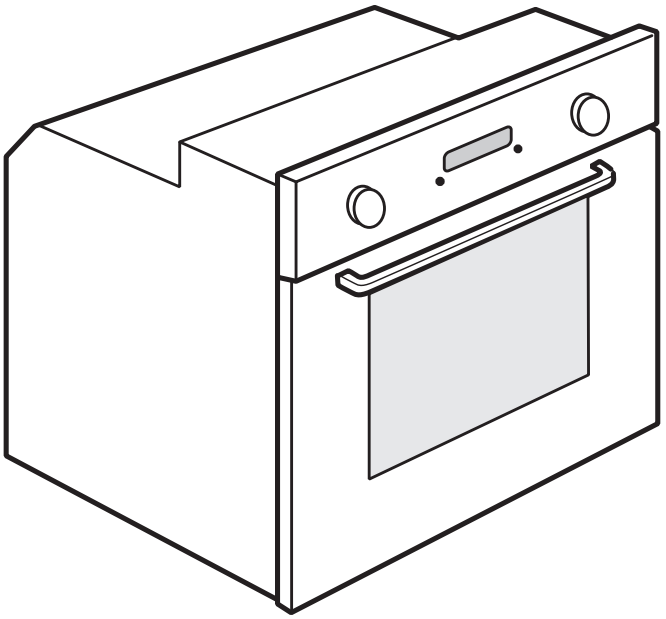
AKZM 754



GB **User and maintenance manual**

PL **Instrukcja obslugi i konserwacji**

RU **Руководство по эксплуатации и техобслуживанию**

UK **Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування**

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

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

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

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

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

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

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

After unpacking the oven, make 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 prevent 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

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

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) 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.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make 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 prevent 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 CE

- 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 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

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally 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.

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

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.

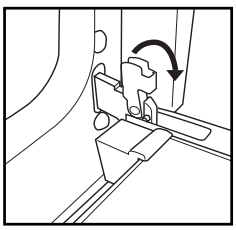


Fig. 1

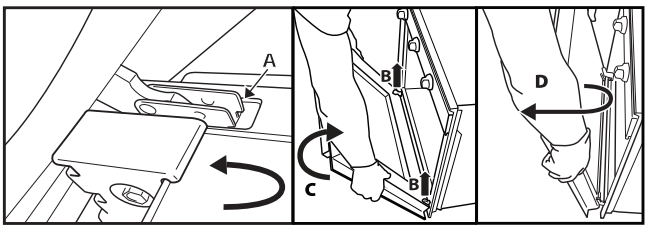


Fig. 2

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, making sure it comes to rest on the lateral supports.

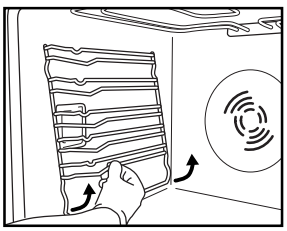


Fig. 3

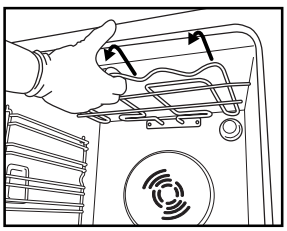


Fig. 4

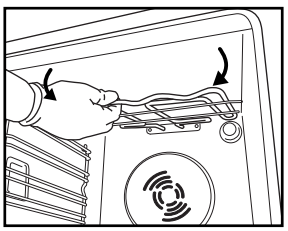


Fig. 5

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.
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.

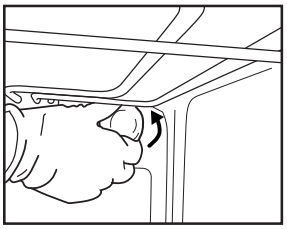


Fig. 6

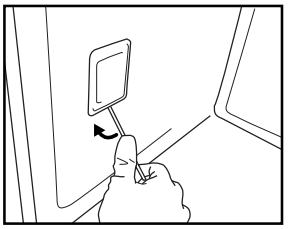


Fig. 7

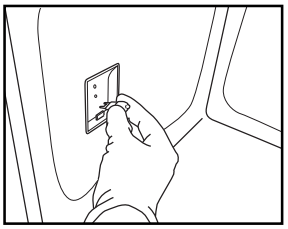


Fig. 8

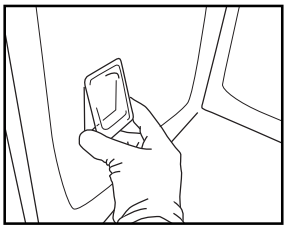


Fig. 9

N.B.:

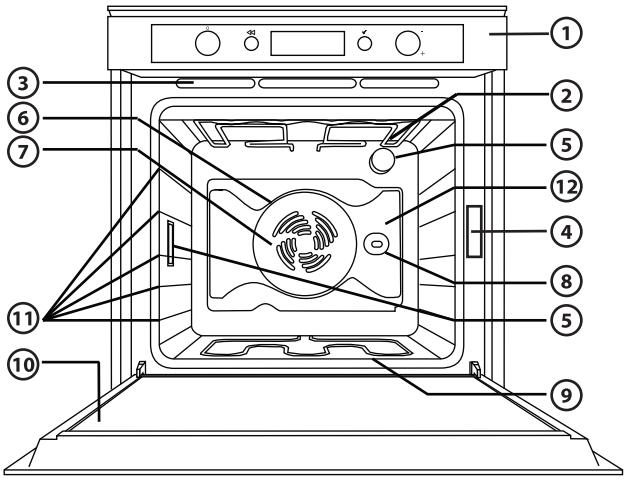
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

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



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamps
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

ACCESSORIES SUPPLIED

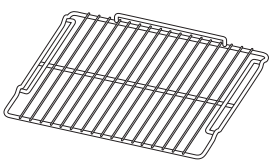


Fig. A

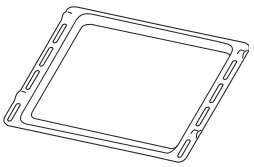


Fig. B

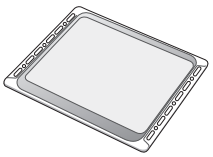


Fig. C

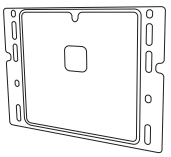


Fig. D

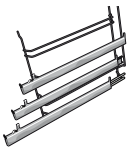


Fig. E

A. WIRE SHELF (1): the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
B. DRIP TRAY (1): the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
C. BAKING TRAY (1): for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillotte, etc.
D. CATALYTIC PANELS (2): for easier and more thorough cleaning of the oven walls.
E. SLIDING RUNNERS: to facilitate insertion and removal of accessories.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

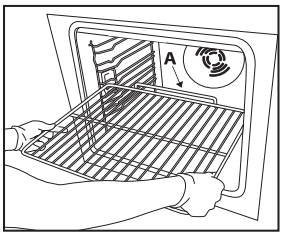


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

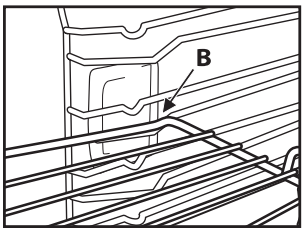


Fig. 2

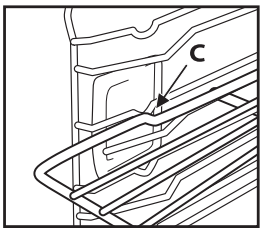


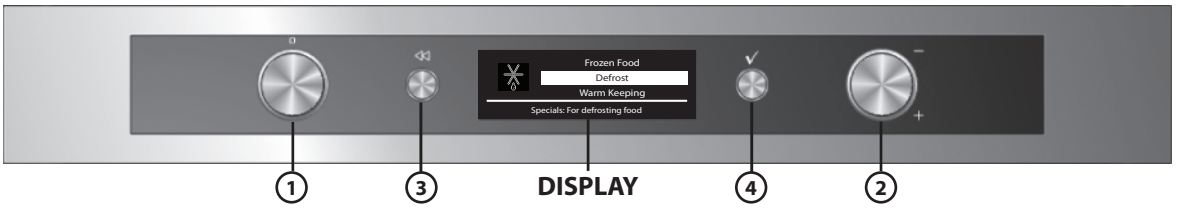
Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values

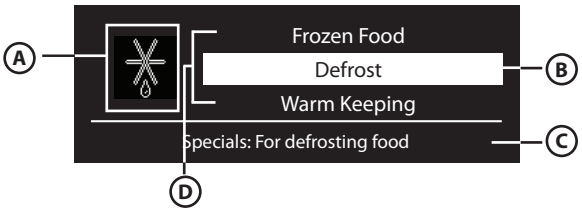
N.B.: the two knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

3. **BUTTON ⏮ :** to return to the previous screen
4. **BUTTON ✓ :** to select and confirm settings

LIST OF FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

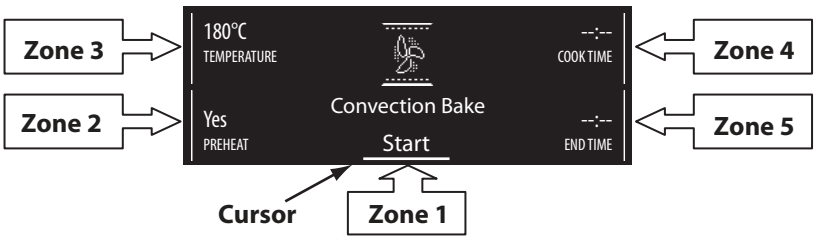
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, RECIPES, SETTINGS and SHORTCUTS.



A. Symbol for highlighted function
B. Highlighted function can be selected by pressing ✓
C. Description of highlighted function
D. Other available and selectable functions.

DETAILS OF FUNCTION

After selection of the desired function, the display will show further options and related details.



To move between the different areas, turn the "Browse" knob: the cursor moves to the adjustable values, following the order described above. Press button ⊘ to select the value, change it by turning the "Browse" knob and confirm with button ⊘.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME - LANGUAGE SELECTION AND SETTING THE TIME

For correct use of the oven, when it is switched on for the first time you will have to select the desired language and set the correct time.

Proceed as follows:

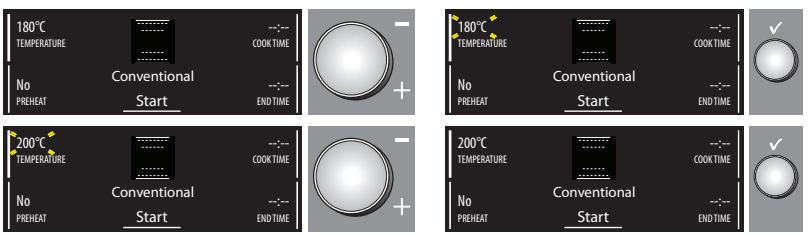
1. Turn the "Functions" knob to any position: the display will show the list of the first three available languages.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list.
3. When the desired language is highlighted, press ⊘ to select it.
   After language selection, the display will flash 12:00.
4. Set the time by turning the "Browse" knob.
5. Confirm your setting by pressing ⊘.

SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. If the oven is off, turn the "Functions" knob; the display will show the cooking functions or associated submenus.
   N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 12 and at page 13.
2. Within the submenus, browse the various options available by turning the "Browse" knob: the chosen function is highlighted in white in the centre of the screen. To select it, press ⊘.
3. the cooking settings are displayed on the screen. If the pre-set values are those desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ⊘; otherwise, proceed as indicated above to change them.

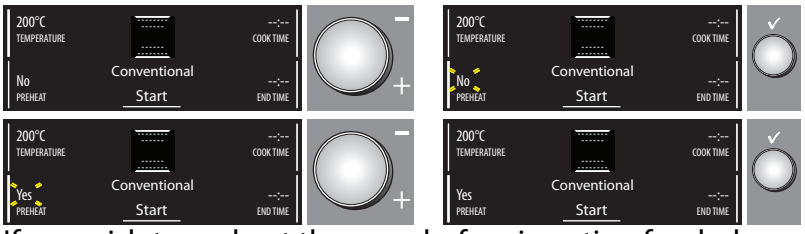
SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL



To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:

1. Check that the cursor is positioned next to the temperature value (zone 1); press button ⊘ to select the parameter to be changed: the temperature values flash.
2. Set the desired value by turning the "Browse" knob and press ⊘ to confirm.
3. Turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ⊘.
4. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ⊘ to start cooking.
   The set temperature can also be changed during cooking by following the same procedure.
5. At the end of cooking, the end of cooking message is displayed. At this point the oven can be switched off by turning the "Functions" knob to 0 (zero), or cooking can be prolonged by turning the "Browse" knob clockwise. When switched off, the display shows the cooling bar which indicates the temperature inside the oven.

PREHEATING THE OVEN



If you wish to preheat the oven before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at preheating.
2. Press button ⊘ to select the setting: "No" flashes on the display.
3. Change the setting by turning the "Browse" knob: the display shows "Yes".
4. To confirm your choice, press button ⊘.

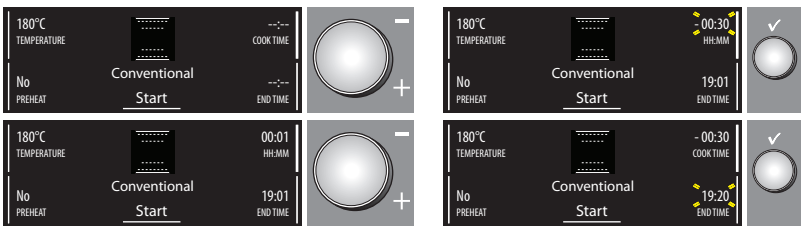
FAST PREHEATING



If you wish to preheat the oven quickly before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Functions" knob to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing ⊘: the settings are displayed on the screen.
3. If the proposed temperature is that desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ⊘. To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. An acoustic signal will sound when the oven has reached the set temperature. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function ⊟.
   At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

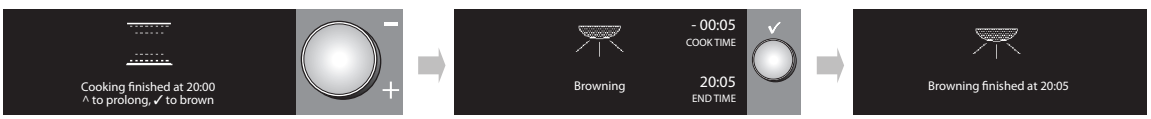


This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. To select the function, turn the "Browse" knob to position the cursor at "cooking duration".
2. Press button ⊘ to select the setting; "00:00" flashes on the display.
3. Change the value by turning the "Browse" knob to display the desired cooking time.
4. Confirm the selected value by pressing button ⊘.

BROWNING

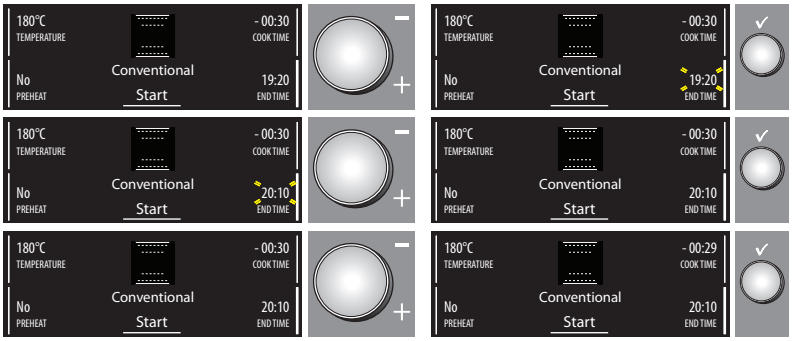
At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning the surface of your dish. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows "^ to prolong, ✓ to brown". Press button ⊘, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can only be used once after cooking.

SETTING END OF COOKING TIME / DELAYED START

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set. **This setting is only possible when pre-heating is not required for the selected function.**



After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 19:20). To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at the end of cooking time.
2. Press button ⊘ to select the setting: the end of cooking time flashes.
3. To delay the end of cooking time, turn the "Browse" knob to set the desired value.
4. Confirm the selected value by pressing button ⊘.
5. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START and then press ⊘.
6. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ⊘ to start cooking. The oven will start cooking after a period of time calculated so as to finish cooking at the set time (for example, in the case of a dish which requires a cooking time of 20 minutes, if the end of cooking time is set to 20:10, the oven will begin cooking at 19:50).

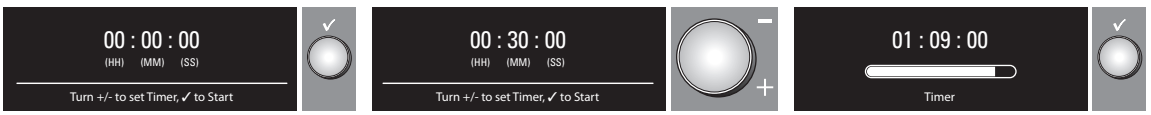
N.B.: During the interval before cooking starts, the oven can in any case be switched on by turning the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then pressing ⊘.
At any time, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed as described in previous paragraphs.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the current temperature and the bar indicating cooling in progress. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time.

TIMER

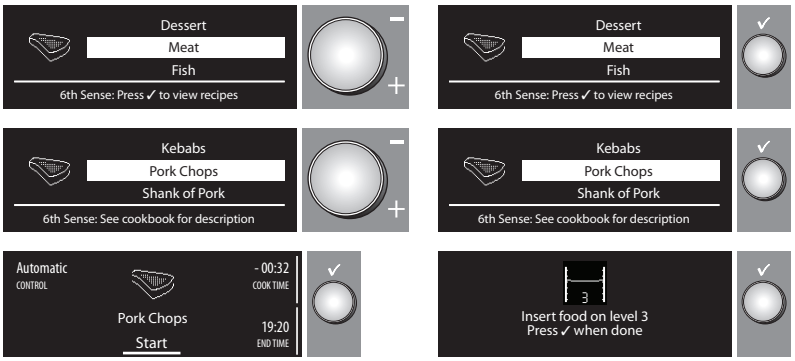


This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 1 hour 30 minutes.

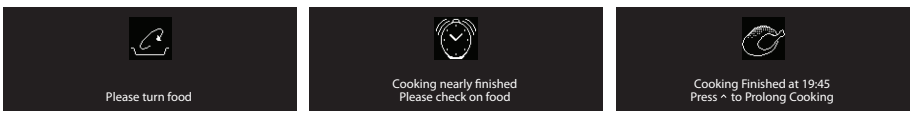
1. With the oven switched off, press button ⊘: the display will show "00:00:00".
2. Turn the "Browse" knob to select the desired time.
3. Press button ⊘ to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. At this point the time can be prolonged, proceeding as described above, or the timer can be deactivated by pressing button ⊘ (the time of day will be shown on the display).

RECIPES

Thanks to “Sixth sense” technology, the oven offers 30 pre-set recipes with ideal cooking temperatures. Simply follow the recipe as regards ingredients and the method of preparation. Then, proceed as follows:



1. Select “RECIPES” by turning the “Functions” knob.
2. Select the dish to be cooked from the proposed list.
3. Confirm the selected dish using button ⊘.
4. Select the desired recipe by turning the “Browse” knob.
5. Confirm by pressing ⊘: the display shows the approximate cooking time.
6. Place the dish in the oven and turn the “Browse” knob to position the cursor at “Start”, then press ⊘.
7. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ⊘ to start cooking. To delay the start of cooking, see the relevant paragraph.



N.B.: Some dishes must be turned or stirred half way through cooking: the oven will emit an acoustic signal and the display will indicate what action is required.

The initial cooking time displayed is merely for guidance: it can be prolonged automatically during cooking.

Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. If it is not, extra time can then be added manually by turning the “Browse” knob.

SETTINGS

1. To change some display settings, select “SETTINGS” from the main menu by turning the “Functions” knob.
2. Confirm by pressing ⊘: the display shows which settings can be changed (language, volume of acoustic signal, display brightness, time, energy saving function).
3. Select the setting to be changed by turning the “Browse” knob.
4. Press button ⊘ to confirm.
5. Follow the instructions of the display to change the settings.
6. Press button ⊘; a message appears on the display confirming your selection.

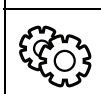
N.B.: when the oven is switched off, if the ECOMODE (energy saving) function is selected (ON), the display switches off after a few seconds. If, on the other hand, the function is not selected (OFF), after a few seconds the display is merely dimmed.

KEY-LOCK

This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.

To activate it, press ⊘ and ⊘ at the same time for at least 3 seconds. If activated, the functions of the buttons are locked and the display shows a message and the symbol 🔒. This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB		
0	**OFF**	To halt cooking and switch off the oven.
	**LAMP**	To switch the oven interior light on/off.
	**FAST PREHEATING**	To preheat the oven rapidly.
	**CONVENTIONAL**	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	**GRILL**	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. 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. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	**FORCED AIR**	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time (e.g. fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. The oven does not have to be preheated.
	**CONVECTION BAKE**	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
	**SPECIALS**	See SPECIAL FUNCTIONS.
	**SETTINGS**	Setting the display (language, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
	**RECIPES**	Selecting 30 different pre-set recipes (see enclosed recipe booklet). The oven automatically sets the optimum cooking temperature, function and time. It is important to follow the instructions given in the recipe book regarding preparation, accessories and which oven shelf to use.
	**SHORTCUTS**	To directly access the 10 most used functions. To change the settings of the desired function, see paragraph “SELECTING COOKING FUNCTIONS”.

SPECIAL			
	**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.
	**KEEP WARM**		For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.
	**RISING**		For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 50°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	**CONVENIENCE**		Cooking ready meals kept at room temperature or from refrigerated cabinets (biscuits, liquid cake mixtures, muffins, first courses and bakery products). This function gently cooks all food quickly; it can also be used to reheat cooked food. Follow the instructions on the food packaging. The oven does not have to be preheated.
	**MAXI COOKING**		To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2rd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated.
	**FROZEN FOOD**	**Lasagne**	The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
		Pizza	
		Strudel	
		French Fries	
		Bread	
		Custom	The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		-	2 / 3	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheese-cake, strudel, apple pie)		-	3	160-200	35-90	Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-200	40-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		-	3	170-180	20-45	Drip tray or baking tray
		-	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	160-170	20-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
Choux pastry		-	3	180-200	30-40	Drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
Meringues		-	3	90	110-150	Drip tray or baking tray
		-	1-4	90	140-160	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	90	140-160	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Bread / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	15-50	Drip tray or baking tray
		-	1-4	190-250	20-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	190-250	25-50	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	180-190	45-70	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
		-	1-3-5	180-190	45-70	Shelf 5: cake tin on wire shelf
						Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray + cake tin
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	3	190-200	20-30	Drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	20-40	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		-	3	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		-	3	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	5	High	3-6	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	Medium	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	5	Medium-High	15-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	Medium (2)	55-70	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 1: drip tray with water
		-	2	High (3)	80-110	Shelf 2: turnspit (if present)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	Medium	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	Medium	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	Medium	45-55	Drip tray or baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetables au gratin		-	3	High	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		-	1-4	200	50-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		-	1-4	200	45-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		-	1-4	180	30-50*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Complete meal: Tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		-	1-3-5	190	40-120	Level 5: pan on rack
						Level 3: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Frozen pizza		-	3	Auto	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
		-	1-4	Auto	15-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: drip tray or baking tray
						Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 4: drip tray or baking tray
						Shelf 3: drip tray or baking tray
						Shelf 1: oven tray on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Table of Tested Recipes (in compliance with IEC 50304/60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Shortbread		-	3	170	20-30	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	20-35	Shelf 4: baking tray
						Shelf 1: drip tray
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Small cakes		-	3	170	25-35	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	30-40	Shelf 4: baking tray
						Shelf 1: drip tray
		-	1-3-5	160	35-45*	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: baking tray
						Shelf 1: drip tray
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Two apple pies		-	2 / 3	185	70-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	175	75-95	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	High	3-6	Wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	3 (High)	18-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		-	3	180	35-45	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	55-65	Shelf 4: baking tray
						Shelf 1: drip tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork	XL	-	2	170	110-150	Shelf 2: drip tray

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		-	3	170	40-50	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	45-55	Shelf 4: baking tray
						Shelf 1: drip tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the fan-assisted function, place food on the third shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR" function when cooking on more than one shelf.

When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

The indications in the table are without use of the runners. Do the tests without the runners.

* Remove level 5 before the other levels, when browned as required. Levels 1 and 3 have longer cooking times.

** When grilling food, it is advisable leave a space of 3-4 cm from the front edge of the grill to facilitate removal

Energy efficiency class (according to EN 50304)

To do the test, use the dedicated table

Energy consumption and preheating time

Select the function and do the test only with the "Preheating" option activated ("Preheating yes").

Control Accuracy test

Select the function and do the test only with the "Preheating" option deactivated (when preheating is activated, the oven control intentionally creates an oscillation of the temperature profile)

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, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function, 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 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 prevent 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 prevent 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.

Dough proving function (only in some 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.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH 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 wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych urazów.**

⚠ OSTRZEŻENIE **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych urazów.**

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 następujących 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 lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający piekarnik powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie styków 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 boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszystkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy piekarnika. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni 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 otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki 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 rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych i nie przechowywać ich w jego pobliżu. W razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie wolno podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.

- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeśli do pieczonych potraw dodano napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, aby zapewnić, że sprzęt jest niezdatny do użytku.
- 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 nie został on uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na ciepło (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 ELEKTRYCZNEGO

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 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. 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° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- 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 wolno 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) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.
- 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, jeśli 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 łącznego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- 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 zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC") nr 2004/108/WE.

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.

Elektroniczny programator nie działa:

- Na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

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

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej 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 przeprowadzać, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

Zewnętrzne części piekarnika

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

- Powierzchnie 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. potraw 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 piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

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:

- Akcesoria po użyciu należy umyć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

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

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych 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 na temperaturę 200°C w funkcji Termoobieg i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę.
- Po zakończeniu pozwolić urządzeniu ostygnąć, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

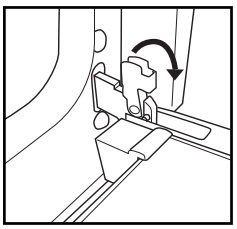
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

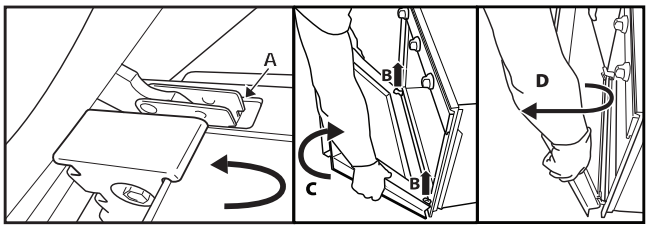
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić dwa zaczepy.
4. Zamknąć drzwi.



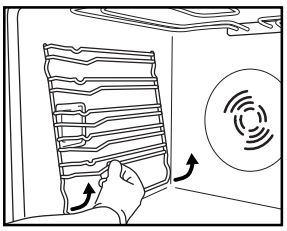
Rys. 1



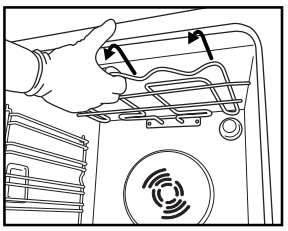
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

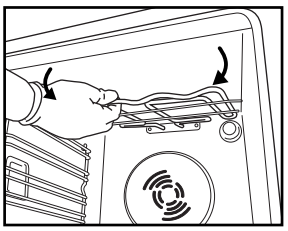
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

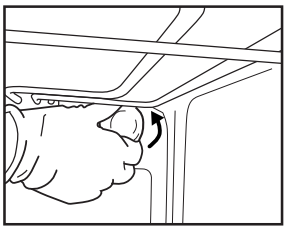
WYMIANA ŻARÓWKI

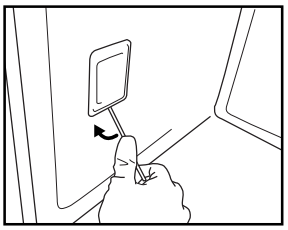
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

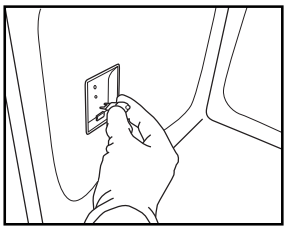
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

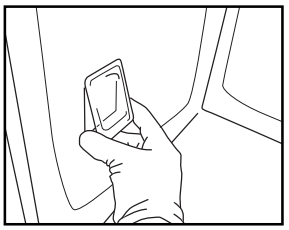
Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

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:

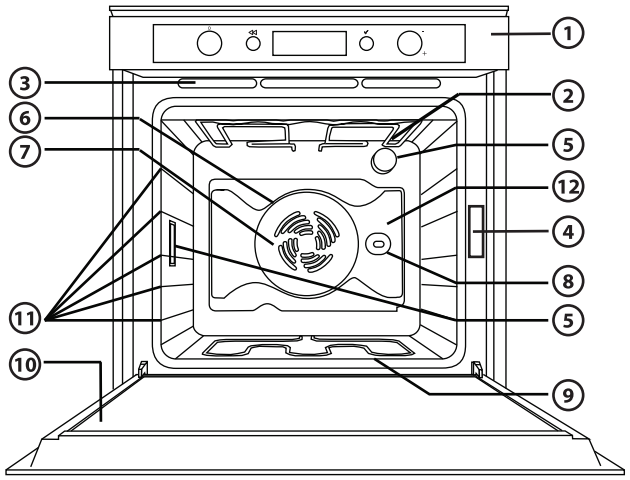
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

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

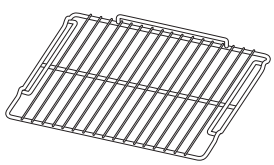


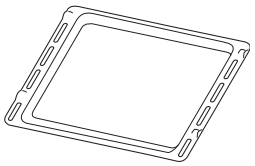
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
12. Ścianka tylna

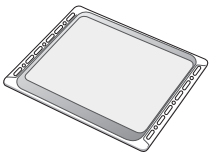
UWAGA:

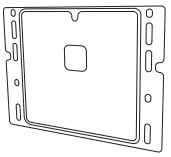
- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się od czasu do czasu uruchamiać, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

AKCESORIA W ZESTAWIE


Rys. A


Rys. B


Rys. C


Rys. D


Rys. E

A. RUSZT (1): służy do pieczenia potraw lub jako półka, na której można umieścić formy, blachy lub inne naczynia przystosowane do pieczenia w piekarniku.

B. TACKA DO OCIEKANIA (1): służy do zbierania tłuszczu (należy go wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focacci itp.

C. BLACHA DO CIAST (1): służy do wypieku pieczywa i ciast, ale również do pieczenia mięs, ryb w folii itp.

D. PANELE KATALITYCZNE (2): ułatwiają czyszczenie i utrzymanie czystości ścianek piekarnika.

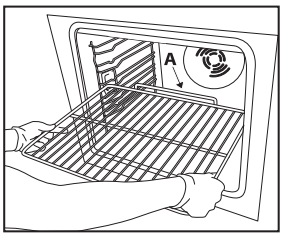
E. PROWADNICE PÓŁEK: ułatwiają wsuwanie i wysuwanie akcesoriów.

AKCESORIA NIEWCHODZĄCE W ZAKRES DOSTAWY

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

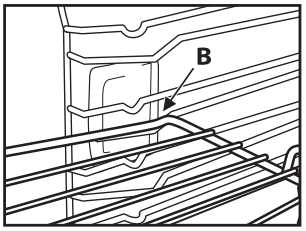
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

Ruszt oraz inne akcesoria są wyposażone w system blokad, który zapobiega ich przypadkowemu wyjściu.

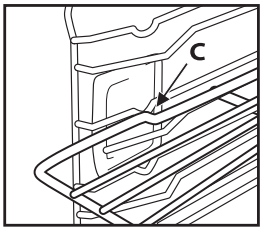


Rys. 1

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią "A" do góry (Rys. 1).
2. Przechylić ruszt przy blokadzie "B" (Rys. 2).



Rys. 2



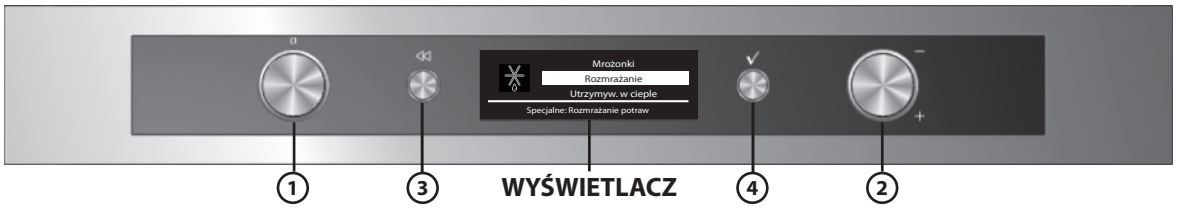
Rys. 3

3. Ustawić ruszt z powrotem poziomo i wsunąć do końca - "C" (Rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Włożenie innych akcesoriów, np. tacki do ociekania, blachy do pieczenia ciast, wymaga wykonania takich samych czynności. Wypustka w części płaskiej pozwala na zablokowanie akcesoriów.

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



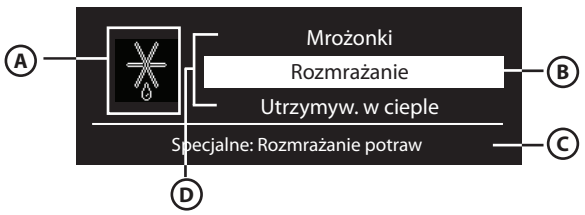
1. **POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI:** włączenie/wyłączenie oraz wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu, regulacja ustawionych wartości

UWAGA: dwa pokrętła są wysuwane. Wcisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.

3. **PRZYCISK ⏮:** Powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK ✓:** Wybór oraz potwierdzenie ustawień

LISTA FUNKCJI

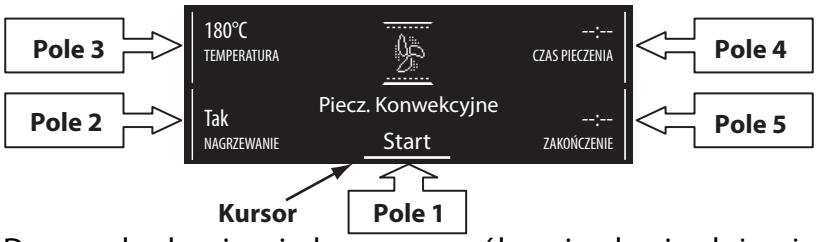
Po ustawieniu pokrętła przełącznika funkcji na dowolną pozycję włącza się piekarnik: na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.
Podmenu można wybrać po ustawieniu pokrętła na funkcjach: GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, PRZEPISY oraz SKRÓTY.



A. Symbol podświetlonej funkcji
B. Podświetloną funkcję można wybrać, wciskając ✓
C. Opis podświetlonej funkcji
D. Inne funkcje dostępne do wyboru.

SZCZEGÓŁY FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji na wyświetlaczu pojawiają się dalsze opcje oraz związane z nimi szczegóły



Do przechodzenia między poszczególnymi polami należy używać pokrętła “Nawigacja”: kursor przemieszcza się obok wartości, które można zmieniać, zgodnie z wyżej opisaną kolejnością. Wcisnąć przycisk ⊘, aby wybrać wartość, zmienić ją, obracając pokrętło nawigacji, a następnie potwierdzić wybór przyciskiem ⊘.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - WYBÓR JĘZYKA ORAZ USTAWIENIE ZEGARA

Aby zapewnić prawidłową pracę piekarnika, podczas pierwszego włączenia należy wybrać żądany język oraz ustawić aktualną godzinę.

W tym celu należy:

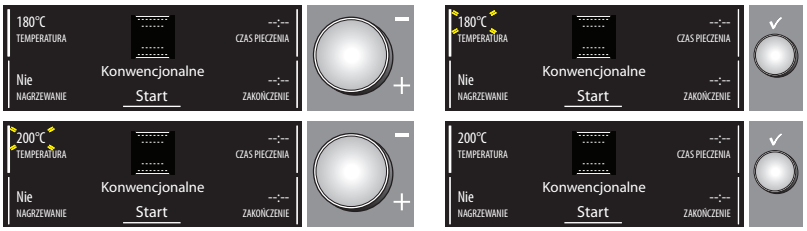
1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na dowolną pozycję: na wyświetlaczu pojawi się lista pierwszych trzech dostępnych języków.
2. Pokrętłem nawigacji przewinąć listę.
3. Po podświetleniu żądanego języka nacisnąć ⊘, aby go wybrać.
   Po ustawieniu języka na wyświetlaczu miga 12:00.
4. Ustawić czas pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić ustawienie, naciskając ⊘:

WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, obrócić pokrętło przełącznika funkcji; na wyświetlaczu pojawią się funkcje pieczenia oraz związane z nimi podmenu.
   UWAGA: Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na str. 34 oraz str. 35.
2. Opcje dostępne wewnątrz podmenu można przeglądać obracając pokrętło nawigacji: wybrana funkcja zostanie podświetlona na biało na środku wyświetlacza. Aby potwierdzić wybór, nacisną przycisk ⊘.
3. na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia. Jeśli fabrycznie ustawione wartości odpowiadają żądanym, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu Start”, a następnie nacisnąć przycisk ⊘; jeśli nie, wykonać poniższe czynności, aby zmienić ustawienia.

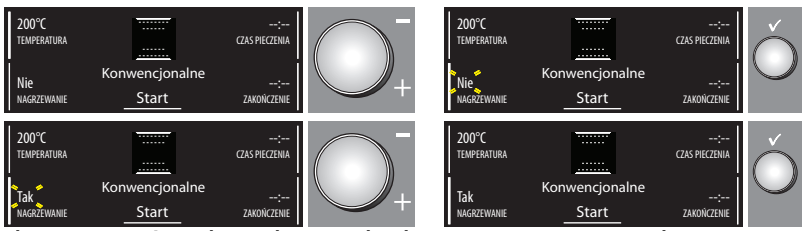
USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA



Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:

1. Sprawdzić, czy kursor jest w pobliżu wartości temperatury (pole 1); nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr, który będzie zmieniany: wartości temperatury migają.
2. Ustawić żądaną wartość pokrętłem nawigacji i potwierdzić przyciskiem ⊘.
3. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu START, a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
4. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie.
   Ustawiona temperatura może zostać zmieniona również podczas pieczenia. Należy wtedy przeprowadzić tę samą procedurę.
5. Po zakończeniu pieczenia pojawia się stosowny komunikat. W tym momencie można wyłączyć piekarnik, ustawiając pokrętło przełącznika funkcji na 0 (zero), lub przedłużyć pieczenie, przekręcając pokrętło nawigacji w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po wyłączeniu na wyświetlaczu pojawi się pasek chłodzenia, który informuje o temperaturze wewnątrz piekarnika.

NAGRZEWANIE PIEKARNIKA



Aby nagrzać piekarnik przed włożeniem potrawy do pieczenia, należy zmienić fabryczne ustawienia piekarnika w następujący sposób:

1. Pokrętłem nawigacji ustawić kursor na nagrzewanie.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr: miga komunikat “Nie”.
3. Zmienić parametr pokrętłem nawigacji: na wyświetlaczu pojawi się napis “Si” (Tak).
4. Potwierdzić wybór przyciskiem ⊘.

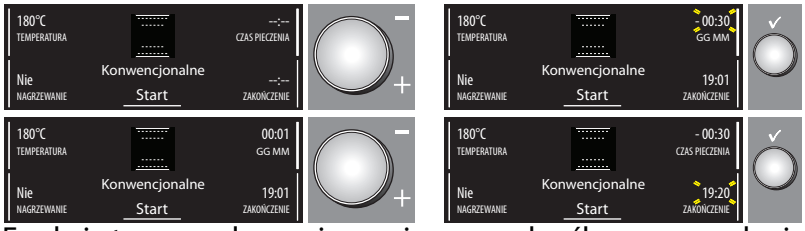
SZYBKIE NAGRZEWANIE



Aby szybko nagrzać piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania pokrętłem przełącznika funkcji.
2. Potwierdzić przyciskiem ⊘: ustawienia pojawią się na wyświetlaczu.
3. Jeśli zaproponowana temperatura odpowiada żądanej, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znalazł się w pobliżu pozycji “Start” i wcisnąć przycisk ⊘. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich rozdziałach. Sygnał dźwiękowy poinformuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego ⊟.
   W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy skorzystać z pokrętła przełącznika funkcji.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA



Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas, od minimum 1 minuty do maksimum dozwolonego w zależności od wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.

1. Aby ustawić funkcję, ustawić kursor pokrętłem nawigacji obok komunikatu “Czas pieczenia”.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr; na ekranie miga “00:00”.
3. Zmieniać wartości pokrętłem nawigacji, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⊘.

PRZYRUMIENIANIE

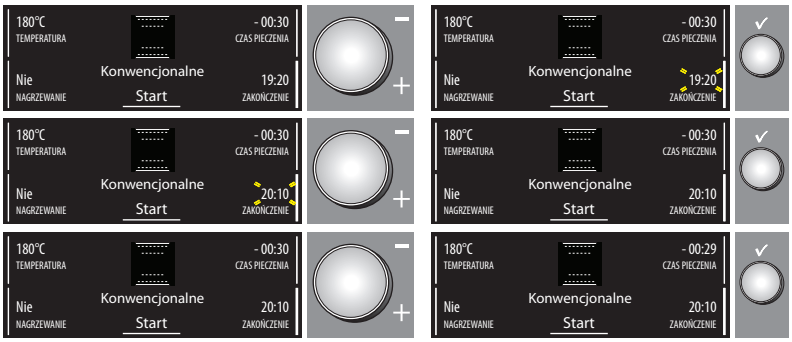
Po zakończeniu pieczenia w przypadku funkcji, dla których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat “^ aby przedłużyć, ✓, aby przyrumienić”. Po naciśnięciu przycisku ⊘ piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać tylko jeden raz.

USTAWIENIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START

Można ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksimum 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia. **To ustawienie jest dostępne tylko wtedy, gdy w przypadku wybranej funkcji nie jest wymagane nagrzewanie piekarnika.**



Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 19:20). Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) czas jego rozpoczęcia, należy:

1. Pokrętłem nawigacji ustawić kursor obok godziny zakończenia pieczenia.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr: miga godzina zakończenia pieczenia.
3. Pokrętłem nawigacji zmieniać godzinę zakończenia pieczenia, aż do osiągnięcia żądanej wartości.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⊘.
5. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu START, a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
6. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie. Piekarnik rozpocznie pieczenie po upływie czasu obliczonego w taki sposób, aby zakończenie wypadło o ustawionej godzinie (np. jeśli przyrządzana będzie potrawa wymagająca 20 minut pieczenia, po ustawieniu godziny zakończenia na 20:10 piekarnik rozpocznie pracę o godz. 19:50).

UWAGA: Podczas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia można rozpocząć program, obracając pokrętłem nawigacji tak, aby kursor znalazł się obok komunikatu “Start”, a następnie naciskając przycisk ⊘.

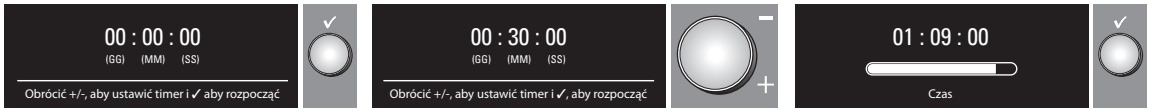
W każdym momencie można zmienić ustawione wartości (temperatura, poziom grilla, czas pieczenia, godzina zakończenia). Postępować zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO W PIEKARNIKU



Po zakończeniu pieczenia lub po wyłączeniu piekarnika, jeżeli w jego komorze panuje temperatura powyżej 50°C, na wyświetlaczu pojawia się aktualna temperatura oraz pasek chłodzenia. Gdy ciepło resztkowe osiągnie poziom 50°C, na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

MINUTNIK

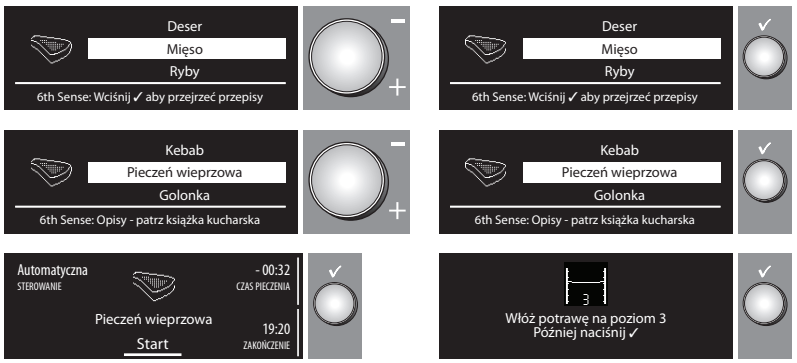


Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna, np. podczas gotowania makaronu - można wtedy kontrolować czas gotowania. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 1 godzina i 30 minut.

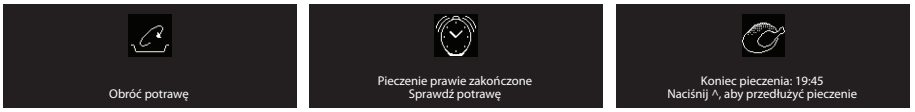
1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, nacisnąć przycisk ⊘: na wyświetlaczu pojawi się "00:00:00".
2. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas.
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawia się "00:00:00" i rozlega się sygnał dźwiękowy. W tym momencie można przedłużyć czas (postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami) lub wyłączyć minutnik (naciskając przycisk ⊘). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

PRZEPISY

Dzięki technologii "6th Sense" można korzystać z 30 przepisów ustawionych fabrycznie. Idealnie skomponowano w nich dobór funkcji oraz temperaturę pieczenia.
Należy jedynie przestrzegać zaleceń podanych w załączonej książce kucharskiej w zakresie składników oraz przygotowania potrawy. W odniesieniu do całej reszty należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:



1. Pokrętłem przełącznika funkcji wybrać "PRZEPISY".
2. Wybrać spośród zaproponowanych potraw tę, którą chce się przyrządzić.
3. Potwierdzić wybraną potrawę przyciskiem ⊘.
4. Wybrać żądany przepis pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić przyciskiem ⊘: na wyświetlaczu pojawia się informacja o orientacyjnym czasie pieczenia.
6. Włożyć potrawę i obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu "Start", a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
7. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie. Aby opóźnić czas rozpoczęcia pieczenia, patrz odnośny rozdział.



Uwagi: Niektóre potrawy wymagają obrócenia lub pomieszania w połowie pieczenia: piekarnik włącza sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się informacja o rodzaju wymaganej czynności. Początkowo wskazany czas pieczenia jest wyłącznie orientacyjny: może zostać automatycznie przedłużony podczas pieczenia.

Krótko przez upływem czasu pieczenia piekarnik sygnalizuje, aby sprawdzić, czy potrawa jest dopieczona w stopniu odpowiadającym użytkownikowi. Jeśli nie jest, to po upływie czasu pieczenia można ręcznie przedłużyć pieczenie pokrętłem nawigacji.

USTAWIENIA

1. Aby zmienić niektóre parametry wyświetlacza, pokrętłem przełącznika funkcji należy wybrać "USTAWIENIA" w menu głównym.
2. Potwierdzić przyciskiem ⊘: Na wyświetlaczu pojawiają się parametry, które można zmieniać (język, głośność sygnały dźwiękowego, jasność wyświetlacza, czas, tryb eko).
3. Pokrętłem nawigacji należy wybrać ustawienie, które ma być zmienione.
4. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie.
5. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby zmienić parametr.
6. Nacisnąć przycisk ⊘; na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzający wykonanie czynności.

UWAGA: Gdy piekarnik jest wyłączony, jeśli aktywna jest funkcja TRYB EKO, wyświetlacz zgaśnie po kilku sekundach. Jeśli funkcja ta nie jest aktywna (Wyłączony), po kilku sekundach zmniejsza się jedynie jasność wyświetlacza.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Funkcja ta umożliwia zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania. Aby ją włączyć, należy jednocześnie nacisnąć przyciski ⏮ oraz ⊘ i przytrzymać je przez co najmniej 3 sekundy. Jeśli blokada jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się stosowny komunikat oraz symbol 🔒. Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Aby ją wyłączyć, należy ponownie wykonać wyżej opisane czynności. Gdy blokada przed dziećmi jest włączona, piekarnik można wyłączyć ustawiając pokrętło na 0 (zero). W takiej sytuacji należy jednak ponownie ustawić wcześniej wybraną funkcję.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI		
0	**OFF**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	**KONTROLKA**	Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	**SZYBKIE NAGRZEWANIE**	Do szybkiego nagrzewania piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3 poziomu. Do pieczenia pizzy, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1. lub 2. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**GRILL**	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4 lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie tacki do ociekania, na której będzie się zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 3 lub 4, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBOGRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, na której będzie się zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 1 lub 2, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można korzystać z rożna, pod warunkiem, że dostępne są odpowiednie akcesoria.
	**TERMOOBIEG**	Do jednoczesnego pieczenia potraw na kilku półkach (maks. trzech). Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np: ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta umożliwia pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Korzystać z 3. poziomu, gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, z 1 i 4 poziomu, gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, a z 1, 3 i 5 poziomu, gdy pieczenie odbywa się na trzech półkach. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**	Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Korzystać z 3 poziomu. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**SPECJALNE**	Patrz FUNKCJE SPECJALNE.
	**USTAWIENIA**	Ustawianie wyświetlacza (język, czas, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb eko).
	**PRZEPISY**	Możliwość wyboru spośród 30 różnych przepisów ustawionych fabrycznie (patrz załączona książka kucharska). Piekarnik automatycznie ustawia optymalną temperaturę, funkcję oraz czas pieczenia. Należy dokładnie przestrzegać zaleceń dotyczących przygotowania, akcesoriów oraz poziomów pieczenia, które podano w książce kucharskiej.
	**SKRÓTY**	Bezpośredni dostęp do 10 najczęściej stosowanych funkcji. Aby zmienić ustawienia żądanej funkcji, patrz rozdział "WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA".

FUNKCJE SPECJALNE			
	**ROZMRAŻANIE**		Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	**UTRZYM. W CIEPLE**		Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np: mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
	**WYRASTANIE**		Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze przekracza 50°C. Umieścić ciasto na 2 poziomie. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**UDOGODNIENIA**		Do pieczenia gotowych dań przechowywanych w temperaturze otoczenia lub w chłodziarce (kruche ciasteczka, gotowe ciasta do pieczenia, bułeczki, pierwsze dania oraz produkty typu chleb). Funkcja szybko i delikatnie piecze wszystkie rodzaje potraw; może być stosowana również do podgrzewania już upieczonych potraw. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu mrożonek. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**MAXI COOKING**		Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1 lub 2 poziomu w zależności od rozmiarów mięsa. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**MROŻONKI**	**Lasagne**	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Korzystać z 2 lub 3 poziomu pieczenia. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
		Pizza	
		Strucla	
		Frytki	
		Chleb	
		Osobiste	Można indywidualnie ustawić wartość temperatury w zakresie od 50 do 250°C, odpowiednio do różnych kategorii produktów.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		-	2 / 3	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-180	30-90	Poz. 4: tortownica na ruszcie Poz. 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		-	3	160-200	35-90	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-200	40-90	Poz. 4: tortownica na ruszcie Poz. 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty/Tarty		-	3	170-180	20-45	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	160-170	20-45	Poz. 4: ruszt Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	160-170	20-45	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Ptysie		-	3	180-200	30-40	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	180-190	35-45	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	180-190	35-45	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Bezy		-	3	90	110-150	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	90	140-160	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	90	140-160	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Chleb / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	15-50	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	190-250	20-50	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	190-250	25-50	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	180-190	45-70	Poz. 4: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
		-	1-3-5	180-190	45-70	Poz. 5: tortownica na ruszcie
						Poz. 3: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast + tortownica
Nadziewane ciasto francuskie / Słone paluszki		-	3	190-200	20-30	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	180-190	20-40	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	180-190	20-40	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanka		-	3	190-200	45-55	Blacha na ruszcie
Baranina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		-	3	190-200	80-110	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		-	3	200-230	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 kg		-	2	190-200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona / w folii (filet, w całości)		-	3	180-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		-	2	180-200	50-60	Blacha na ruszcie
Chleb tostowy		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
Filety / kawałki ryb		-	4	Średnia	20-30	Poz. 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 3: ociekacz napełniony wodą
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		-	5	Średnia-Wysoka	15-30	Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 4: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	Średnia (2)	55-70	Poz. 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz napełniony wodą
		-	2	Wysoka (3)	80-110	Poz. 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
						Poz. 1: ociekacz napełniony wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	3	Średnia	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Udziec jagnięcy / Golonka		-	3	Średnia	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	3	Średnia	45-55	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	Wysoka	10-15	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		-	1-4	200	50-100*	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		-	1-4	200	45-100*	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba i warzywa		-	1-4	180	30-50*	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Pełny posiłek: Tarta (Poz. 5) / Lasagna (Poz. 3) / Mięso (Poz. 1)		-	1-3-5	190	40-120	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Mrożone pizze		-	3	Auto	10-15	Ociekacz/blacha do ciast lub ruszt
		-	1-4	Auto	15-20	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	Auto	20-30	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: ociekacz lub blacha do ciast Poz. 1: blacha na ruszcie
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 4: ociekacz lub blacha do ciast Poz. 3: ociekacz lub blacha do ciast Poz. 1: blacha na ruszcie

* Czas pieczenia jest orientacyjny.Potrawy należy wyjmować w różnym czasie według preferencji indywidualnych.

Lista sprawdzonych przepisów (zgodnie z normami IEC 50304/60350:2009-03 i DIN 3360-12:07:07)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Herbatniki kruche (Shortbread)		-	3	170	20-30	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	20-35	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Ciasteczka (Small cakes)		-	3	170	25-35	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	30-40	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
		-	1-3-5	160	35-45*	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Biszkopt beztłuszczowy (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dwa jabłeczniki (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	175	75-95	Poz. 4: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tosty (Toast)**		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)**		-	5	3 (Wys.)	18-30	Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 4: ociekacz napełniony wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Szarlotka, ciasto drożdżowe w formie (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	55-65	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Poz. 2: ociekacz

Przepis	Funkcja	Nagrze-wanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
DIN 3360-12:07 Załącznik C						
Placek (Flat cake)		-	3	170	40-50	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	45-55	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz

W poniższej tabeli przedstawione zostały zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich typów przepisów. W przypadku korzystania z funkcji termoobiegu do pieczenia na jednym poziomie zaleca się umieszczenie potrawy na trzeciej półce i ustawienie tej samej temperatury, która zalecana jest w przypadku pieczenia z "TERMOOBIEG" na kilku poziomach.
W przypadku grillowania zaleca się pozostawienie 3-4 cm wolnej przestrzeni od krawędzi przedniej rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.

Wskazówki podane w tabeli nie zakładają stosowania prowadnic półek. Przeprowadzić próby bez prowadnic półek.

* Wyjąć poziom 5 przed innymi poziomami, kiedy znajdująca się na nim potrawa osiągnie żądane przyrumienienie. Poziomy 1 i 3 mają dłuższe czasy pieczenia.

** W przypadku grillowania zaleca się pozostawienie 3-4 cm wolnej przestrzeni od krawędzi przedniej rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.

Klasa wydajności energetycznej (zgodnie z normą EN 50304)

Aby przeprowadzić test, skorzystać z odnośnej tabeli.

Zużycie energii oraz czas nagrzewania

Wybrać funkcję i przeprowadzić test z włączoną jedynie opcją Nagrzewanie ("Tak nagrzewanie").

Test dokładności sterowania

Wybrać funkcję i przeprowadzić test jedynie przy wyłączonej funkcji Nagrzewanie (kiedy nagrzewanie jest włączone, układ sterowania piekarnika celowo wytwarza wahania profilu temperatury).

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 (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosowa 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 wydłuy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE", można równocześnie 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 wykorzystanie 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 należy ustawić niższą temperaturę lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięsa

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

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

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ściance 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 pokrętło, 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 Wyrastanie (dostępny tylko w niektórych 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.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

СОБЛЮДЕНИЕ УСЛОВИЙ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

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



Знак опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.
Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

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

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

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

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель питания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться духовкой только при условии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали духовки нагреваются в процессе пользования ею. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхностями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо операции внутри прибора. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.

- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духовки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагревании давление может привести к ее взрыву с повреждением прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), необходимо иметь в виду, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо срезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли иметь место во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте все принадлежности из духовки и прогрейте ее при температуре 200° в течение примерно одного часа для того, чтобы устранить запахи и пары, распространяемые изоляционным материалом, а также защитную смазку.

В процессе эксплуатации духовки

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

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов в отходы

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

Удаление изделия в отходы

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.
- Символ ⍁, имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

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

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения духовки к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Не работает электронное программирующее устройство

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

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

При этом сообщите:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

УБОРКА ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Запрещается пользоваться для чистки духовки пароочистителями.**
- **Уборка должна выполняться при остывшем приборе.**
- **Отключите прибор от электросети.**

Наружные поверхности духовки

ВАЖНО: Нельзя пользоваться коррозионными или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: При продолжительном приготовлении продуктов, содержащих много воды (например, пицца, зеленые овощи и т.п.), на внутренней стороне дверцы и на прокладке может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.

Принадлежности

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

Чистка задней перегородки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

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

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Пользуйтесь защитными перчатками.**
- **Выполняйте указанные операции при остывшем приборе.**
- **Отключайте прибор от электросети.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы духовки

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите два стопорных рычага петель вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу так, чтобы она заблокировалась (A), поднимите ее (B) и поверните (C) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите два стопорных рычага.
4. Закройте дверцу.

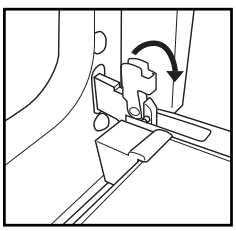


Рис. 1

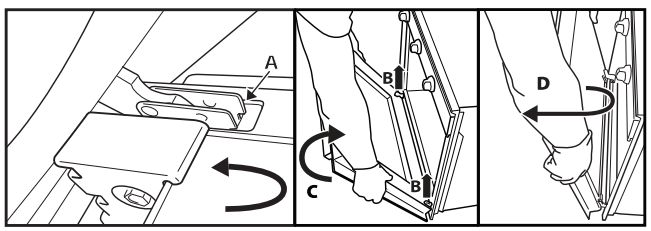


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

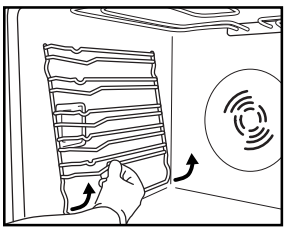


Рис. 3

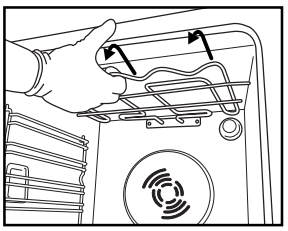


Рис. 4

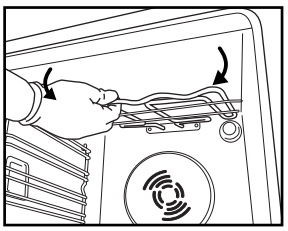


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

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

Замена боковой лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3) (если они предусмотрены).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки в направлении кнаружи (Рис. 7).
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) (Рис. 8).
5. Поставьте плафон на место и прижмите его к стенке, чтобы он оказался правильно зафиксированным (Рис. 9).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите снова духовку к электросети.

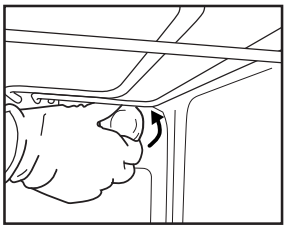


Рис. 6

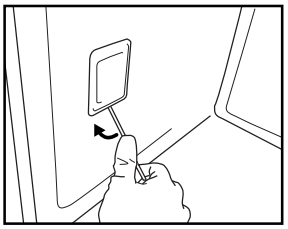


Рис. 7

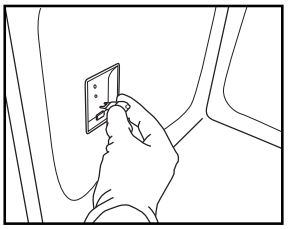


Рис. 8

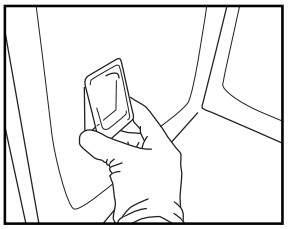


Рис. 9

ПРИМЕЧАНИЕ:

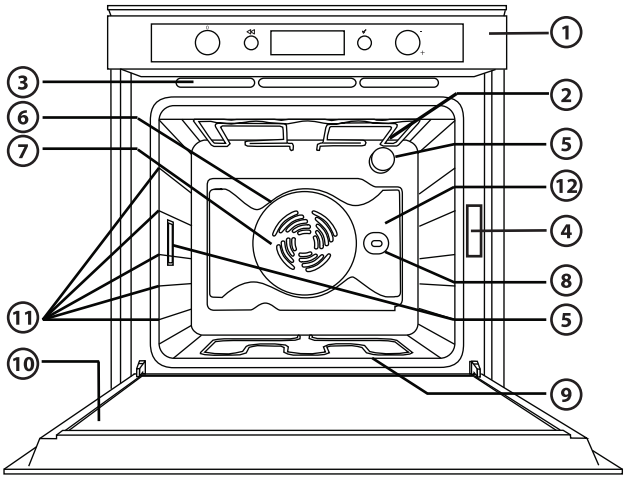
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/ 230 В, тип E-14, T 300 °C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, T 300 °C.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампы не будет установлен на место.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
12. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работаь в течение еще некоторого промежутка времени.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

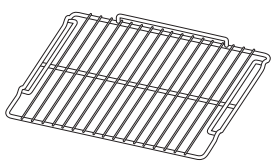


Рис. A

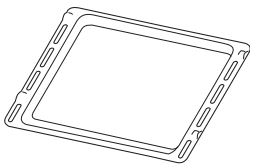


Рис. B

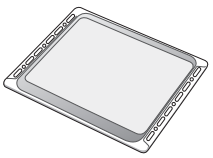


Рис. C

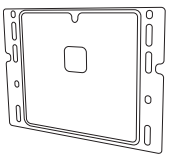


Рис. D

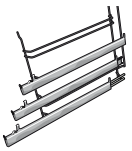


Рис. E

A. РЕШЕТКА (1 шт.): используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.

B. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА (1 шт.): при установке под решеткой служит для сбора сбора жира; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.

C. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ (1 шт.): служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.

D. КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ (2 шт.): позволяют упростить очистку и обеспечить чистоту внутренних стенок духовки.

E. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ: облегчают установку и извлечение различных принадлежностей.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

Для решеток и других принадлежностей предусмотрена система блокировки, предотвращающая их непроизвольно извлечение из духовки.

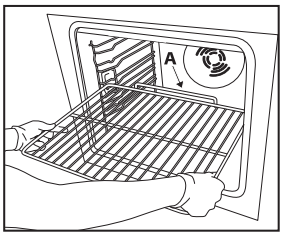


Рис. 1

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ A был сверху (Рис. 1).
2. Наклоните решетку с учетом положения фиксации B (Рис. 2).

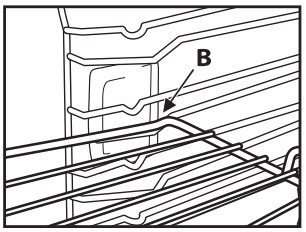


Рис. 2

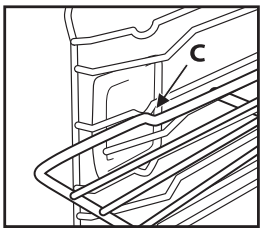


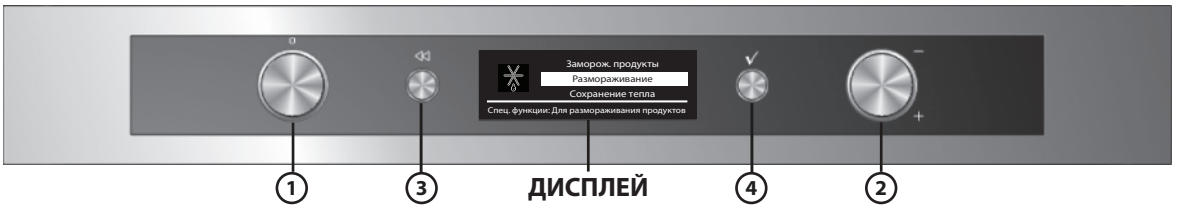
Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение C (Рис. 3).
4. Для извлечения решетки выполните описанные действия в обратном порядке.

Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и выпечки, устанавливаются точно таким же обраом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА**: включение и выключение духовки и выбор функций/режимов
2. **РУЧКА ПРОСМОТРА/РЕГУЛИРОВКИ**: просмотр меню, изменение предварительно заданных значений

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти две ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.

3. **КНОПКА ⏮:** возврат к предыдущему экрану
4. **КНОПКА ✓:** выбор и подтверждение настроек

СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режима в любое положение происходит включение духовки: при этом на дисплее отображаются названия режимов/функций или связанных с ними подменю.
Подменю доступны при выборе следующих режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, РЕЦЕПТЫ и БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ.



A. Значок, относящийся к выделенной функции/режиму
B. Выбор выделенной функции/режима выполняется нажатием кнопки ✓
C. Описание выделенной функции/режима
D. Другие доступные для выбора функции/режимы

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ/РЕЖИМА

После выбора нужной функции/режима на дисплей выводятся все сведения, касающиеся этой функции/режима.



Для перемещения между различными зонами экрана следует поворачивать ручку просмотра/регулировки: при это происходит перемещение курсора (в последовательности, показанной на рисунке выше) на значения, которые могут быть изменены. Нажмите кнопку ⊘ для выбора параметра, затем измените его значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и подтвердите выбор нажатием кнопки ⊘.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ - ВЫБОР ЯЗЫКА И ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

Для того чтобы правильно пользоваться духовкой, необходимо при первом ее включении выбрать нужный язык и задать текущее время суток.
Для этого выполните действия, описанные ниже.

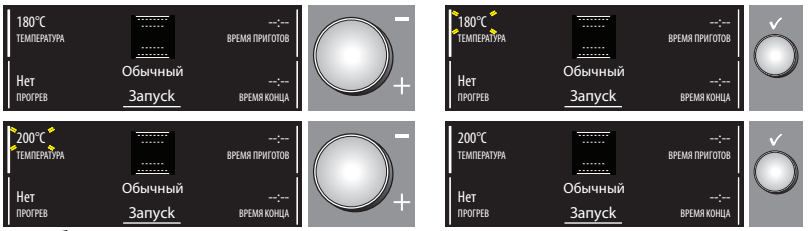
1. Поверните ручку выбора режима в любое положение: на дисплее отобразится начало (3 строки) списка доступных зыков.
2. Для просмотра списка поворачивайте ручку просмотра/регулировки.
3. Когда нужный язык окажется выделенным, нажмите кнопку ⊘ для его выбора.
   После завершения выбора языка на дисплее будет мигать значение времени 12:00.
4. Задайте нужное значение времени, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, поверните ручку выбора режима: на дисплее отобразятся названия режимов/функций ил связанных с ними подменю.
   ПРИМЕЧАНИЕ: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 56 и стр. 57.
2. Просмотр пунктов в подменю выполняется поворотом ручки просмотра/регулировки: доступная в данный момент для выбора функция/режим отображается на белом фоне в центре дисплея. Для ее выбора нажмите кнопку ⊘.
3. На экране будут отображены параметры данного режима. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые нужны, поворачивайте ручку просмотра/ргулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⊘; в противном случае выполните описанные ниже действия для изменения этих значений.

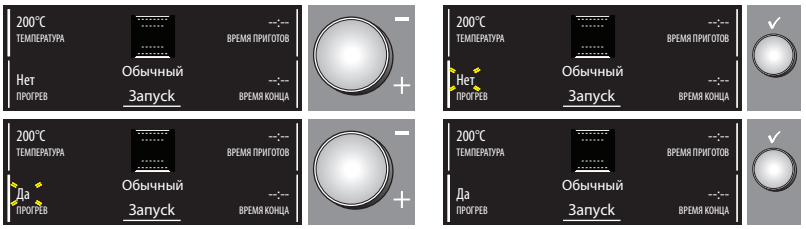
ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.

1. Убедитесь в том, что курсор установлен около значения температуры (зона 1); нажмите кнопку ⊘ для выбора параметра, который нужно изменить: при этом значения температуры начнут мигать.
2. Задайте нужное значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и нажмите кнопку ⊘ для подтверждения выбора.
3. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку ⊘.
4. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⊘ для включения процесса приготовления. Заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда, выполнив те же действия.
5. Когда приготовление закончится, на дисплей выводится сообщение о завершении приготовления. После этого можно выключить духовку, установив ручку выбора режима в положение 0 (ноль), или продолжить приготовление, повернув ручку просмотра/регулировки по часовой стрелке. При выключении на дисплее появляется индикатор охлаждения, отображающий температуру внутри духовки в даный момент.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ КАМЕРЫ ДУХОВКИ



Если желательно выполнить предварительный нагрев духовки перед тем, как ставить в нее приготавливаемое блюдо, необходимо изменить предварительную настройку духовки следующим образом.

1. Установите курсор, поворачивая ручку просмотра/регулировки, в зону, соответствующую предварительному нагеву.
2. Нажмите кнопку ⊘ для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает надпись "Нет".
3. Измените значение параметра, поворачивая ручку просмотра/регулировки: на дисплее появится надпись "Да".
4. Подтвердите сделанный выбор нажатием кнопки ⊘.

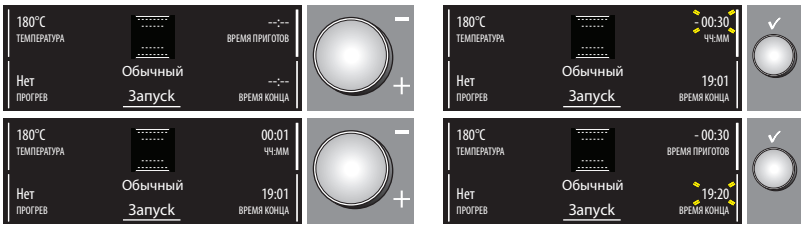
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



Если желательно выполнить быстрый предварительный нагрев духовки, необходимо выполнить действия, описанные ниже.

1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, поворачивая ручку выбора режима.
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘: на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку ⊘. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим ▭. После этого поставьте блюдо в духовку и начните приготовление.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима и выберите нужный режим.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимальног значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.

1. Перейдите к функции, установив курсор в зону, соответствующую продолжительности времени приготовления, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра; на дисплее будет мигать “00:00”.
3. Измените это значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение продолжительности приготовления.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⓥ.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

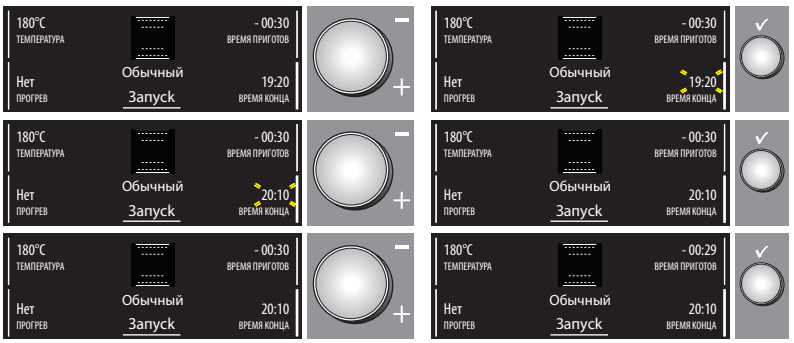
В конце приготовления на дисплей выводится предложение подрумянить корочку (для тех режимов, которые это допускают). Эта функция доступна только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



По завершении времени приготовлении на дисплей выводится надпись “^ для продл. ✓ подрумянивания”. При нажатии кнопки ⓥ начинается этап подрумянивания продолжительностью 5 минут. Эта процедура может выполняться только один раз.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления, со сдвигом времени включения духовки в интервале от текущего времени до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления. **Данная настройка доступна только в том случае, если для выбранного режима не предусмотрен предварительный нагрев духовки.**



После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (наприер, 19.20). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее путем задержки включения духовки, выполнит следующие действия:

1. Поворачивая ручку просмотра/регулировки, установите курсор в зону, соответствующую времени окончания приотовления.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает значение времени окончания приготовления.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы получить нужное значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⓥ.
5. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⓥ.

6. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⊘ для включения процесса приготовления. Процесс приготовления начнется в духовке по истечении времени ожидания. Это время ожидания рассчитываетс таким образом, чтобы завершить приготовление в заданное время (например, если на приготовление блюда требуется 20 минут, то при задании значения времени окончания приготовления равным 20:10 включение духовки произойдет в 19:50).

ПРИМЕЧАНИЕ: В любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания, поворачивая ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажав кнопку ⊘.

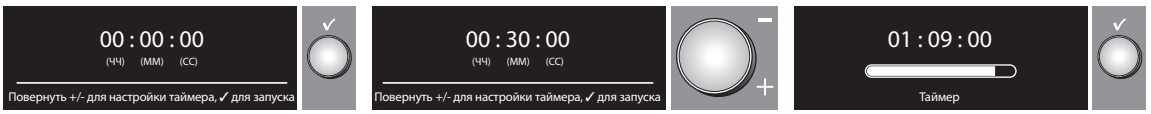
В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продлжительность приготовления), как это описано выше.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ



По окончании процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки превышае 50 °C, то на дисплее отображаются текущая температура и индикатор хода охлаждения. Когда температура опустится до 50 °C, на дисплее вновь отобразится текущее время суток.

ТАЙМЕР (СЧЕТЧИК МИНУТ)



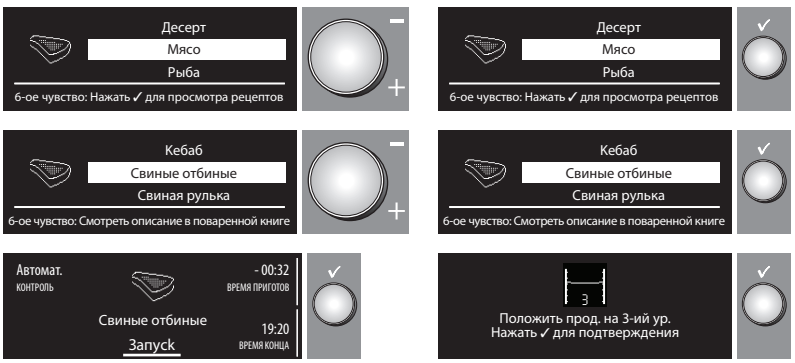
Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.

1. Нажмите при выключенной духовке кнопку ⊘: на дисплей будет выведено значение "00:00:00".
2. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного значения времени.
3. Нажмите кнопку ⊘ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "0:00". После этого можно или увеличить время, как описано выше, или выключить таймер, нажав кнопку ⊘ (на дисплее снова будет отображаться текущее время суток)

РЕЦЕПТЫ

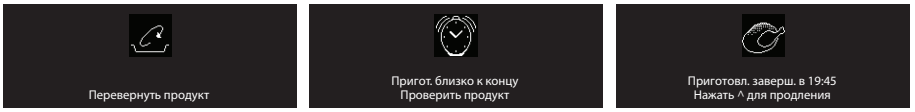
Благодаря технологии "6-е чувство" в этой духовке можно использовать 30 уже предварительно занесенных в память рецептов, для которых выбраны оптимальные режим и температура приготовления.

Поэтому прилагаемый сборник рецептов необходим только для справок, касающихся ингредиентов и подготовки приготовлению блюда. Когда все будет подготовлено, действуйте следующим образом:



1. Выберите пункт РЕЦЕПТЫ поворотом ручки выбора режима.
2. Выберите тип блюда из предлагаемого списка.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки ⊘.
4. Выберите нужный рецепт, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘: на дисплее появится ориентировочная продолжительность приготовления.

6. Поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор оказался в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⊘.
7. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⊘ для включения процесса приготовления. О смещении времени приготовления на более позднее см. соответствующий параграф.



ПРИМЕЧАНИЕ: Для некоторых блюд требуется выполнить перемешивание или переворачивание в середине процесса приготовлеия: об этом оповещает звуковой сигнал, а на дисплей выводится название операции, которую нужно выполнить.
Отображаемое сначала время приготовления является ориентировочным, оно может быть увеличено автоматичеси в процессе приготовления.
Незадолго до конца времени приготовления подается сигнал, напоминающий о том, что нужно проверить, достигнута ли нужная степень готовности блюда. Если блюдо еще не достигло нужной степени готовности, можно вручную увеличить продолжительность приготовения, поворачивая ручку просмотра/регулировки.

НАСТРОЙКИ

1. Для того чтобы изменить некоторые характеристики дисплея, выберите в главном меню пункт НАСТРОЙКИ, повораивая ручку выбора режима.
2. Подтвердите выбор нажатием кнопки ⊘: на дисплее будут отображены параметры, которые можно изменить (язык, громкость звукового сигнала, яркость дисплея, время суток, экономия энергии).
3. Выберите параметр, который нужно изменить, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
4. Нажмите кнопку ⊘ для подтверждения выбора.
5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
6. Нажмите кнопку ⊘; на дисплей будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если при выключенной духовке активна функция ECOMODE (экономия энергии) (ON (ВКЛ)), то по прошествии нескольких секунд дисплей гаснет. Если же эта функция неактивна (OFF), то по прошествии нескольких секунд произойдет лишь снижение яркости дислея.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.
Чтобы активировать ее, одновременно нажмите кнопки ⊗ и ⊘ не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция активна, кнопки перестают действовать, а на дисплей выводится соответствующее сообщение и значок 🔒. Эту функцию можно активировать и в процессе приготовления. Для отмены действия функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать режим, выбранный ранее.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
0	**OFF**	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	**ОСВЕЩЕНИЕ**	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	**БЫСТРЫЙ НАГРЕВ**	Ускоренный предварительный прогрев духовки.
	**ОБЫЧНЫЙ**	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ГРИЛЬ**	Для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях и поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	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 противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.
	**КОНВЕКЦИЯ**	Одновременное приготовление на одном или более уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух полках - 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех полках - 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ПОДРУМЯНИВАНИЕ**	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**СПЕЦ. ФУНКЦИИ**	См. ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ.
	**НАСТРОЙКИ**	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА			
	**РЕЦЕПТЫ**		Доступ к 30 уже предварительно занесенным в память рецептам (см. прилагаемый сборник рецептов). При выборе рецепта автоматически задаются оптимальный режим приготовления, а также соответствующие значения температуры и продолжительности приготовления. При этом необходимо соблюдать приведенные в сборнике рецептов указания по подготовке к приготовлению блюа, выбору принадлежностей и уровней размещения блюд в духовке.
	**БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ**		Переход к 10 наиболее часто используемым функциям Описание процедуры изменения значений параметров нужной функции/ режима см. в п. “ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ”.
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ			
	**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**		Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	**СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА**		Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65 °C.
	**ПОДЪЕМ ТЕСТА**		Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если тмпература во внутренней камере духовки превышает 50 °C. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**РАЗОГРЕВ**		Режим, используемый для приготовления полуфабрикатов, хранимых при комнатной температуре или в охлаждаемх витринах (печенье, жидкие полуфабрикаты для тортов, кексов, первых блюд и продукты типа хлебных изделий). В этом режиме приготовление блюд выполняется быстро при не очень высоких температурах; он может также использоваться для разогрева уже готовых блюд. Следуйте указаниям на упаковке продукта. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ**		Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ**	**Лазанья**	В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		Пицца	
		Штрудель	
		Картоф. по-франц.	
		Хлеб	
		Другое	В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250 °C для приготовления иных блюд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		-	2/3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	160-180	30-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	3	160-200	35-90	Противень для сбора жира/форма/противень для сладкой выпечки на решетке
		-	1-4	160-200	40-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		-	3	170-180	20-45	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	160-170	20-45	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Эклеры		-	3	180-200	30-40	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	35-45	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Безе		-	3	90	110-150	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	90	140-160	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	90	140-160	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		-	1/2	190-250	15-50	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	190-250	20-50	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	190-250	25-50	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, типа киш-лорен)		-	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	180-190	45-70	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
		-	1-3-5	180-190	45-70	Ур. 5: форма для тортов на решетке
						Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки + форма для тортов

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	3	190-200	20-30	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	180-190	20-40	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	20-40	Ур. 5: форма на решетке Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), запеканки, пудинги		-	3	190-200	45-55	Форма на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		-	3	190-200	80-110	Противень для сбора жира или форма на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		-	3	200-230	50-100	Противень для сбора жира или форма на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		-	2	190-200	80-130	Противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/ в фольге (филе, целиком)		-	3	180-200	40-60	Противень для сбора жира или форма на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		-	2	180-200	50-60	Форма на решетке
Тосты		-	5	Высокая	3-6	Решетка

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Рыба (филе, кусками)		-	4	Средняя	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: противень для сбора жира с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	5	Средняя-высокая	15-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: противень для сбора жира с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	Средняя (2)	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
		-	2	Высокая (3)	80-110	Ур. 2: вертел (если предусмотрен)
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	3	Средняя	35-45	Форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	3	Средняя	60-90	Противень для сбора жира или форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	Средняя	45-55	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	3	Высокая	10-15	Форма на решетке
Лазанья и мясо		-	1-4	200	50-100*	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Мясо и картофель		-	1-4	200	45-100*	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба и овощи		-	1-4	180	30-50*	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Обед из трех блюд: Песочный торт с вареньем или фруктами (ур. 5)/ лазанья (ур. 3) / мясо (ур. 1)		-	1-3-5	190	40-120	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Замороженная пицца		-	3	Автом.	10-15	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки или решетка
		-	1-4	Автом.	15-20	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	Автом.	20-30	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: форма на решетке
		-	1-3-4-5	Автом.	20-30	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 4: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
						Ур. 3: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: форма на решетке

* Приведенные значения времени приготовления имеют ориентировочный характер. Извлечение блюд из духовки может выполняться в другое время, с учетом индивидуальных предпочтений.

РЕЦЕПТЫ, ПРОВЕРЕННЫЕ в соответствии со стандартами IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07

Блюдо	Режим	Предваритель-ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		-	3	170	20-30	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	20-35	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		-	3	170	25-35	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	30-40	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира
		-	1-3-5	160	35-45*	Ур. 5: форма на решетке
						Уровень 3: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	175	75-95	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Тосты (Toast)**		-	5	Высокая	3-6	Решетка
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)**		-	5	3 (высокая)	18-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: противень для сбора жира с водой

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	55-65	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Уровень 2: противень для сбора жира
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог/торт (Flat cake)		-	3	170	40-50	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	45-55	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучшх результатов для каждого типа блюд. Если требуется использовать режим выпекания с конвекцией (“подрумянивание”) на одном уровне, то рекомендуеся пользоваться третьим уровнем и задавать ту же температуру, которая указана для режима КОНВЕКЦИЯ с приготовлением на нескольких уровнях.
При приготовлении на решетке рекомендуется оставлять свободными 3-4 см от переднего края решетки, чтобы ее было легче вынимать.

Приведенные в таблице данные соответствуют случаю, при котором не используются выдвижные направляющие. Испытания должны проводиться без выдвижных направляющих.

* С 5-го уровня противень следует вынимать раньше, чем противни, установленные на других уровнях, т.е. когда уже достигнута нужная степень подрумянивания. Для 1-го и 3-го уровней время приготовления является более продолжительным.

** При приготовлении на решетке рекомендуется оставлять свободными 3-4 см от переднего края решетки, чтобы ее было легче вынимать.

Класс энергоэффективности (по стандарту EN 50304)

Для тестирования используйте соответствующую таблицу.

Потребление энергии и время предварительного подогрева

Выберите режим работы и выполните тест только с включенной дополнительной функцией “Предварительный нагрв”.

Тест на точность контроля

Выберите режим работы и выполните тест с выключенной дополнительной функцией “Предварительный нагрев” (кода эта функция включена, в системе управления духовкой выполняются запрограммированные колебания темпертуры).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом ПОДРУМЯНИВАНИЕ, можно готовить одновременно несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующих одинаковой температуры, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Сладкая выпечка

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их н решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов н решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность торта из дрожжевого теста, проткните центр торта деревянной палочкой-зубочистой. Если палочка остается сухой, это значит, что торт готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возожно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, т.е. добавлять муку порциями д получения нужной консистенции теста.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использоваь режим “ПОДРУМЯНИВАНИЕ”. Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть наинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

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

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него поддон для сбор жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечвкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а зтем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и обоприте его на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него около полулитра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и ндевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки, что позволяет избегать ожогов.

Пицца

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

Режим “Подъем теста” (только на некоторых моделях)

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ ВАЖИТЬ ПОНАД УСЕ

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



Символ небезпеки попереджує користувачів про потенційні ризики для них самих та інших. Усім попередженням про небезпеку передує символ небезпеки та наступний термін:

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

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

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження та враження електричним струмом в результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Прилад слід від'єднати від електромережі, перш ніж виконувати будь-які роботи з установки.
- Установку та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст у відповідності з інструкціями виробника та діючими правилами техніки безпеки. Не ремонтуйте і не заміняйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації не вказано прямо, що це необхідно зробити.
- Згідно нормативних вимог прилад повинен бути заземленим.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення у меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачів або подовжувачів.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не повинні бути доступні 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, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Цей прилад не призначений для користування особами (в т.ч. дітьми), які внаслідок свого фізичного, сенсорного чи психічного стану або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або за вказівками особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Доступні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Слід не допускати малих дітей до приладу і слідкувати за тим, щоб вони не гралися з ним.
- Під час та після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- У кінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду та аксесуарів користуйтеся прихваткою і будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали у духову шафу або поблизу неї: при ненавмисному вмиканні приладу може спалахнути пожежа.
- Не нагрівайте і не готуйте їжу в приладі в герметично закритих банках або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху банки і пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жири та олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.

- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Як наслідок, існує ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.

Утилізація побутових приладів

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

УСТАНОВКА

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 обслуговування після продажу. Щоб запобігти будь-яким пошкодженням, виймайте духову шафу з полістирольної підставки лише під час установки.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути жаростійкими (мін. 90°C).
- Усі ріжучі роботи виконуйте до вбудування 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 табличці з технічними даними приладу. Табличка з технічними даними знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

До використання:

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

Під час використання:

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

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

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

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЕС 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 формі 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 CE

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

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює:

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

Електронний програматор не працює:

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

ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІСЛЯ ПРОДАЖУ

Перш ніж телефонувати у центр обслуговування після продажу:

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 обслуговування після продажу.

Завжди вказуйте:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

ЧИЩЕННЯ

⚠ УВАГА

- **Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**
- **Духову шафу слід чистити лише тоді, коли вона прохолодна на дотик.**
- **Відключіть прилад від електромережі.**

Зовнішні поверхні духової шафи

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

- Витирайте поверхні вологою ганчіркою. Якщо вона дуже брудна, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протирайте сухою ганчіркою.

Камера духової шафи

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

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистіть її краще тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення 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.

N.B.: 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.
- Решткиїжі 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 каструль 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.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ УВАГА

- **Користуйтеся захисними рукавичками.**
- **Забезпечте, щоб духова шафа була холодною, перш ніж виконувати наступні операції.**
- **Відключіть прилад від електромережі.**

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть клямки і натисніть на них у напрямку вперед 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 дві клямки.
4. Закрийте дверцята.

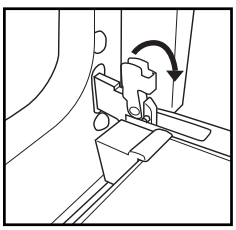


Рис. 1

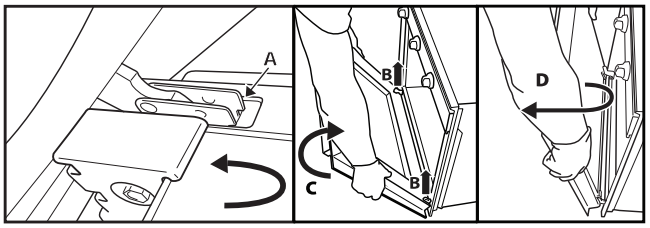


Рис. 2

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 потягніть на себе, переконавшись, що він спирається на бокові опори.

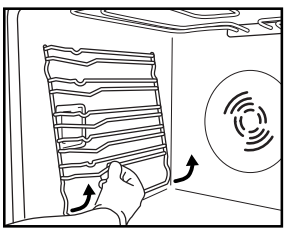


Рис. 3

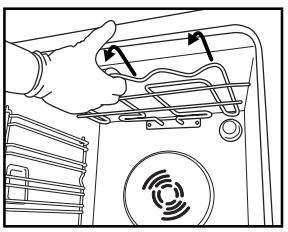


Рис. 4

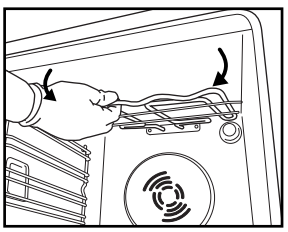


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (Рис. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад.
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 є (Рис. 3).
3. За допомогою викрутки підважте плафон (Рис. 7).
4. Замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) (Рис. 8).
5. Поставте на місце плафон, міцно притиснувши його, поки не зафіксується (Рис. 9).
6. Поставте на місце бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

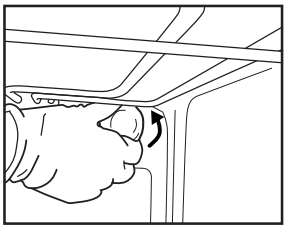


Рис. 6

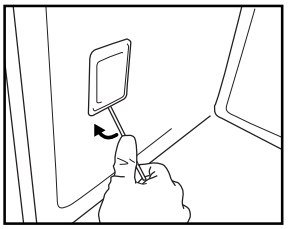


Рис. 7

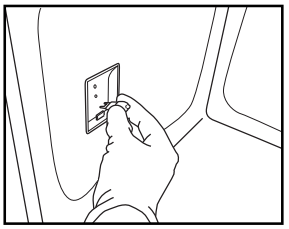


Рис. 8

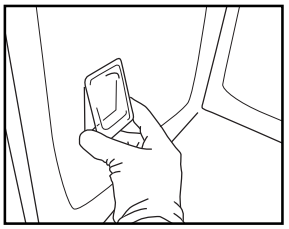


Рис. 9

N.B.:

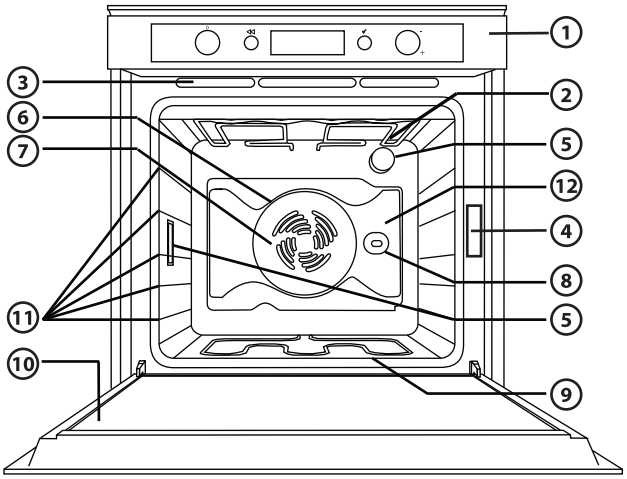
- Використовуйте лише лампочки розжарювання 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C, або галогенні лампочки 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампочки можна придбати у центрі обслуговування після продажу.

ВАЖЛИВО:

- **При використанні галогенних лампочок не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх.**
- **Не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.**

КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

ДЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ ЗВЕРНІТЬСЯ ДО РОЗДІЛУ, ПРИСВЯЧЕНОМУ МОНТАЖУ

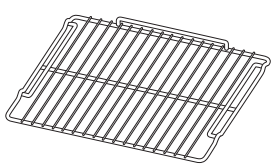


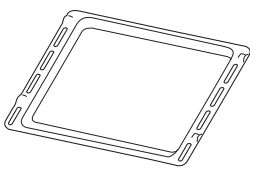
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Вентилятор охолодження (прихований)
4. Паспортна табличка (забороняється знімати)
5. Лампи
6. Круговий нагрівальний елемент (прихований)
7. Вентилятор
8. Рожен (якщо постачається)
9. Нижній нагрівальний елемент (прихований)
10. Дверцята
11. Розташування полиць (номер рівня зазначається на передній панелі духовки)
12. Переділ

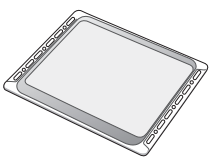
N.B.:

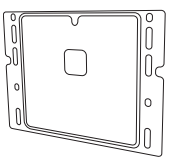
- Під час готування охолоджувальний вентилятор може працювати уривчасто, щоб зменшити енергоспоживання.
- Після завершення готування і вимкнення духовки охолоджувальний вентилятор може працювати ще деякий час.

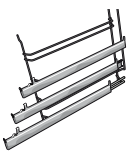
ПРИЛАДДЯ, ЯКЕ ПОСТАЧАЄТЬСЯ РАЗОМ З ДУХОВКОЮ


Мал. A


Мал. B


Мал. C


Мал. D


Мал. E

A. РЕШІТКА (1): її слід використовувати для готування їжі або як опору для каструль, форм для тортів або іншого посуду, придатного до використання у духовці.

B. ДЕКО (1): його слід використовувати, розмістивши під решіткою, щоб збирати жир, або як гриль для готування м'яса, риб, овочів, перепічки, тощо.

C. ЛИСТ ДЛЯ КОНДВИРОБІВ (1): його слід використовувати для готування хлібобулочних та кондитерських виробів, а також печені, риби у фоьзі, тощо.

D. КАТАЛІТИЧНІ ПАНЕЛІ (2): спрощують догляд і гарантують чистоту стінок духовки.

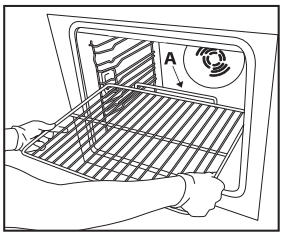
E. КОВЗНІ НАПРЯМНІ: полегшують встановлення і виймання приладдя.

ФАКУЛЬТАТИВНЕ ПРИЛАДДЯ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі обслуговування після продажу.

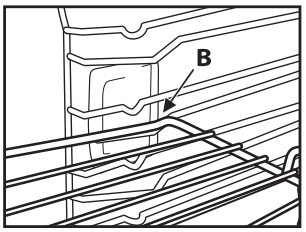
ЯК ВСТАВИТИ РЕШІТКИ І ІНШЕ ПРИЛАДДЯ У ДУХОВКУ

Решітка і інше приладдя оснащені системою блокування, щоб запобігти їхньому випадковому витяганню.

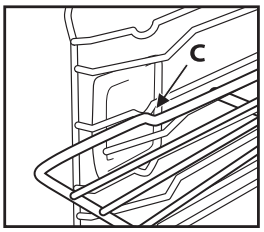


Мал. 1

1. Вставте решітку горизонтально, піднятою частиною “A” догори (Мал. 1).
2. Нахиліть решітку у положення блокування “B” (Мал. 2).



Мал. 2



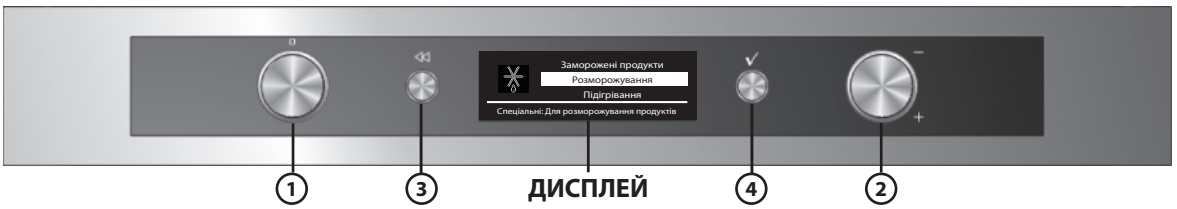
Мал. 3

3. Знову встановіть решітку в горизонтальне положення і проштовхніть її до повного вставляння “C” (Мал. 3).
4. Щоб витягнути решітку, виконуйте ці ж дії у зворотному порядку.

Інше приладдя, наприклад, деко і лист для кондвиробів, вставляється так само. Виступ з гладкого боку дозволяє виконати блокування.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР



1. **РУЧКА ДЛЯ ВИБОРУ ФУНКЦІЙ:** увімкнення/вимкнення і вибір функцій
2. **РУЧКА ДЛЯ НАВІГАЦІЇ:** навігація в меню, змінювання стандартних значень

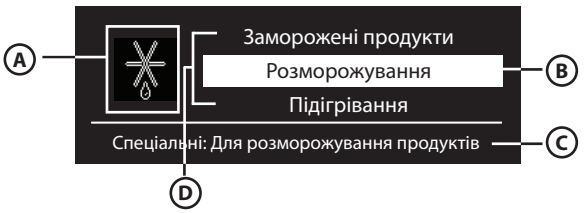
N.B.: обидві ручки є висувними. Щоб висунути ручки, достатньо натиснути на них у центрі.

3. **КНОПКА ⏮:** щоб повернутися у головне екранне вікно
4. **КНОПКА ✓:** щоб вибрати і підтвердити параметри

ПЕРЕЛІК ФУНКЦІЙ

Для увімкнення духовки слід встановити ручку “Функції” в будь-яке положення: на дисплеї відобразяться фукції і підменю до кожної з них.

Підменю передбачені при виборі таких функцій: ГРИЛЬ, СПЕЦАЛЬНІ, НАЛАШТУВАННЯ, РЕЦЕПТИ і ШВИДКИЙ ВИБІР.



- **A.** Іконка обраної функції
- **B.** Обрану функцію можна підтвердити натисканням ✓
- **C.** Опис обраної функції
- **D.** Додаткові наявні функції, які можна задіяти.

ПОДРОБИЦІ ПРО ФУНКЦІЮ

Після вибору бажаної функції на дисплеї відобразяться пов'язані з нею додаткові опції і подробиці.



Для переходу між різним зонами існує ручка “Навігація”: необхідно пересунути курсор на значення, яке ви бажаєте змінити, виконуючи наведений вище порядок дій. Натисніть на кнопку ⊘, щоб вибрати значення, змініть його шляхом обертання ручки “Навігація” і підтвердьте кнопкою ⊘.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ - ЯК ВИБРАТИ МОВУ І НАЛАШТУВАТИ ЧАС

Для коректного використання духовки при першому увімкненні необхідно вибрати бажану мову і налаштувати пточний час.

Виконайте таку процедуру:

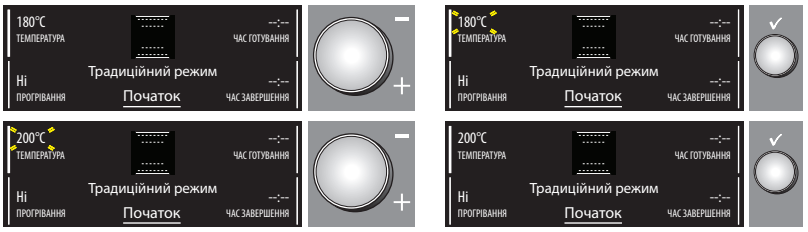
1. Встановіть ручку “Функції” в будь-яке положення: на дисплеї відобразяться перші три наявних мови
2. Обертайте ручку “Навігації”, щоб переглянути список.
3. Обравши бажану мову, натисніть на ⊘ для підтвердження.
   Після вибору мови на дисплеї почне блимати 12:00.
4. Налаштуйте час за допомогою ручки “Навігації”.
5. Для підтвердження натисніть на ⊘.

ЯК ВИБРАТИ ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ



1. Якщо духовка вимкнена, оберніть ручку “Функцій”; на дисплеї відобразяться функції готування або відповідні підменю.
   N.B.: перелік та опис функцій див. у спеціальній таблиці на Сторінка 80 і на Сторінка 81.
2. В підменю за допомогою ручки “Навігації” можна ознайомитися з наявними можливостями: обрана функція виділяється білим кольором у центрі дисплею. Для її підтвердження натисніть на кнопку ⊘.
3. На дисплеї з'являться параметри готування. Якщо стандартні значення відповідають бажаним, за допомогою ручки “Навігації” розташуйте курсор на “Пуск”, після чого натисніть на кнопку ⊘; або виконайте наведену далі процедуру, щоб змінити параметри.

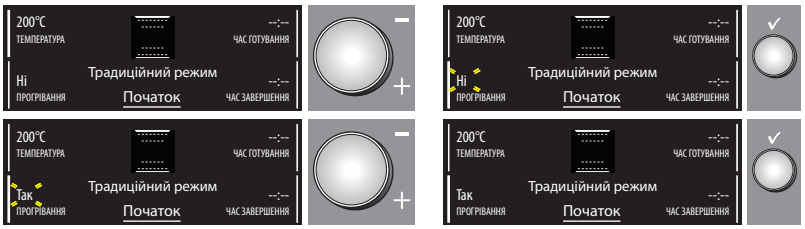
ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ТЕМПЕРАТУРУ/ПОТУЖНІСТЬ ГРИЛЮ



Щоб змінити температуру або потужність грилю, виконайте таку процедуру:

1. Переконайтеся, що курсор розташований на температурному значенні (зона 1); натисніть на кнопку ⊘, щоб вибрати параметр, який ви бажаєте змінити: температурні значення блиматимуть.
2. Задайте бажане значення за допомогою ручки “Навігації” і натисніть на кнопку ⊘ для підтвердження.
3. За допомогою ручки “Навігації” розташуйте курсор на “Пуск”, після чого натисніть на кнопку ⊘.
4. На дисплеї з'явиться порада щодо рівню, на котрий слід розташувати страву. Виконайте цю операцію і натисніть на кнопку ⊘, щоб почати готування.
   Запрограмовану температуру можна змінювати також і під час готування, виконуючи ті ж самі дії.
5. Після завершення готування з'явиться повідомлення про кінець готування. Тепер можна вимкнути духовку, встановивши ручку “Функцій” на 0 (нуль), або продовжити готування, обертаючи ручку “Навігації” за годинниковою стрілкою. Після вимкнення на дисплеї з'явиться шкала охолодження, яка вказує на температуру всередині духовки.

ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ ДУХОВКИ



Якщо необхідно розігріти духовку, щоб потім приготувати в ній страву, необхідно змінити стандартні парамери духовки, а саме:

1. За допомогою ручки “Навігації” розташуйте курсор на попередній розігрів.
2. Натисніть на кнопку ⊘, щоб вибрати параметр: блиматиме напис “No” (Hi).
3. Змініть параметр за допомогою ручки “Навігації”: на дисплеї з'явиться напис “Sì” (Так).
4. Для підтвердження натисніть на кнопку ⊘.

ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ ДУХОВКИ



Для швидкого розігріву духовки виконайте такі дії:

1. Виберіть функцію швидкого попереднього розігріву за допомогою ручки “Функцій”.
2. Для підтвердження натисніть на кнопку ⊘: параметри відобразяться на дисплеї.
3. Якщо стандартна температура відповідає бажаній, за допомогою ручки “Навігації” розташуйте курсор на “Пуск”, після чого натисніть на кнопку ⊘. Щоб змінити параметр, виконайте дії, наведені у попередніх параграфах. Звуковий сигнал сповістить про те, що духовкою досягнута задана температура. Наприкінці попереднього розігріву автоматично встановлюється функція статичної духовки ⊟.
   Тепер можна розташувати страву и почати готування.
4. Якщо необхідно запрограмувати іншу функцію готування, оберіть її за допомогою ручки “Функцій”.

ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ



Ця функція забезпечує готування упродовж заданого часу - від мінімального в 1 хвилину до максимального, який залежатиме від обраної функції, після вичерпання котрого духовка автоматично вимикається.

1. Запрограмуйте функцію, розташувавши курсор на написі “тривалість готування” за допомогою ручки “Навігації”.
2. Натисніть на кнопку ⊘, щоб вибрати параметр; на дисплеї блиматиме “00:00”.
3. За допомогою ручки “Навігації” задайте бажаний час готування.
4. Для підтвердження натисніть на кнопку ⊘.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

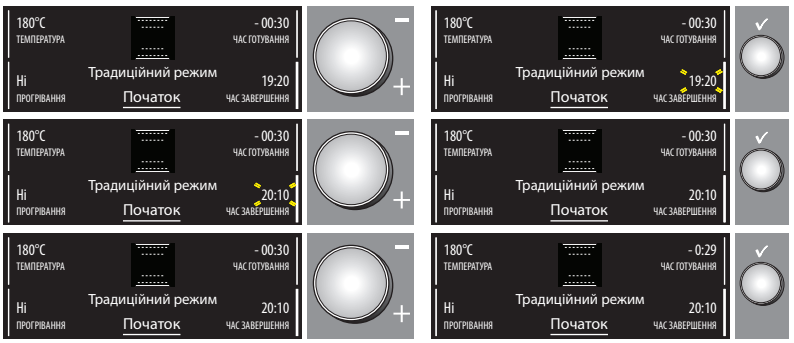
Наприкінці готування для деяких функцій на дисплеї буде запропоноване підрум'янювання страви. Ця функція працює лише, якщо запрограмована тривалість готування.



Коли час готування вичерпаний, на дисплеї відображається “^ щоб подовж. ✓ для підрум'янювання”. При натисканні на кнопку ⊘ розпочнеться підрум'янювання, яке триватиме 5 хвилин. Ця функція може виконуватися лише один раз

ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ЧАС КІНЦЯ ГОТУВАННЯ / ВІДСТРОЧЕНОГО ПУСКУ

Можна запрограмувати бажаний час кінця готування, відклавши початок готування на 23 години і 59 хвилин (максмально), відраховуючи з поточного часу. Це можливо лише за умови запрограмованої тривалості готування. **Цей параметр можна запрограмувати, якщо для обраної функції не передбачений попередній розігрів духовки.**



Після програмування тривалості готування на дисплеї відобразиться час кінця готування (наприклад, 19:20). Щоб відкласти кінець готування шляхом пізнішого пуску духовки, виконайте таку процедуру:

1. Встановіть курсор на часі кінця готування за допомогою ручки “Навігації”.
2. Натисніть на кнопку ⊘ для вибору параметру: час кінця готування почне блимати.
3. Щоб відкласти час кінця готування, обертайте ручку “Навігації” до бажаного значення.
4. Для підтвердження натисніть на кнопку ⊘.
5. За допомогою ручки “Навігації” розташуйте курсор на ПУСК, після чого натисніть на кнопку ⊘.
6. На дисплеї з'явиться порада щодо рівню, на який слід розташувати страву. Виконайте цю операцію і натисніть на кнопку ⊘, щоб почати готування. Готування у духовці розпочинається після певного часу очікування, розрахованого таким чином, щоб закінчити готування у заданий час (наприклад, якщо для приготування страви потребується 20 хвилин і час кінця готування заданий на 20:10, духовка розпочне працювати о 19:50).

N.B.: під час очікування можна розпочати готування, розташувавши курсор за допомогою ручки “Навігації” на “Пук” і натиснувши кнопку ⊘.

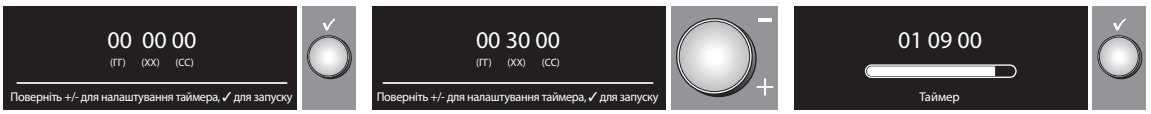
У будь-який момент можна змінити запрограмовані параметри (температуру, рівень потужності грилю, тривалість готування), як описано у попередніх параграфах.

ІНДИКАЦІЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВСЕРЕДИНІ ДУХОВКИ



Якщо після завершення готування або після вимкнення духовки температура перевищує 50°C, на дисплеї з'являєься її значення разом зі шкалою охолодження в реальному часі. Коли остаточне тепло досягне 50°C, на дисплеї з'явиться поточний час.

ЛІЧИЛЬНИК ХВИЛИН

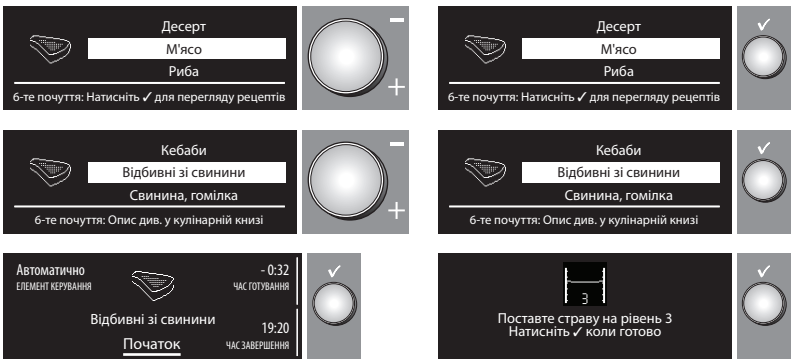


Ця функція працює лише при вимкненій духовці та служить, наприклад, для перевірки часу готування макаронних виробів. Максимальній час, на який можна розраховувати, 1 година і 30 хвилин.

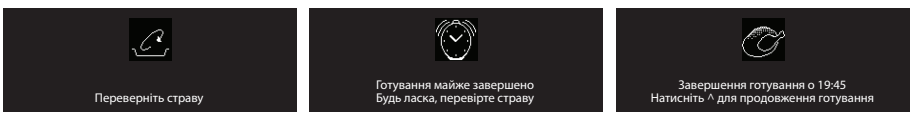
1. При вимкненій духовці натисніть на кнопку ⊘: на дисплеї з'явиться “00:00:00”.
2. За допомогою ручки “Навігації” виберіть бажаний інтервал часу.
3. Натисніть на кнопку ⊘, щоб розпочати зворотній відлік часу. Після вичерпання заданого часу на дисплеї з'явиться “00:00:00” у супроводженні звукового сигналу. Тепер можна або подовжити час, як описано вище, або вимкнути лічильник хвилин, натиснувши на кнопку ⊘ (на дисплеї з'явиться поточний час).

РЕЦЕПТИ

Завдяки технології “Шосте відчуття” надається можливість скористатися 30 стандартними рецептами з ідеалними функціями і температурою готування.
Дотримуйтесь вказівок з доданого збірника з рецептами лише відносно інгредієнтів і способів приготування страви. Для решти виконайте такі дії:



1. Виберіть “РЕЦЕПТИ” за допомогою ручки “Функцій”.
2. Виберіть страву з запропонованих варіантів.
3. Підтвердьте вибір за допомогою кнопки ⊘.
4. Виберіть бажаний рецепт, обертаючи ручку “Навігації”.
5. Підтвердьте вибір за допомогою кнопки ⊘: на дисплеї з'явиться приблизний час готування.
6. Розташуйте страву й обертайте ручку “Навігації, щоб розташувати курсор на “Пуск”, після чого натисніть н кнопку ⊘.
7. На дисплеї з'явиться порада щодо рівню, на який слід розташувати страву. Виконайте цю операцію і натисніть на кнопку ⊘, щоб почати готування. Щоб відкласти готування, зверніться до відповідного параграфу.



N.B.: деякі страви необхідно перегортати або перемішувати всередині готування: про це сповістить звуковий сигнл, а на дисплеї з'являться необхідні інструкції.
Час готування, який відображається на початку, є приблизним: його можна автоматично збільшити від час готуання.
Безпосередньо перед вичерпанням часу духовка сигналізує про необхідність перевірити, чи ступінь готування страви відповідає бажаному. Якщо це не так, наприкінці готування можна уручну подовжити час, обертаючи ручку “Навігації”.

НАСТРОЙКИ

1. Щоб змінити параметри на дисплеї, виберіть “НАСТРОЙКИ” у головному меню за допомогою ручки “Функцій”.
2. Для підтвердження натисніть на кнопку ⓥ: на дисплеї з'являться параметри, які можна змінити (мова, гучність звукового сигналу, яскравість дисплею, оточний час, заощадження електроенергії).
3. Виберіть параметр, який ви бажаєте змінити, за допомогою ручки “Навігації”.
4. Для підтвердження натисніть на кнопку ⓥ.
5. Вказівки про те, як змінити параметр, виводяться на дисплей.
6. Натисніть на кнопку ⓥ; повідомлення з підтвердженням з'явиться на дисплеї.

N.B.: коли духовка вимкнена і функція ECOMODE (заощадження електроенергії) активована (ON), дисплей вимкнеться через екілька секунд. Якщо ця функція не активована (OFF), через декілька секунд зменшиться яскравість дисплея.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК (KEY-LOCK)

Завдяки цій функції можна запобігти користуванню кнопками і ручками на панелі керування. Щоб її активувати, натисніть одночасно на кнопки ⓫ і ⓥ щонайменш на 3 секунди. Активна функція блокує кнопки, а на дисплеї з'являється повідомлення з попередженням і іконка 🔒. Цю функцію можна активувати також під час готування. Щоб її вимкнути, слід повторити вищеописану процедуру. З заблокованими кнопками можна вимкнути духовку, встановивши ручку на 0 (нуль). В цьому разі необхідно перепрограмувати попередньо вибрану функцію.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ФУНКЦІЙ		
0	**OFF**	Щоб перервати готування і вимкнути духовку.
	**ЛАМПОЧКА**	Щоб увімкнути або вимкнути освітлення всередині духовки.
	**ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ**	Щоб швидко розігріти духовку.
	**ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ**	Щоб приготувати будь-яку страву, використовуючи тільки один рівень. Використовуйте 3-й рівень. Для готуванні піци, несолодких пирігів або солодких пирігів з рідкою начинкою використовуйте 1-й або 2-й рівень. Розігрів духовки не потребується
	**ГРИЛЬ**	Щоб приготувати на грилі порібрини, шашлики, ковбаски; запекти овочі або підрум'янити хліб. Рекомендується встановити страву на 4-й або 5-й рівень. При приготуванні м'яса на грилі рекомендується використовувати деко, щоб збирати соки. Розташуйте м'ясо на 3-му або 4-му рівні і додайте приблизно півлитра води. Розігрів духовки не потребується Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Щоб запікати м'ясо великим шматками (стегна, ростбиф, кури). Розташовуйте їжу на центральних рівнях. Рекомендується використовувати деко, щоб збирати соки. Розташуйте м'ясо на 1-му або 2-му рівні і додайте приблизно півлитра води Розігрів духовки не потребується Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені. З цією функцією можна використати рожен, якщо він включений до постачання
	**ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ**	Для одночасного готування на декількох рівнях (максимально - на трьох) продуктів різноманітного походженн, які вимагають однакової температури приготування (напр.: риби, овочів, кондвиробів). Ця функція дозволяє готувати продукти без змішування їх запахів. Використовуйте 3-й рівень для готування на одному рівні, 1-й і 4-й для готування на двох рівнях, 1-й, 3-й і 5-й для готування на трьох рівнях. Розігрів духовки не потребується
	**ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**	Щоб готувати м'ясо або торти з рідкою начинкою (солодкі або несолодкі) на одному рівні. Використовуйте 3-й рівень. Розігрів духовки не потребується
	**СПЕЦАЛЬНІ**	Див. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ.
	**НАЛАШТУВАНЯ**	Щоб налаштувати дисплей (мова, поточний час, яскравість, гучність звукового сигналу, заощадження електроенергії).
	**РЕЦЕПТИ**	Щоб вибирати 30 стандартно запрограмованих рецептів (див. збірник рецептів у додатку). Духовка автоматично задає оптимальну температуру, функцію і тривалість готування. Важливо притримуватись вказівок, наведених у збірнику рецептів, щодо готування, приладдя і використовуваних рівнів духовки.
	**ШВИДКИЙ ВИБІР**	Щоб увійти безпосередньо у 10 найбільш використовуваних функцій. Щоб змінити параметри в бажаній функції, зверніться до параграфу “ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ”.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ			
	**РОЗМОРОЖУВАННЯ**		Щоб прискорити розморожування харчових продуктів. Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Рекомендується залишити їжу у власній упаковці, щоб унеможливити випаровування води з поверхні.
	**ПІДІГРІВАННЯ**		Щоб зберегти гарячими і хрусткими тільки що приготовані страви (напр.: м'ясо, смажені страви, запіканки). Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Функція не працюватиме, якщо температура всередині духовки перевищує 65°C.
	**ПІДНІМАННЯ**		Щоб отримати оптимальний підхід дріжджового солодкого або солоного тіста. Щоб забезпечити якість підходу дріжджового тіста, функція не працюватиме, якщо температура всередині духовки перевищує 50°C. Розташуйте тісто на 2-му рівні. Розігрів духовки не потребується
	**ГОТОВІ СТРАВИ**		Щоб приготувати напівфабрикати, які зберігаються при кімнатній температурі або в холодильній вітрині (печиво, рідкі напівфабрикати для тортів, мафінов, перші страви або хлібобулочні вироби). При використанні цієї функції готування страв відбувається швидко і делікатно; передбачений також розігрв вже готових страв. Слідуйте вказівкам на упаковці продуктів. Розігрів духовки не потребується
	**МАКСИМАЛЬНЕ ГОТУВАННЯ**		Щоб готувати великі шмати м'яса (більше 2,5 кг). Залежно від розмірів м'яса використовуйте 1-й або 2-й рівень духовки. Розігрів духовки не потребується.
	**ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ**	**Лазан'я**	Функцією автоматично вибирається краща температура і режим готування для 5 різних категорій заморожених готових страв і напівфабрикатів. Використовуйте 2-й або 3-й рівень духовки. Розігрів духовки не потребується.
		Піца	
		Штрудель	
		Картопля -фрі	
		Хліб	
		Інше	За бажанням можна вибрати температуру між 50 і 250°C для готування інших типів продуктів.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
Дріжджова випічка		-	2 / 3	160-180	30-90	Форма для випічки на решітці
		-	1-4	160-180	30-90	Рів. 4: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: форма для випічки на решітці
Торти з начинками (чизкейки, штруделі, фруктові торти)		-	3	160-200	35-90	Деко / лист для кондвиробів або форма для випічки на решітці
		-	1-4	160-200	40-90	Рів. 4: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: форма для випічки на решітці
Печиво / Тістечка		-	3	170-180	20-45	Деко або лист для кондвиробів
		-	1-4	160-170	20-45	Рів. 4: решітка
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
		-	1-3-5	160-170	20-45	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
Еклери		-	3	180-200	30-40	Деко або лист для кондвиробів
		-	1-4	180-190	35-45	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
		-	1-3-5	180-190	35-45	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
Безе		-	3	90	110-150	Деко або лист для кондвиробів
		-	1-4	90	140-160	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
		-	1-3-5	90	140-160	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
Хліб / Піца / Фокача		-	1 / 2	190-250	15-50	Деко або лист для кондвиробів
		-	1-4	190-250	20-50	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
		-	1-3-5	190-250	25-50	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
Несолодкі пироги (овочеві пироги, киши)		-	3	180-190	40-55	Форма для випічки на решітці
		-	1-4	180-190	45-70	Рів. 4: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: форма для випічки на решітці
		-	1-3-5	180-190	45-70	Рів. 5: форма для випічки на решітці
						Рів. 3: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів + форма для випічки

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
Воловани / Несолодкі вироби з листкового тіста		-	3	190-200	20-30	Деко або лист для кондвиробів
		-	1-4	180-190	20-40	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
		-	1-3-5	180-190	20-40	Рів. 5: форма на решітці Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
Лазан'я / Запечені макаронні вироби / Канелоні / Запіканки		-	3	190-200	45-55	Форма на решітці
Ягнятина / Телятина / Яловичина / Свинина, 1 кг		-	3	190-200	80-110	Деко або форма на решітці
Курка / Кріль / Качка, 1 кг		-	3	200-230	50-100	Деко або форма на решітці
Індичка / Гуска 3 кг		-	2	190-200	80-130	Деко або форма на решітці
Запечена риба / Риба у фользі (філе, цілком)		-	3	180-200	40-60	Деко або форма на решітці
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		-	2	180-200	50-60	Форма на решітці
Тости, грінки		-	5	Високий	3-6	Решітка
Рибні філе/ порційні шматки		-	4	Середній	20-30	Рів. 4: решітка (всередині готування перемішайте страву) Рів. 3: деко з водою
Ковбаски / Шашлики / Порібрини / Гамбургери		-	5	Середній-Високий	15-30	Рів. 5: решітка (всередині готування перемішайте страву) Рів. 4: деко з водою

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
Курка-гриль 1-1,3 кг		-	2	Середній (2)	55-70	Рів. 2: решітка (при необхідності перемішайте страву після закінчення 2/3 часу готування)
						Рів. 1: деко з водою
		-	2	Високий (3)	80-110	Рів. 2: рожен (якщо постачається)
						Рів. 1: деко з водою
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	3	Середній	35-45	Форма на решітці (при необхідності перемішайте страву після закінчення 2/3 часу готування)
Стегно ягня / Голінка свинини		-	3	Середній	60-90	Деко або форма на решітці (При необхідності перемішайте страву після закінчення 2/3 часу готування)
Запечена картопля		-	3	Середній	45-55	Деко / лист для кондвиробів (при необхідності перемішайте страву після закінчення 2/3 часу готування)
Запечені овочі		-	3	Високий	10-15	Форма на решітці
Лазан'я і м'ясо		-	1-4	200	50-100*	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або форма на решітці
М'ясо з картоплею		-	1-4	200	45-100*	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або форма на решітці
Риба з овочами		-	1-4	180	30-50*	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або форма на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
Комплексний: Солодкий пиріг (Рів. 5) / Лазан'я (Рів. 3) / М'ясо (Рів. 1)		-	1-3-5	190	40-120	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко або форма на решітці
Заморожені піци		-	3	Авто	10-15	Деко / лист для кондвиробів або решітка
		-	1-4	Авто	15-20	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів
		-	1-3-5	Авто	20-30	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: деко або лист для кондвиробів
						Рів. 1: форма на решітці
		-	1-3-4-5	Авто	20-30	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 4: деко або лист для кондвиробів
						Рів. 3: деко або лист для кондвиробів
						Рів. 1: форма на решітці

* Тривалість готування є приблизною. Страви необхідно виймати з духовки залежно від власного смаку.

РЕЦЕПТИ ПЕРЕВІРЕНІ відповідно до стандартів IEC 50304/60350:2009-03 і DIN 3360-12:07:07

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Пісочне печиво (Shortbread)		-	3	170	20-30	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	160	20-35	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Тістечка (Small cakes)		-	3	170	25-35	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	160	30-40	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко
		-	1-3-5	160	35-45*	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Бісквіт без жиру (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Форма для випічки на решітці
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Два яблучні пироги (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Форма для випічки на решітці
		-	1-4	175	75-95	Рів. 4: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: форма для випічки на решітці
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Грінка (Toast)**		-	5	Високий	3-6	Решітка
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Гамбургери (Burgers)**		-	5	3 (Високий)	18-30	Рів. 5: решітка (Всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 4: деко з водою
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблучний пиріг, пиріг із дріжджового тіста на деко (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	160	55-65	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Печеня зі свинини (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Рів. 2: деко

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
DIN 3360-12:07 annex C						
Корж (Flat cake)		-	3	170	40-50	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	160	45-55	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко

У таблиці готування надаються поради щодо ідеальних функцій і температур, які забезпечують найкращі результати для кожного рецепту. Якщо ви бажаєте готувати у духовці з конвекцією на одному рівні, використовуйте третій рівень і температуру, рекомендовану для "ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ" на декількох рівнях.

Під час готування на грилі рекомендується залишити вільних 3-4 см від переднього краю решітки, щоб полегшит її виймання.

Вказівки у таблиці надаються не беручи до уваги використовувані ковзні напрямні. Як зробити випробування без ковзних напрямних.

* Вийміть 5-й рівень раніше інших, коли страва на ньому досягла бажаного підрум'янювання. Рівні 1 і 3 визначаються більш тривалим часом готування.

** Під час готування на грилі рекомендується залишити вільних 3-4 см від переднього краю решітки, щоб полегшит її виймання.

Клас енергетичної ефективності (згідно стандарту EN 50304)

Скористуйтеся відповідною таблицею, щоб виконати випробування.

Споживання електроенергії і час попереднього розігріву

Виберіть функцію і виконайте випробування, активувавши лише опцію "Попереднього розігріву" ("Так попередній розігрів").

Перевірка ретельності контролю

Виберіть функцію і виконайте перевірку, виключивши лише опцію "Попереднього розігріву" (при працюючому попередньому розігріві система контролю духовки навмисно створює коливання температурного профиля).

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю готування

У таблиці вказується найкраща функція для відповідного продукту, який можна готувати на одному або на декількох рівнях одночасно. Час готування відраховується з моменту розташування продукту у духовці, не враховуючи попередній розігрі (де він необхідний). Температура і час готування є орієнтовними і залежать від кількості їжі і типу використовуваного приладдя. Спочатку задавайте найнижчі рекомендовані значення, при незадовільному результаті підвищуйте температуру. Рекомендується використовувати приладдя з комплекту постачання, форми для випічки або форми взагалі з теного металу. Дозволяється також використовувати каструлі або приладдя з піреxсу або кераміки, час готування дещо збільшиться. Щоб отримати кращі результати, дотримуйтесь порад з таблиці готування щодо вибору кухонного приладдя і йоо розміщення на різних рівнях.

Одночасне готування різних продуктів

За допомогою функції духовки "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" можна одночасно на різних рівнях готувати різноманітні продукти (наприклад: рибу та овочі), які потребуюь однакової температури. Витягніть раніше з духовки ті страви, час готування яких вичерпаний раніше, і залиште інші готуватися далі.

Кондвироби

- Випікайте делікатні кондвироби з використанням статичної функції на одному лише рівні. Використовуйте форми з темного металу, розміщуючи їх завжди на решітку з комплекту постачання. Для готування на декількох рівнях виберіть функцію з примусовою конвекцією і розміщуйте форми для випічки на решітках так, щоб забезпечити циркуляцію повітря.
- Щоб перевірити готовність торту, вставте дерев'яну лучинку у найвищу частину виробу. Якщо вона залишиться сухою, виріб готовий.
- При використанні форм з протипригарним покриттям не змазуйте маслом краї, тому що випічка може нерівноміро підійматися.
- Якщо виріб опадає в процесі випікання, наступного разу задайте меншу температуру, зменшіть кількість рідии і акуратно перемішайте тісто.
- Кондвироби із соковитими начинками (з сирами або з фруктами) вимагають функції духовки "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа торта занадто волога, опустіть нижче рівень і посипте основу сухарями або розкришеним печивом перед додаванням начинки.

М'ясо

- Використовуйте будь-яку форму або лоток з придатними розмірами для готування м'яса. Для печені додавайте бульйон на дно каструлі, щоб забезпечити зволоження м'яса і покращити його смак. Готову печеню краще залишити ще на 10-15 хвилин у духовці або обмотати алюмінієвою фолією.
- Щоб приготувати на грилі м'ясо, вибирайте шматки однакової товщини, щоб гарантувати рівномірне готування. Шматки м'яса значної товщини вимагають більшого часу готування. Щоб запобігти підгорянню м'яса на поверхні, зніміть решітку і перевстановіть її на нижчі рівні Після 2/3 часу готування перегорніть м'ясо.

Рекомендується розмістити деко з півлитром води безпосередньо під решіткою, на котрій знаходиться м'ясо дя гриля. В деко стікатимуть соки, які утворюються під час готування. В разі необхідності додавайте воду.

Рожен (наявний лише у деяких моделях)

Рожен застосовується для рівномірного запікання великих шматків білого або червоного м'яса. Настроміть м'ясо на шампур рожна, перев'язуючи його, якщо йдеться про курку; переконайтеся, що м'ясо добре зафіксоване і після цього вставте рожен у своє місце на передній стінці духовки, використовуючи відповідну опору. Щоб запобігти диму і зібрати соки, які утворюються під час готування, рекомендується вставити на перший ріень деко і нили в нього півлитра води. На рожні мається пластмасова рукоятка, яку необхідно зняти перш, ніж розпочати готування. Застосовуйте її априкінці, щоб вийняти страву з духовки і не обпектися.

Піца

Злегка змажте олією форми для піци, щоб отримати хрустку основу. Після 2/3 часу готування розкладіть на піцу моцарелу.

Функція підходу дріжджового тіста (наявна лише у деяких моделях)

Перш ніж розміщати тісто у духовці, рекомендується завжди покривати його вологим кухонним рушником. Час підходу тіста в цій функції скорочується приблизно на третину у порівнянні з часом підходу тіста при кмнатній температурі (20-25°C). Час підйому тіста на піцу вагою 1 кг складає приблизно одну годину.

Printed in Italy
10/2011

5019 310 01358

GB PL RU UA

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA