zasušijo.
	SPODNJA + KONVEKCIJSKO PEČENJE	Za pečenje sadja, peciva, zelenjave, pice, perutnine itd. na eni sami višini.
	TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE	Tudi za pripravo različnih vrst hrane, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr. ribe, zelenjava, biskviti) na največ dveh rešetkah hkrati. Ta funkcija omogoča pečenje, ne da bi se vonji prenašali z ene vrste hrane na drugo. Svetujemo uporabo druge višine za pečenje na eni rešetki. Pri pečenju na dveh rešetkah svetujemo uporabo prve in tretje višine, predhodno pa segrejte pečico.
	SPODNJA	To funkcijo uporabite po pečenju, da porjavi spodnji del živila. Svetujemo vam, da živilo pripravljate na prvi/drugi višini pečenja. Funkcijo lahko uporabite tudi za počasno pripravo, na primer za zelenjavo in mesne enolončnice; v tem primeru uporabite drugo višino pečenja. Pečice ni treba predhodno segreti.

RAZPREDELNICA ZA PEČENJE

Recept	Funkcija	Predhodno segrevanje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor
Kvašeno pecivo		Da	2	150-175	35-90	Model za pecivo na rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	Rešetka 3: model za pecivo na rešetki
						Rešetka 1: model za pecivo na rešetki
Pite z nadevom (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	2	150-190	30-85	Prestrezna ponev/pekač ali model za pecivo na rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	Rešetka 3: model za pecivo na rešetki
						Rešetka 1: model za pecivo na rešetki
Keksi/kolački		Da	2	160-175	20-45	Prestrezna ponev/pekač
		Da	1-3	150-175	20-45	Rešetka 3: rešetka
						Rešetka 1: prestrezna ponev/pekač
Princeske		Da	2	175-200	30-40	Prestrezna ponev/pekač
		Da	1-3	170-190	35-45	Rešetka 3: pekač na rešetki
						Rešetka 1: prestrezna ponev/pekač
Beljakovi poljubčki		Da	2	100	110-150	Prestrezna ponev/pekač
		Da	1-3	100	130-150	Rešetka 3: pekač na rešetki
						Rešetka 1: prestrezna ponev/pekač
Kruh/pica/focaccia (italijanski kruh)		Da	2	190-250	12-50	Prestrezna ponev/pekač
		Da	1-3	190-250	25-50	Rešetka 1: pekač na rešetki
						Rešetka 3: prestrezna ponev/pekač
Zamrznjena pica		Da	2	250	10-15	Rešetka 1: Prestrezna ponev/pekač ali rešetka
		Da	1-3	250	10-20	Rešetka 3: pekač na rešetki
						Rešetka 1: prestrezna ponev/pekač
Pikantne pite (zelenjavna pita, quiche)		Da	2	175-200	40-50	Model za pecivo na rešetki
		Da	1-3	175-190	55-65	Rešetka 3: model za pecivo na rešetki
						Rešetka 1: model za pecivo na rešetki

Recept	Funkcija	Predhodno segrevanje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor
Pecivo / keksi iz listnatega testa		Da	2	175-200	20-30	Prestrezna ponev/pekač
		Da	1-3	175-200	25-45	Rešetka 3: pekač na rešetki Rešetka 1: prestrezna ponev/pekač
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	2	200	45-55	Pekač na rešetki
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	2	200	80-110	Prestrezna ponev ali pekač na rešetki
Piščanec/kunec/raca, 1 kg		Da	2	200	50-100	Prestrezna ponev ali pekač na rešetki
Puran/gos, 3 kg		Da	1/2	200	80-130	Prestrezna ponev ali pekač na rešetki
Pečena riba/v lastnem soku (file, cela)		Da	2	175-200	40-60	Prestrezna ponev ali pekač na rešetki
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	2	175-200	50-60	Pekač na rešetki
Toast		Da	4	200	2-5	Žar
Ribji fileji/zrezki		Da	4	200	20-30	Rešetka 4: rešetka (po polovici časa priprave obrnite hrano)
						Rešetka 3: prestrezna ponev z vodo
Klobase / kebab / rebrca / hamburgerji		Da	4	200	30-40	Rešetka 4: rešetka (po polovici časa priprave obrnite hrano)
						Rešetka 3: prestrezna ponev z vodo
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Rešetka 2: rešetka (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa pečenja)
						Rešetka 1: prestrezna ponev z vodo
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Rešetka 2: raženj
						Rešetka 1: prestrezna ponev z vodo
Rostbif, malo pečen, 1 kg		-	2	200	35-45	Pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa pečenja)
Jagnječje stegno/krača		-	2	200	60-90	Prestrezna ponev ali pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa pečenja)
Krompir v peči		-	2	200	45-55	Prestrezna ponev/pekač (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa pečenja)
Gratinirana zelenjava		-	2	200	20-30	Pekač na rešetki
Lazanja in meso		Da	1-3	200	50-100	Rešetka 3: pekač na rešetki
						Rešetka 1: prestrezna ponev ali pekač na rešetki

Recept	Funkcija	Predhodno segrevanje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor
Meso in krompir		Da	1-3	200	45-100	Rešetka 3: pekač na rešetki
						Rešetka 1: prestrezna ponev ali pekač na rešetki
Ribe in zelenjava		Da	1-3	175	30-50	Rešetka 3: pekač na rešetki
						Rešetka 1: prestrezna ponev ali pekač na rešetki

Čas, naveden v razpredelnici, velja za pripravo z zakasnitvijo zagona (če je na voljo). Čas priprave je lahko daljši, odvisno od živila.

Opomba: simboli za funkcijo pečenja se lahko malce drugačni kot na risbi.

Opomba: časi in temperature pečenja so informativni in veljajo za štiri obroke.

PRIPOROČENA UPORABA IN NASVETI

Vodič po razpredelnici za pečenje

V razpredelnici je označena najboljša funkcija, ki se uporablja za določene jedi, ki se istočasno pripravljajo na eni ali več višinah. Čas pečenja se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predhodnega segrevanja (kjer je potrebno). Temperature in čas priprave so orientacijske vrednosti, ki so odvisne od količine živila in vrste uporabljene posode. Najprej uporabite najnižje priporočene vrednosti in nato, če živilo ni dovolj kuhano oz. pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženo opremo ter po možnosti temne kovinske modele za pečico in pekače. Uporabite lahko tudi stekleno (pyrex) ali lončeno posodo in opremo, vendar pri tem upoštevajte, da je čas pečenja nekoliko daljši. Za doseglo najboljšega rezultata upoštevajte navodila, ki so podana v razpredelnici za pečenje za izbiro opreme (priložene), ki jo je potrebno vstaviti na različne višine. Ko pripravljate jedi z veliko vsebnostjo vode, pečico predhodno segrejte.

Istočasno kuhanje ali pečenje različnih jedi

Z uporabo funkcije »KONVEKCIJSKO PEČENJE« (če je na voljo) lahko istočasno pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (na primer: ribe in zelenjavo) - z uporabo različnih višin. Odstranite jedi, ki zahtevajo krajši čas pečenja, ter v pečici pustite jedi, ki zahtevajo daljši čas pečenja.

Sladice

- Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za tradicionalno pečenje na eni višini. Uporabite temne kovinske modele za pečico in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pečenje na več višinah izberite funkcijo s stisnjanim zrakom in razvrstite položaje modelov za pečico, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.
- Da bi preverili, ali je vzhajano pecivo pečeno, zapičite lesen zobotrebec v sredino peciva. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.
- Če uporabljate teflonske modele za pečico, ne namažite robov z maslom, ker pecivo ne vzhaja enakomerno ob robovih.
- Če se pecivo med pečenjem »sesede«, naslednjič nastavite nižjo temperaturo, morebiti znižajte količino tekočine v testu in ga bolj rahlo umešajte.
- Za sladice z vlažnim nadevom (skutna pita ali sadne pite) uporabite funkcijo »KONVEKCIJSKO PEČENJE« (če je na voljo). Če je testo peciva vlažno, pecite na nižjem nivoju in pred dodajanjem nadeva posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami.

Meso

- Uporabite poljuben pekač ali stekleno posodo (pyrex) ustrezne velikosti za pečenje izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.
- Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enakomerno debelino, da je meso enakomerno pečeno. Zelo debeli kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Da bi preprečili prekomerno zapečenje mesa, spustite rešetko, da se meso peče na večji razdalji od grelca za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa pečenja.

Za zbiranje mesnih sokov priporočamo, da neposredno pod rešetko, na kateri se peče meso, postavite prestrezno ponev s pol litra vode. Po potrebi dolijte vodo.

Raženj (samo pri nekaterih modelih)

To opremo uporabite za enakomerno pečenje velikih kosov mesa in perutnine. Meso namestite na palico ražnja (piščanca povežite z vrstico) in pred vstavljanjem palice v vdolbino za raženj na sprednji strani pečice preverite, ali je meso dobro pritrjeno. Za preprečitev nastajanja dima in za zbiranje mesnih sokov priporočamo, da na prvo višino vstavite prestrezno ponev s pol litra vode. Palica ima plastičen ročaj, ki ga odstranite pred začetkom pečenja in ga uporabite po koncu pečenja, da se ne opečete pri jemanju mesa iz pečice.

Pica

Pekače rahlo namažite, da zagotovite hrustljav spodnji del pice. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.

Funkcija vzhajanja (na voljo samo pri nekaterih modelih)

Najbolje je, da testo pred vstavljanjem v pečico vedno pokrijete z vlažno krpo. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). 1 kg testa za pico vzhaja približno eno uro.

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 передає 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 в 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 не вказано прямо, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Згідно нормативних вимог прилад повинен бути заземленим.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення у меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачів або подовжувачів.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не повинні бути досяжні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла і не користуйтеся ним босоніж.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Діти, яким виповнилося 8 років, особи із психічними, сенсорними або ментальними вадами та особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з техніки безпеки використання приладу та розуміють можливість небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися приладом. Не дозволяйте дітям проводити очищення або обслуговування приладу без нагляду.
- Досяжні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Маленькі діти не повинні наближатися до приладу. Наглядайте за ними, щоб вони не гралися з ним.
- Під час використання прилад і його досяжні частини нагріваються. Слід виявляти обачність і не торкатися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.
- Під час та після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкрити духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду та аксесуарів користуйтеся прихваткою і будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали на прилад або поблизу нього: якщо через неуважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте і не готуйте їжу в приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера і пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жири та олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Як наслідок, існує ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- 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 рекомендований для цієї духової шафи.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очистники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, внаслідок чого скло може тріснути.
- Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості враження електричним струмом.

Утилізація побутових приладів

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

УСТАНОВЛЕННЯ

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

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

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

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед використанням

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

Під час використання

- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не 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



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 абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на прилад, негайно зітріть їх вологою ганчіркою.

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

Внутрішні поверхні духової шафи

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

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім 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.

Аксесуари:

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

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

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

- Духова шафа повинна 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 прийнятного безпечного рівня.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



УВАГА

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

ЗМІННЯ 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.

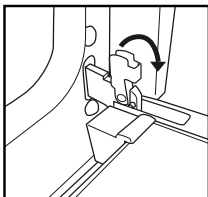


Рис. 1

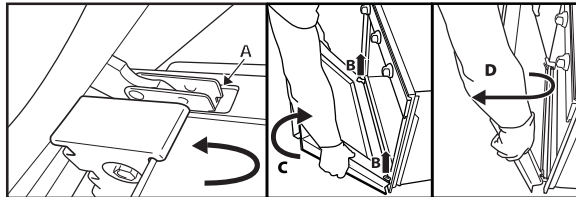


Рис. 2

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.

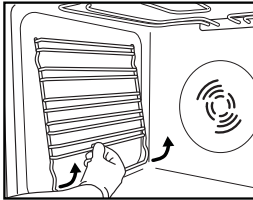


Рис. 3

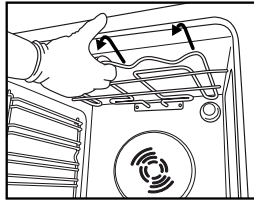


Рис. 4

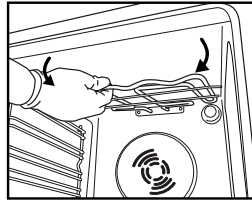


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (за наявності)

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Вкрутіть 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.

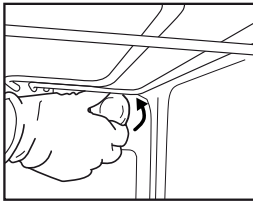


Рис. 6

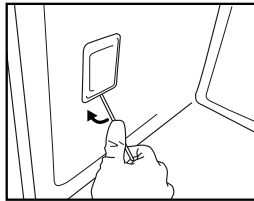


Рис. 7

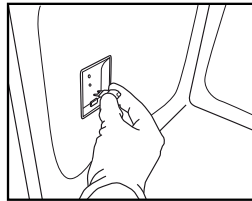


Рис. 8

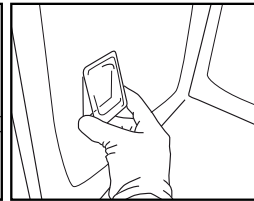


Рис. 9

Примітка:

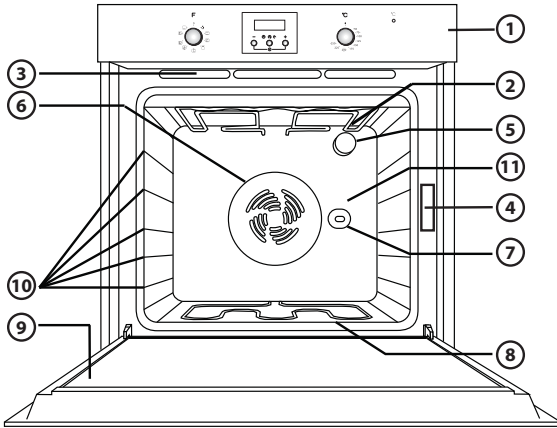
- Використовуйте лише лампи розжарювання Т300°С 25-40 Вт/230 В типу Е-14 або галогенні лампи Т300°С 20-40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується у приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- 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)

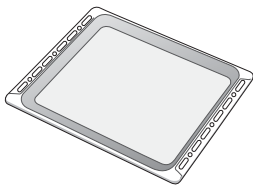


Рис. 1

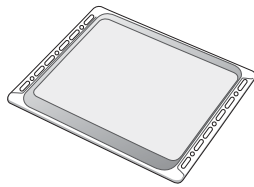


Рис. 2

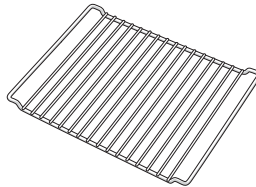


Рис. 3

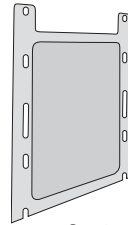


Рис. 4

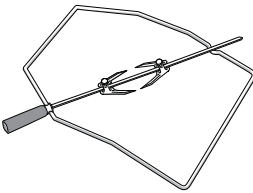


Рис. 5

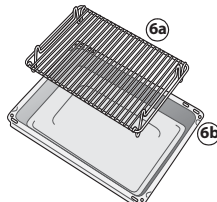


Рис. 6

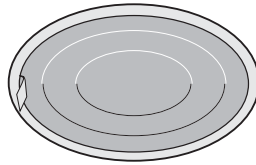


Рис. 7

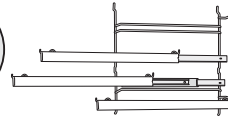


Рис. 8

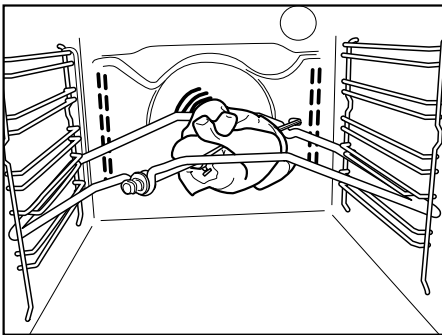


Рис. 9

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 кастроль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

Каталітичні бокові панелі (Рис. 4)

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

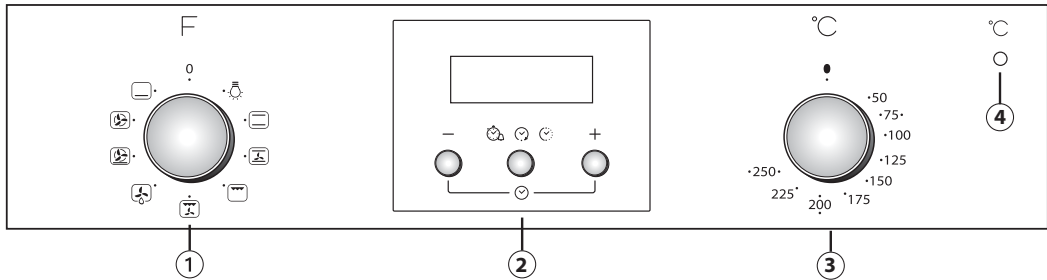
Жировий фільтр (Рис. 7)

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.

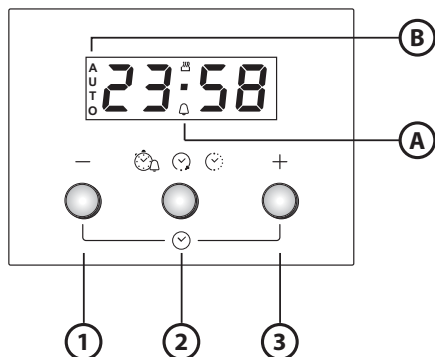
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіодний індикатор термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

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

По закінченню приготування поверніть ручки на «0».

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних параметрів:
 - a. Таймер
 - b. 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		
	ВИМК.	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для ввімкнення та вимкнення освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	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.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для випікання пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для 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.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та грінок. 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.
	ТУРБО ГРИЛЬ	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.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.
	ВНИЗУ + ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Також для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риба, овочі, торти), максимум на двох полицях одночасно. Ця функція дозволяє готувати їжу без змішування запахів різних страв. Для готування на одній полиці рекомендується використовувати другий рівень. Для готування на двох полицях рекомендується використовувати 1-й і 3-й рівні, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ	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
Пирогои 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
Пирогои 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.)	Акcesуари
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 / поребрина / 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
Ростбїф 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

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці
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 аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страву не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте 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 гвлевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд з пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який треба приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині шматка, щоб 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 аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанізуєте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектися, коли вийматимете страву з духової шафи.

Піца

Трохи змашуйте 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.



400011603905



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA