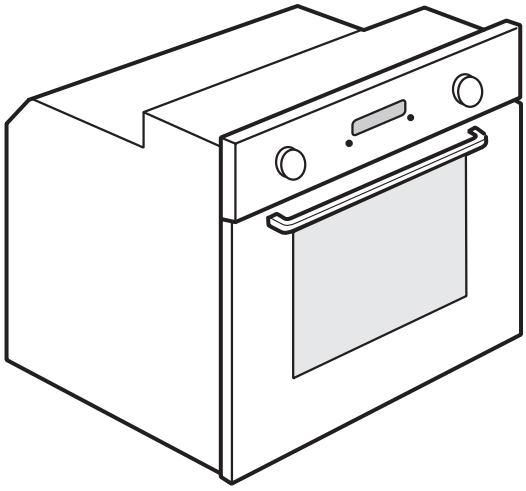
(Apply the label from warranty here)

SERVICE 0000 000 00000



GB **User and maintenance manual**

PL **Instrukcja obsługi i konserwacji**

CZ **Návod k použití a údržbě**

SK **Návod na používanie a údržbu**

HU **Felhasználói és karbantartási kézikönyv**

RU **Руководство по эксплуатации и техобслуживанию**

UK **Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



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

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

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

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

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- 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, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^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.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY 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 door will not open:

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

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

CLEANING

⚠ WARNING

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

MAINTENANCE

⚠ WARNING

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

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

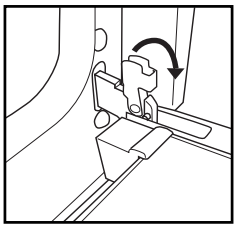


Fig. 1

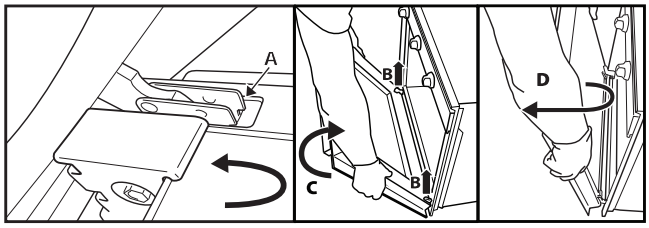


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

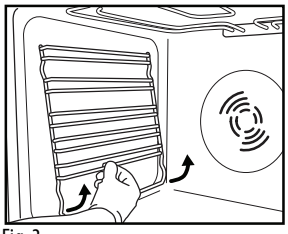


Fig. 3

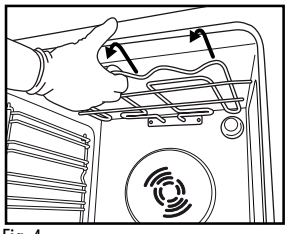


Fig. 4

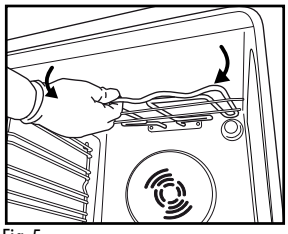


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

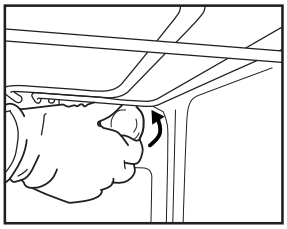


Fig. 6

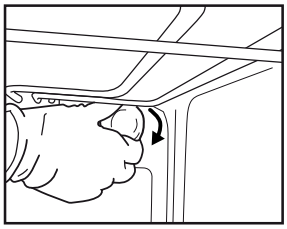


Fig. 7

N.B.:

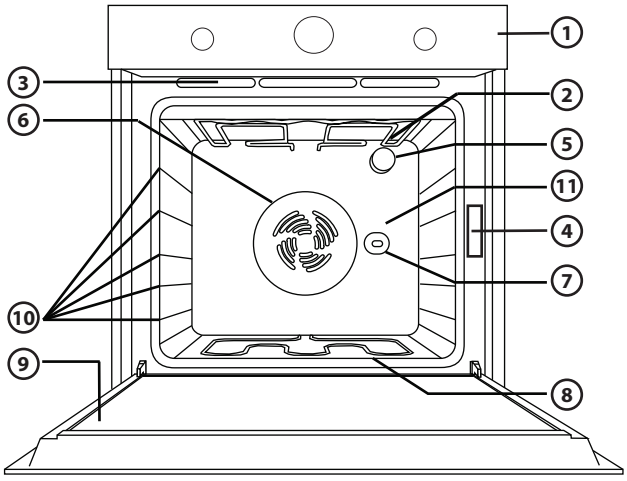
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

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

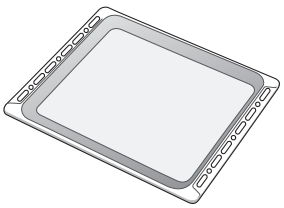


Fig. 1

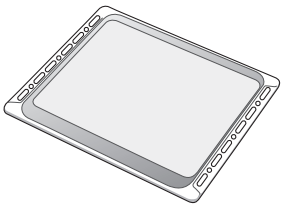


Fig. 2

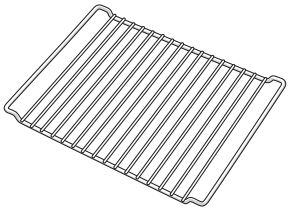


Fig. 3

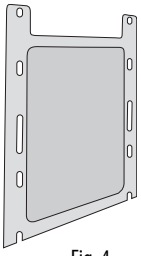


Fig. 4

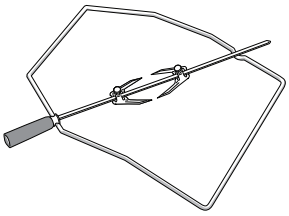


Fig. 5

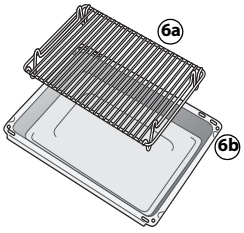


Fig. 6

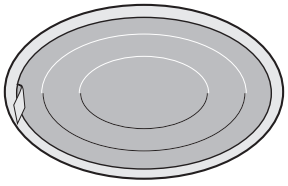


Fig. 7

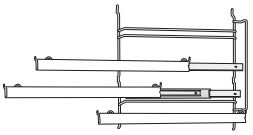


Fig. 8

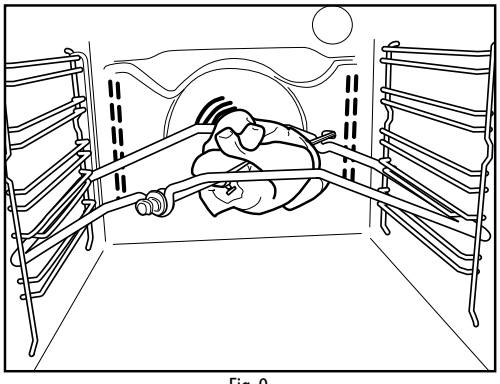


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

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

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

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

Catalytic side panels (Fig. 4)

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

Turnspit (Fig. 5)

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

Grill Pan Set (Fig. 6)

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

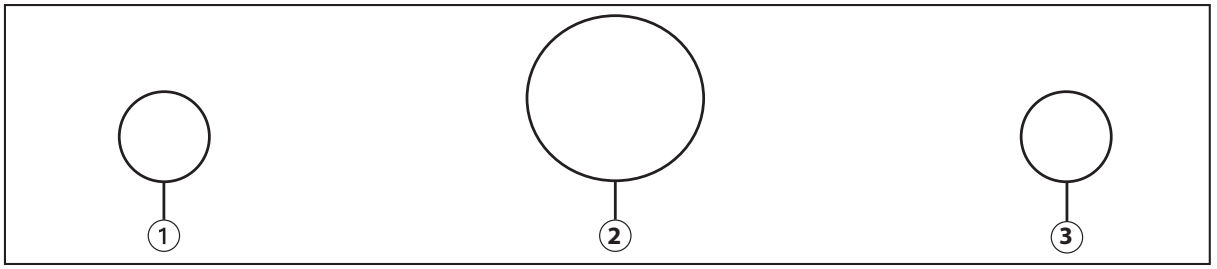
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



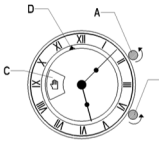
1. Function selector knob
2. Analog clock
3. Thermostat knob

HOW TO OPERATE THE OVEN

SWITCHING ON THE OVEN

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.
Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat indicator light switches on; when the required cooking temperature is reached it will turn off. At the end of cooking, turn the knobs to **"0"**.

ANALOG CLOCK



This electromechanical programmer allows:

1. Viewing the time of the day. To adjust the time, press the button **(B)** and turn it anti-clockwise.
2. Programming the cooking start time max. 12 hours in advance (e.g. if you wish the cooking process to start at 7.00 a.m. do NOT set it at 8.00 p.m. because the oven would switch on at 8.00 a.m.).
3. Programming the duration of the cooking process from min. 5 minutes to max. 180 minutes.

MANUAL COOKING

1. Turn the button **(B) anti-clockwise** (without pressing), until the symbol is displayed in the window ✋.
2. Press the button **(A)** and turn it **anti-clockwise** until the triangle **(D)** ▶ points to the time shown on the clock (hour hand). **The button clicks when turned to the proper position.**
3. Turn the selector knob to the required symbol. The oven light switches on.
4. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat indicator light switches on.
5. At the end of cooking, **turn the knobs to OFF (0- •)** because in manual mode the oven will NOT switch off automatically.

MANUAL COOKING WITH COOKING START TIME

1. Turn the button **(B) anti-clockwise** (without pressing), until the symbol is displayed in the window ✋.
2. Press the button **(A)** and turn it **anti-clockwise** until the triangle **(D)** ▶ points to the time at which cooking is to start (e.g. in figure: 11.30).
3. Turn the selector knob to the required symbol.
4. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
5. At the end of cooking, turn the knobs to OFF (0- •) because in manual mode the oven will NOT switch off automatically.

PROGRAMMED COOKING WITH COOKING START TIME AND COOKING DURATION

1. Turn the button **(B) anti-clockwise** (without pressing) until the required cooking duration is displayed in the window **(C)** (5 - 180 min.).
2. Press the button **(A)** and turn it **anti-clockwise** until the triangle **(D)** ▶ points to the time at which cooking is to start (e.g. in figure: 11.30).
3. Turn the selector knob to the required symbol.
4. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
5. At the end of the set cooking time an acoustic signal will sound and **the oven will switch off automatically**. To exclude the acoustic signal, turn the button **(B) anti-clockwise** (without pressing) until the symbol is displayed in the window.
6. **At the end of the set cooking time, cooking may be prolonged by following the instructions given above, or by using the manual cooking procedure.**

PROGRAMMED COOKING WITH COOKING DURATION

1. Turn the button **(B) anti-clockwise** (without pressing) until the required cooking duration is displayed in the window **(C)** (5 - 180 min.).
2. Press the button **(A)** and turn it **anti-clockwise** until the triangle **(D)** ▶ points to the time shown on the clock (hour hand). **The button clicks when turned to the proper position.**
3. Turn the selector knob to the required symbol. The oven light switches on.
4. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat indicator light switches on.
5. At the end of the set cooking time an acoustic signal will sound and the oven will switch off automatically. To exclude the acoustic signal, turn the button **(B) anti-clockwise** (without pressing) until the symbol is displayed in the window.
6. **At the end of the set cooking time, cooking may be prolonged by following the instructions given above, or by using the manual cooking procedure.**

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
0	**OFF**	To stop cooking and switch off the oven.
	**LAMP**	To switch on the oven light.
	**CONVENTIONAL**	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	**CONVECTION BAKE**	To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	**GRILL**	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	**TURBO GRILL**	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.
	**DEFROST**	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35-55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1/ 3	180-190	45-55	Grill +pan, switch levels halfway through cooking
Pizzas / Focaccia		Yes	1/3	230-250	12-30	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Biscuits / Tartlets		-	1 /3	170-180	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories
Choux pastry		-	1/ 3	180	35-45	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1/ 3	180-200	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1st level
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef underdone		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1st level
Leg of lamb / Knuckle		-	2	200	55-70	Grill + drip tray

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

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

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

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

Turnspit (only in some models)

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

Pizza

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

Rising function (present only in specific models)

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

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH JEST BARDZO WAŻNE

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



Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.
Wszystkie 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 spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, w czasie instalacji należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód zasilający.
- 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. Wszelkie inne zastosowania (np: do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień
- 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 piekarnika materiałów łatwopalnych, ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: gdyby urządzenie zostałoby przypadkowo włączone, stwarzałoby to zagrożenie pożarem.
- 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.
- Jeżeli do potraw dodawane są 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 zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie 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 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.
- Nie wolno wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form do pieczenia, blach ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to uszkodzić 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 (♺). Jednakże nie należy dowolnie wyrzucać części opakowania, lecz utylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska.

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, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, 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.

Drzwi są zablokowane:

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

Elektroniczny programator nie działa:

- 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 posprzedażnym.

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.**
- **Piekarnik czyścić dopiero po ostygnięciu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

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. W razie większych zabrudzeń, zastosować wodę z niewielką ilością płynu do naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie 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 z ustawioną funkcją 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.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

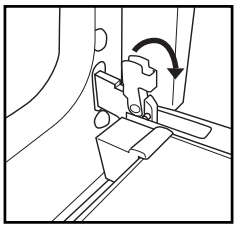
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

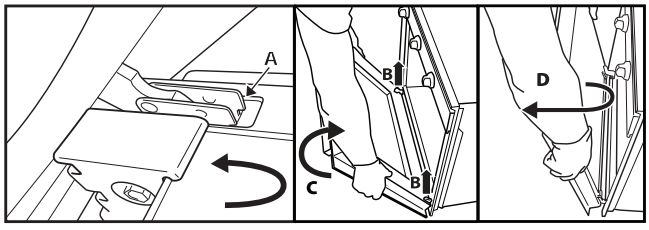
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Aby ponownie zamontować drzwi:

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



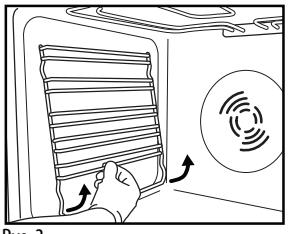
Rys. 1



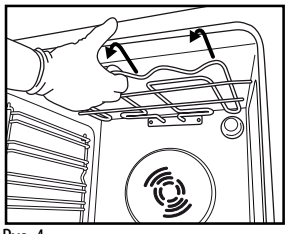
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

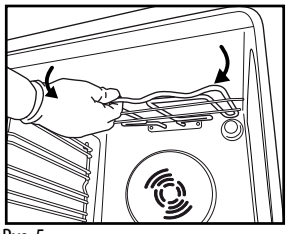
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

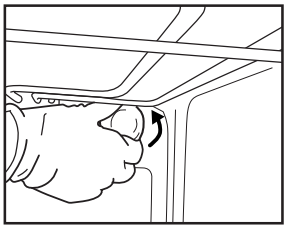


Rys. 5

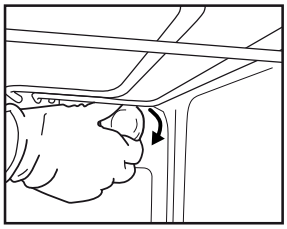
WYMIANA ŻARÓWKI

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 (Rys. 7).
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



Rys. 6



Rys. 7

UWAGA:

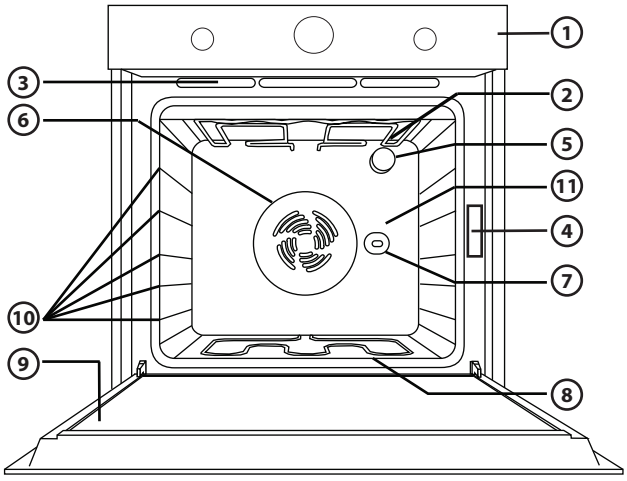
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **nie wolno eksploatować piekarnika, jeśli pokrywa żarówki nie jest założona.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI



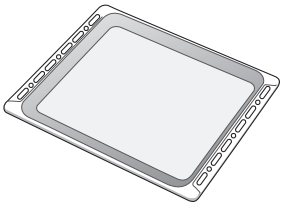
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. System chłodzenia (jeśli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. System wentylacji piekarnika (jeśli jest w zestawie)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

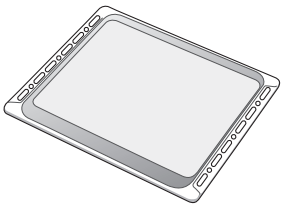
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

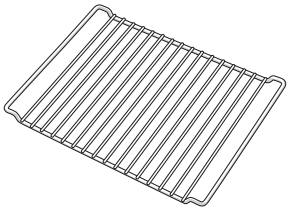
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



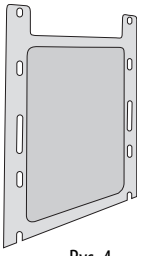
Rys. 1



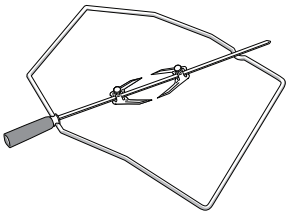
Rys. 2



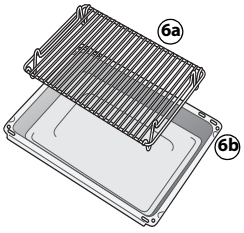
Rys. 3



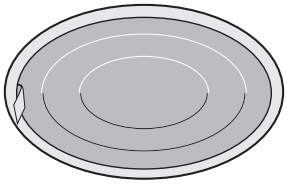
Rys. 4



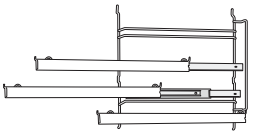
Rys. 5



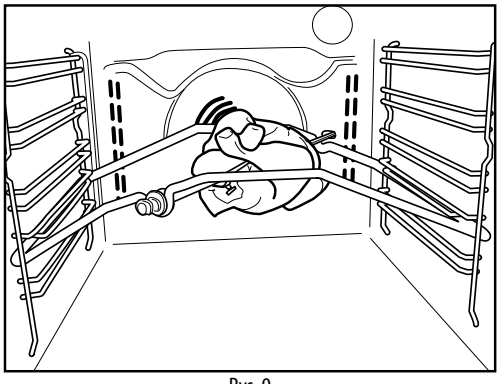
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Ociekacz (Rys. 1)

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

Blacha do pieczenia (Rys. 2)

Służy do pieczenia herbatników, ciast i pizzy.

Ruszt (Rys. 3)

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

Boczne panele katalityczne (Rys. 4)

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

Rożen (Rys. 5)

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

Zestaw do grillowania (Rys. 6)

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

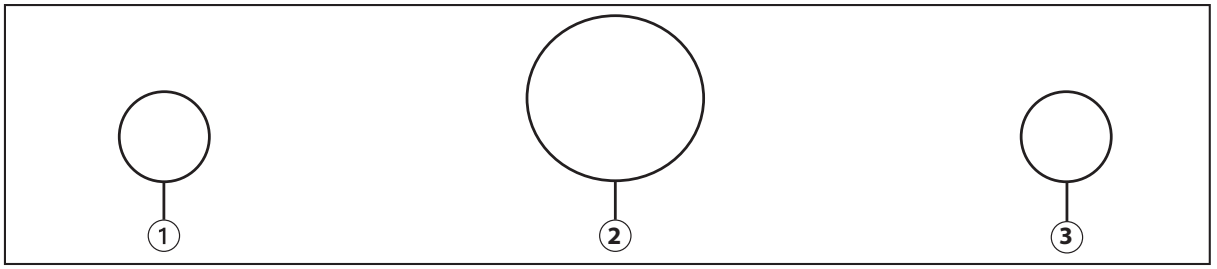
Filtr przeciwtłuszczowy (Rys. 7)

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

Prowadnice półek (Rys. 8)

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

OPIS PANELU STEROWANIA



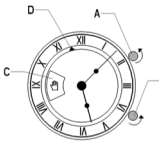
1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Zegar analogowy
3. Pokrętło termostatu

OBSŁUGA PIEKARNIKA

JAK WŁĄCZYĆ PIEKARNIK

Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję. Zapali się oświetlenie piekarnika.
Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę. Czerwona kontrolka termostatu włącza się. Gaśnie po osiągnięciu
wymaganej temperatury pieczenia. Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętła w położeniu "**0**".

ZEGAR ANALOGOWY



Ten programator elektromechaniczny umożliwia:

1. Wyświetlanie aktualnej godziny. Aby ustawić godzinę, należy nacisnąć przycisk **(B)** i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Programowanie czasu rozpoczęcia pieczenia z maks. 12-godzinnym wyprzedzeniem (np. chcąc, aby pieczenie rozpoczęło się o godz. 7.00 NIE należy ustawiać zegara o 20.00, ponieważ pieczenie rozpocznie się o 8.00).
3. Zaprogramowanie długości pieczenia w zakresie od min. 5 minut do maks. 180 minut.

PIECZENIE RĘCZNE

1. Obrócić przycisk **(B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara** (bez naciskania), aż symbol zostanie wyświetlony w oknie.
2. Nacisnąć przycisk **(A)** i obracać go **w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**, aż trójkąt **(D)** ▶ będzie wskazywał na czas pokazywany na zegarze (wskazówka godzinowa). **Gdy osiągnięta zostanie prawidłowa pozycja, pokrętło zaskoczy.**
3. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądanym symbolu. Zapali się oświetlenie piekarnika.
4. Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę. Zapali się czerwona kontrolka termostatu.
5. Po zakończeniu pieczenia **ustawić pokrętła w położeniu OFF (0- •)**, ponieważ w trybie ręcznym piekarnik NIE wyłączy się automatycznie.

PIECZENIE RĘCZNE Z USTAWIENIEM CZASU ROZPOCZĘCIA PIECZENIA

1. Obrócić przycisk **(B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara** (bez naciskania), aż w oknie zostanie wyświetlony symbol.
2. Nacisnąć przycisk **(A)** i obracać go **w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**, aż trójkąt **(D)** ▶ będzie wskazywał na godzinę, o której ma zacząć się pieczenie (np. na rysunku: 11.30).
3. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądanym symbolu.
4. Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę.
5. Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętła w położeniu OFF (0- •), ponieważ w trybie ręcznym piekarnik NIE wyłączy się automatycznie.

ZAPROGRAMOWANE PIECZENIE Z USTAWIENIEM CZASU ROZPOCZĘCIA PIECZENIA I CZASEM TRWANIA PIECZENIA

1. Obrócić przycisk **(B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara** (bez naciskania), aż w oknie zostanie wyświetlony żądany czas pieczenia **(C)** (5-180 min).
2. Nacisnąć przycisk **(A)** i obracać go **w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**, aż trójkąt **(D)** ▶ będzie wskazywał na godzinę, o której ma zacząć się pieczenie (np. na rysunku: 11.30).
3. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu żądanej funkcji.
4. Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę.
5. Po zakończeniu czasu pieczenia wyemitowany zostanie alarm akustyczny i **piekarnik wyłączy się automatycznie**. Aby nie był emitowany sygnał akustyczny, obrócić przycisk **(B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara** (bez naciskania), aż w oknie zostanie wyświetlony symbol.
6. **Jeżeli po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia chce się przedłużyć pieczenie, należy postępować zgodnie z powyższymi wskazówkami dotyczącymi programowania lub przejść do procedury pieczenia ręcznego.**

ZAPROGRAMOWANE PIECZENIE Z USTAWIENIEM CZASU PIECZENIA

1. Obrócić przycisk **(B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara** (bez naciskania), aż w oknie zostanie wyświetlony żądany czas pieczenia **(C)** (5-180 min).
2. Nacisnąć przycisk **(A)** i obracać go **w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**, aż trójkąt **(D)** ▶ będzie wskazywał na czas pokazywany na zegarze (wskazówka godzinowa). **Gdy osiągnięta zostanie prawidłowa pozycja, pokrętło zaskoczy.**
3. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądanym symbolu. Zapali się oświetlenie piekarnika.
4. Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę. Zapali się czerwona kontrolka termostatu.
5. Po zakończeniu czasu pieczenia wyemitowany zostanie alarm akustyczny i piekarnik wyłączy się automatycznie. Aby nie był emitowany sygnał akustyczny, obrócić przycisk **(B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara** (bez naciskania), aż w oknie zostanie wyświetlony symbol .
6. **Jeżeli po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia chce się przedłużyć pieczenie, należy postępować zgodnie z powyższymi wskazówkami dotyczącymi programowania lub przejść do procedury pieczenia ręcznego.**

TABELA OPISU FUNKCJI

FUNKCJA		OPIS
0	**OFF**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	KONTROLKA	Włączenie oświetlenia piekarnika.
	KONWENCJONALNE	Funkcja do przyrządzania dowolnej potrawy na jednym poziomie. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy pojawi się sygnalizacja osiągnięcia ustawionej temperatury. Zaleca się stosowanie drugiego lub trzeciego poziomu do pieczenia. Funkcja ta nadaje się również do podgrzewania mrożonek; należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu potrawy.
	PIECZ. KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich), pizzy na jednym poziomie. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch poziomach. W razie potrzeby zaleca się zmieniać pozycję potraw, co zapewni ich równomierne upieczenie.
	GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Nagrzewać piekarnik przez 3-5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Przy pieczeniu mięsa zaleca się wlać nieco wody do ociekacza umieszczonego na pierwszym poziomie. Pozwoli to zmniejszyć ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Zaleca się obracanie mięsa w czasie gotowania.
	TURBOGRILL	Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa dolewać nieco wody do ociekacza na pierwszej półce. W ten sposób zmniejszy się ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Obracać mięso w czasie pieczenia.
	ROZMRAŻANIE	Funkcji tej można używać do przyspieszenia rozmrażania żywności w temperaturze pokojowej. Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć wysuszenia.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	160-180	35-55	Ruszt + tortownica
Biszkopty / Tarty		Tak	3	170-180	15-40	Blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	3	180	30-40	Blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto francuskie / Słone paluszki		Tak	3	180-200	20-30	Blacha do pieczenia
Bezy		Tak	3	90	120-130	Blacha do pieczenia
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina		Tak	2	190-200	90-110	Ociekacz lub ruszt + naczynie żaroodporne
Kurczak / Królik / Kaczka		Tak	2	190-200	65-85	Ociekacz lub ruszt + naczynie żaroodporne
Indyk / Gęś		Tak	2	190-200	140-180	Ociekacz lub ruszt + naczynie żaroodporne
Ryba pieczona / w folii (filet, w całości)		Tak	2	180-200	50-60	Ociekacz lub ruszt + naczynie żaroodporne
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanka		Tak	2	190-200	45-55	Ruszt + naczynie żaroodporne
Chleb / Focaccia		Tak	2	190-230	15-50	Ociekacz i blacha do pieczenia ciast
Pizza		Tak	2	230-250	7-20	Ociekacz i blacha do pieczenia ciast
Tosty		Tak	4	200	2-5	Ruszt
Zapiekanka warzywna		Tak	3	200	15-20	Ruszt + naczynie żaroodporne
Krojone filety rybne grillowane		Tak	3	200	30-40	Ruszt + naczynie żaroodporne
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		Tak	4	200	30-50	Ruszt + ociekacz na 1-szym poziomie, obrócić w połowie pieczenia
Ciasta z nadzieniem (sernik, szarlotka)		Tak	1	180-200	50-60	Ociekacz lub ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche lorraine)		Tak	1	180-200	35-55	Ruszt + tortownica
Warzywa faszerowane (pomidory, papryka, cukinie, bakłażany)		Tak	2	180-200	40-60	Ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche lorraine)		Tak	1/ 3	180-190	45-55	Ruszt + ociekacz, zmienić poziom w połowie pieczenia

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Pizza / Focaccia		Tak	1/3	230-250	12-30	Ruszt + ociekacz, zmienić poziom w połowie pieczenia
Biszkopty / Babeczki		-	1 /3	170-180	20-40	Ruszt + ociekacz, zmienić poziom w połowie pieczenia
Ptysie		-	1/ 3	180	35-45	Ruszt + ociekacz, zmienić poziom w połowie pieczenia
Nadziewane ciasto francuskie / Słone paluszki		-	1/ 3	180-200	20-40	Ruszt + ociekacz, zmienić poziom w połowie pieczenia
Pieczony kurczak		-	2	200	55-65	Ruszt + ociekacz z wodą na poziomie 1
Pieczone ziemniaki		-	3	200	45-55	Ociekacz
Krwisty befsztyk		-	3	200	30-40	Ruszt + ociekacz z wodą na poziomie 1
Udziec jagnięcy / Golonka		-	2	200	55-70	Ruszt + ociekacz

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

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku poziomach 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 stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy rozgrzać piekarnik.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" można na różnych poziomach jednocześnie piec różne potrawy, które wymagają tej samej temperatury pieczenia (np. ryby i warzywa). Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

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

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia nieco 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 odsunąć mięso od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

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

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec 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 ociekacza, 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 wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST JINÝCH OSOB JSOU VELMI DŮLEŽITÉ

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



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

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

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

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

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci a údržbu musí provést kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte, ani nevyměňujte žádnou součást spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu.
- Tento spotřebič musí být podle zákona uzemněn.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k síti.
- Spotřebič musí splňovat platné bezpečnostní předpisy a k instalaci musí být proto použit vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací šňůry.
- Nikdy při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosi.
- Tento spotřebič je určen výlučně pro pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití ovládacích prvků.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do spotřebiče nebo do jeho blízkosti nedávejte hořlavé materiály: při náhodném zapnutí trouby může dojít k požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru při sušení potravin.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholov výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

Likvidace domácích spotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte ho podle místních předpisů pro odstraňování odpadu. Před likvidací odřízněte napájecí kabel.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Při instalaci odstraňte pouze polystyrenový podstavec, na kterém je trouba postavena.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) smí vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Neviste na dveřích a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Do vnitřku horké trouby nelijte vodu; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Neposunujte po dně trouby nádobí, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Nevystavujte varnou desku působení povětrnostních vlivů.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace balicího materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♺). Různé obalové materiály nevyhazujte proto s domácím odpadem, ale zlikvidujte je podle platných místních předpisů pro likvidaci obalu.

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku.
- Symbol na spotřebiči nebo přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ CE

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

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

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

Dveře nejdou otevřít.

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

1. Pokuste se poruchu odstranit sami podle pokynů v části "Jak odstranit poruchu".
2. Zkuste, zda problém trvá i po vypnutí a opětovném zapnutí spotřebiče.

Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího poprodejního servisu.

Vždy uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

- **Nepoužívejte čisticí na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

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

Vnitřek trouby

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

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

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

Příslušenství:

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

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

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

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

ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ

- **Používejte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

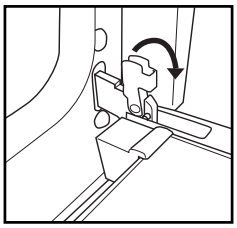
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

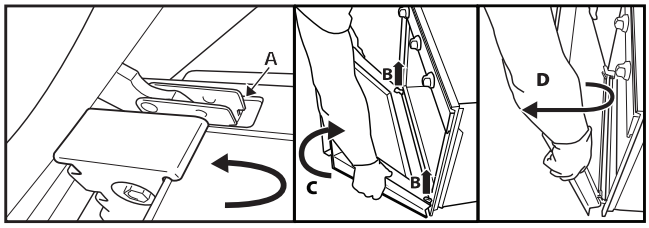
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky a zatlačte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří:

1. Zasaďte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.



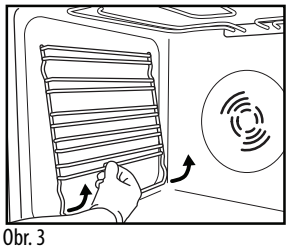
Obr. 1



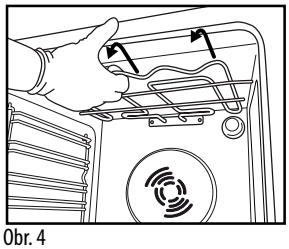
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

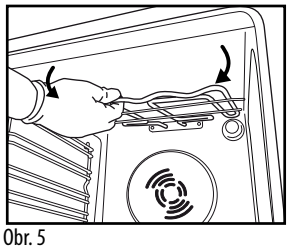
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4

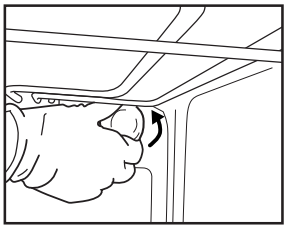


Obr. 5

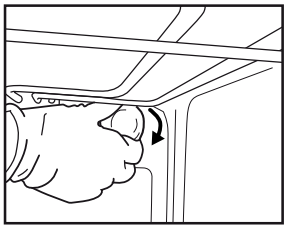
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

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



Obr. 6



Obr. 7

POZNÁMKA:

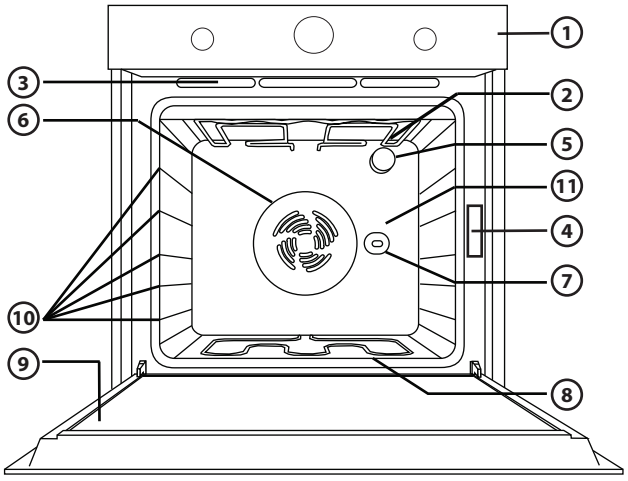
- Používejte jedině žárovky 25-40 W/230 V, typ E-14, teplota 300°C.
- Žárovku můžete zakoupit poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **Troubu nepoužívejte, dokud kryt osvětlení nenašroubujete zpátky.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



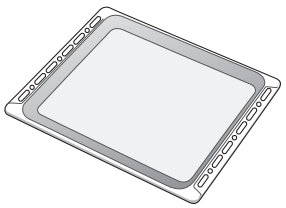
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Světlo
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

POZNÁMKA:

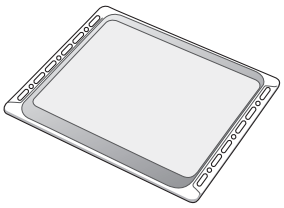
- Ventilátor může po dopečení jídla a vypnutí spotřebiče ještě pokračovat chvíli v chodu.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

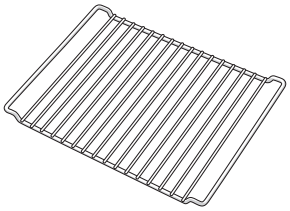
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



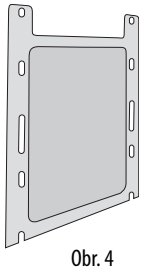
Obr. 1



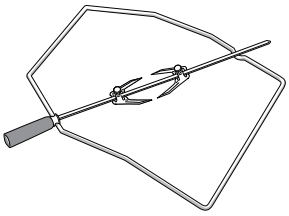
Obr. 2



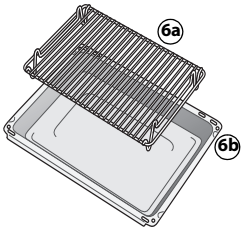
Obr. 3



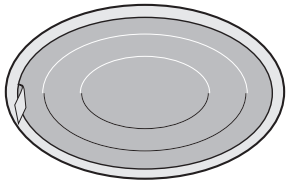
Obr. 4



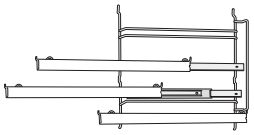
Obr. 5



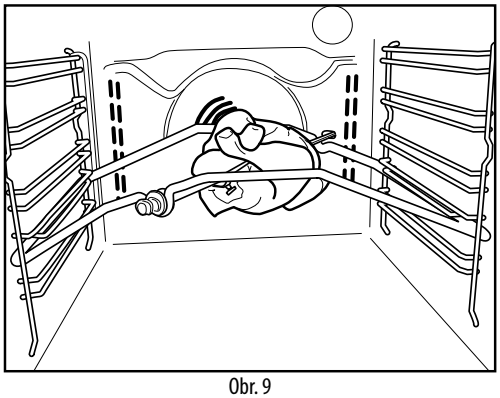
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

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

Plech na pečení (Obr. 2)

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

Rošt (Obr. 3)

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

Katalytické boční panely (Obr. 4)

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

Otočný rožeň (Obr. 5)

Rožeň používejte podle návodu v Obr. 9. Přečtěte si také část "Doporučené použití a tipy".

Souprava grilu (Obr. 6)

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

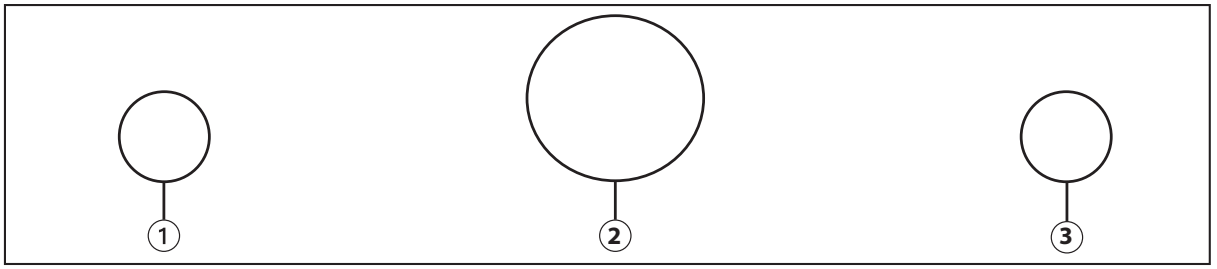
Tukový filtr (Obr. 7)

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

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



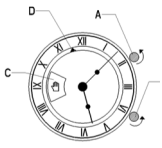
1. Volič funkcí
2. Analogové hodiny
3. Ovladač termostatu

JAK POUŽÍVAT TROUBU

ZAPNUTÍ TROUBY

Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.
Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka termostatu; po dosažení požadované teploty pečení kontrolka zhasne. Na konci pečení otočte ovladači do polohy "**0**".

ANALOGOVÉ HODINY



Tento elektromechanický programátor umožňuje

1. Zobrazit aktuální denní čas. K nastavení denního času stiskněte tlačítko (**B**) a otočením směrem doleva nastavte čas.
2. Naprogramovat zapnutí trouby max. 12 hodin předem (např. chcete-li, aby se pečení spustilo v 7 hodin ráno, NENASTAVUJTE troubu v 8 hodin večer, protože by se spustila v 8 hodin ráno).
3. Naprogramovat dobu pečení na od minimálně 5 minut do maximálně 180 minut.

PEČENÍ S RUČNÍM NASTAVENÍM

1. Tlačítkem **(B) otočte doleva (**bez stisknutí), až se v okénku objeví symbol .
2. Stiskněte tlačítko **(A)** a otočte ho **doleva**, aby trojúhelník **(D)** ▶ ukazoval na čas nastavený na hodinách (hodinová ručička). **Ve správné poloze se ozve zaklapnutí.**
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce. Rozsvítí se osvětlení trouby.
4. Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka termostatu.
5. Na konci pečení **otočte ovladači do polohy OFF (0- •)**, protože v ručním režimu se trouba NEVYPNE automaticky.

PEČENÍ S RUČNÍM NASTAVENÍM S NAPROGRAMOVÁNÍM ČASU ZAPNUTÍ

1. Tlačítkem **(B) otočte doleva (**bez stisknutí), až se v okénku objeví symbol .
2. Stiskněte tlačítko **(A)** a otáčejte jím **doleva**, až se trojúhelník **(D)** ▶ zastaví na číselníku na hodině, kdy si přejete začít s pečením (např. na obrázku 11.30).
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce.
4. Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
5. Na konci pečení otočte ovladači do polohy OFF (0- •), protože v ručním režimu se trouba NEVYPNE automaticky.

PROGRAMOVANÉ PEČENÍ S NAPROGRAMOVÁNÍM ZAČÁTKU DOBY PEČENÍ A DÉLKY PEČENÍ

1. Tlačítkem **(B) otočte doleva** (bez stisknutí), až se v okénku objeví požadovaná délka pečení (C) **(C)** (5 - 180 min.).
2. Stiskněte tlačítko **(A)** a otáčejte jím **doleva**, až se trojúhelník **(D)** ▶ zastaví na číselníku na hodině, kdy si přejete začít s pečením (např. na obrázku).
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce.
4. Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
5. Po uplynutí nastavené doby pečení zazní zvukový signál a **trouba se automaticky vypne**. Chcete-li zvukový signál vypnout, otáčejte tlačítkem **(B) doleva** (bez stisknutí), až se v okénku objeví symbol .
6. **Jestliže si po ukončení pečení přejete prodloužit dříve naprogramovanou dobu pečení, postupujte podle výše uvedených pokynů nebo se řiďte pokyny pro ruční pečení.**

PROGRAMOVANÉ PEČENÍ S NASTAVENÍM DÉLKY PEČENÍ

1. Tlačítkem **(B) otočte doleva** (bez stisknutí), až se v okénku objeví požadovaná délka pečení (C) **(C)** (5 - 180 min.).
2. Stiskněte tlačítko **(A)** a otočte ho **doleva**, aby trojúhelník **(D)** ▶ ukazoval na čas nastavený na hodinách (hodinová ručička). **Ve správné poloze se ozve zaklapnutí.**
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce. Rozsvítí se osvětlení trouby.
4. Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka termostatu.
5. Po uplynutí nastavené doby pečení zazní zvukový signál a trouba se automaticky vypne. Chcete-li zvukový signál vypnout, otáčejte tlačítkem **(B) doleva** (bez stisknutí), až se v okénku objeví symbol .
6. **Jestliže si po ukončení pečení přejete prodloužit dříve naprogramovanou dobu pečení, postupujte podle výše uvedených pokynů nebo se řiďte pokyny pro ruční pečení.**

TABULKA FUNKCÍ

FUNKCE		POPIS
0	**OFF**	K zastavení pečení a vypnutí trouby.
	**OSVĚTLENÍ**	K zapnutí osvětlení trouby.
	**TRADIČNÍ**	Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových zmrazených jídel; řiďte se pokyny na obalu potravin.
	**TRADIČNÍ PEČENÍ**	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tuto funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Podle potřeby můžete polohu jídel vyměnit k rovnoměrnějšímu propečení.
	**GRIL**	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Troubu předehřejte na 3-5 minut. Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu (na první úrovni) trochu vody, aby se tuk nerozstřikoval a netvořil se kouř. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
	**TURBOGRIL**	Ke grilování velkých kusů masa (rostbífů, pečení). Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu na první úrovni trochu vody. Tím se omezí stříkání tuku i kouř. Během grilování maso obracejte.
	**ROZMRAZOVÁNÍ**	Tuto funkci lze použít k urychlení rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		ano	2	160-180	35-55	rošt + forma na koláč
Sušenky / muffiny		ano	3	170-180	15-40	Plech na pečení
Zákusky z odpalovaného těsta		ano	3	180	30-40	Plech na pečení
Lístkové taštičky / lískové keksy		ano	3	180-200	20-30	Plech na pečení
Pusinky		ano	3	90	120-130	Plech na pečení
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové		ano	2	190-200	90-110	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Kuře / králík / kachna		ano	2	190-200	65-85	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Krůta / husa		ano	2	190-200	140-180	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Ryba pečená v troubě / v alobalu (filety, celé)		ano	2	180-200	50-60	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Lasagne / zapékané těstoviny / canelloni / nákypy		ano	2	190-200	45-55	rošt + nádoba pyrex
Chléb / italský chléb Focaccia		ano	2	190-230	15-50	hluboký plech nebo plech na pečení
Pizza		ano	2	230-250	7-20	hluboký plech nebo plech na pečení
Toast		ano	4	200	2-5	Mřížka
Zapékaná zelenina		ano	3	200	15-20	rošt + nádoba pyrex
Grilované rybí filety a řezy		ano	3	200	30-40	rošt + nádoba pyrex
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		ano	4	200	30-50	grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, uprostřed pečení otočte
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		ano	1	180-200	50-60	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine)		ano	1	180-200	35-55	rošt + forma na koláč
Plněná zelenina (rajčata, papriky, cuketa, lilky)		ano	2	180-200	40-60	rošt + nádoba pyrex
Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine)		ano	1/ 3	180-190	45-55	Grilovací plech + nádoba, uprostřed pečení vyměňte úrovně

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Pizza / focaccia		ano	1/3	230-250	12-30	plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Sušenky / muffiny		-	1 /3	170-180	20-40	plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Zákusky s odpalovaného těsta		-	1/ 3	180	35-45	plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Lístkové taštičky / lískové keksy		-	1/ 3	180-200	20-40	plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pečené kuře		-	2	200	55-65	rošt+hluboký plech s vodou na 1. úrovni
Pečené brambory		-	3	200	45-55	hluboký plech
Krvavý rostbíf		-	3	200	30-40	rošt+hluboký plech s vodou na 1. úrovni
Jehněčí kýta / koleno		-	2	200	55-70	Gril + hluboký plech

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

DOPORUČENÉ POUŽITÍ A TIPY

Jak používat tabulku pečení

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

Pečení různých jídel současně

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

Dezerty

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

Maso

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

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

Otočný rožeň (jen u některých modelů)

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

Pizza

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

Funkce kynutí (jen u některých modelů)

Před vložením těsta do trouby ho zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší v porovnání s kynutím při pokojové teplotě (20-25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

BEZPEČNOSŤ VAŠEJ AJ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.



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

⚠ NEBEZPEČENSTVO **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, spôsobia vážne zranenia.**

⚠ VAROVANIE **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, by mohli spôsobiť vážne zranenia.**

Vo všetkých bezpečnostných upozorneniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia a ako znižovať riziko zasiahnutia elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky a predlžovacie káble.
- pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky neťahajte za kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho používania lebo nesprávneho nastavenia ovládačov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľe, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do rúry ani jej blízkosti neklaďte horľavý materiál: v prípade náhodného zapnutia rúry hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty olej sa môže vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrick kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

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

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

- Výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♺). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia zodpovedne likvidovať, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované pekáče, pretože veľmi dobre pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastaveným časom ukončenia pečenia. jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIE O ZHODE CE

- Táto rúra bola vyrobená tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, v súlade s európskym nariadením (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami "Nízkonapäťovej" smernice 2006/95/ES (nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

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

Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje písmeno "F" a po ňom číslica, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo nasledujúce po písmene "F".

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaní uvedených v "Príručke na odstraňovanie problémov".
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším popredajným servisom.

Vždy uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

ČISTENIE

⚠ VAROVANIE

- **Na čistenie nikdy nepoužívajte zariadenia využívajúce prúd pary.**
- **Rúru čistite, iba ak je chladná.**
- **Pred údržbou odpojte elektrické napájanie.**

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa tieto výrobky náhodou dostanú do kontaktu so spotrebičom, ihneď ho utrite vlhkou handričkou.

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

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltovaný povrch a sklo dvierok.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte znaèkové èistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite vhodným kvapalným čiatiacim prostriedkom. Vybratie dvierok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

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

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

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

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

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

ÚDRŽBA

⚠ VAROVANIE

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

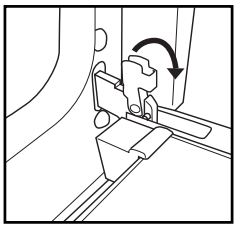
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

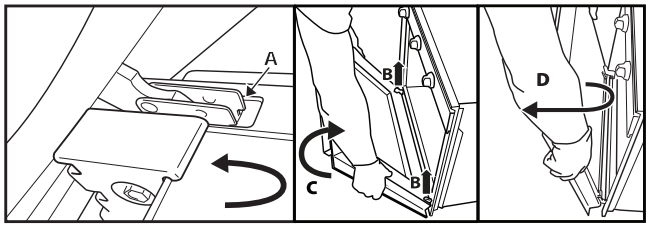
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustite obe úchytky.
4. Zatvorte dvierka.



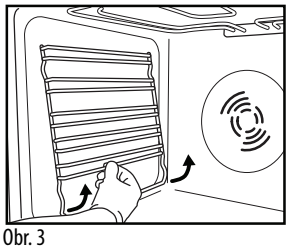
Obr. 1



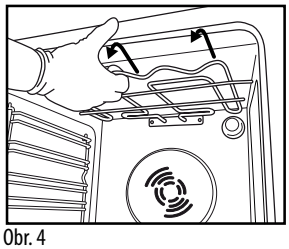
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

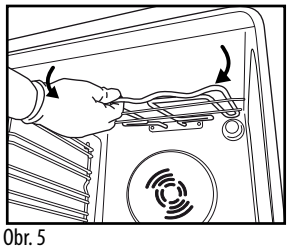
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (Obr. 4) a spusťte (Obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4

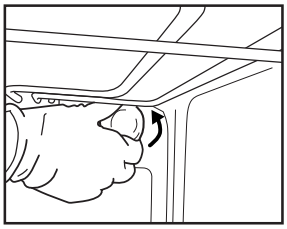


Obr. 5

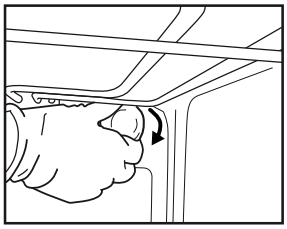
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

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



Obr. 6



Obr. 7

POZNÁMKA:

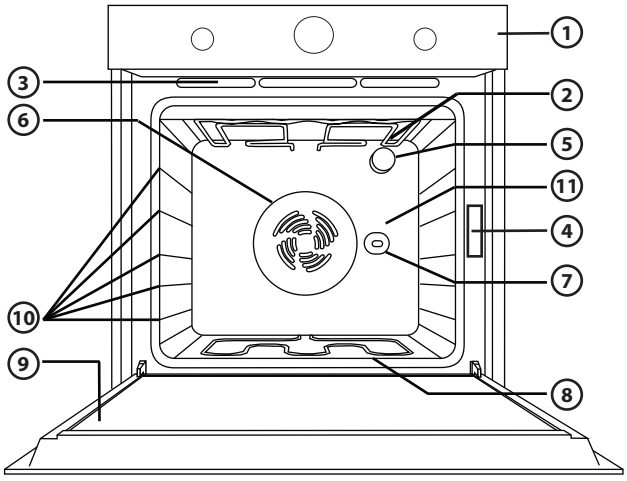
- Používajte výhradne žiarovku 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- **rúru neuvádzajte do činnosti bez namontovaného krytu lampy.**

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII



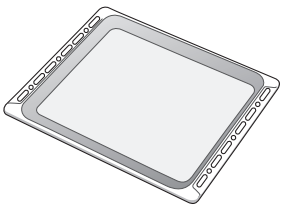
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná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

POZNÁMKA:

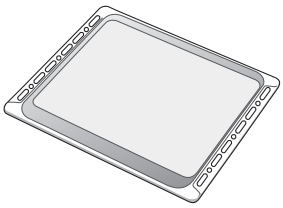
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

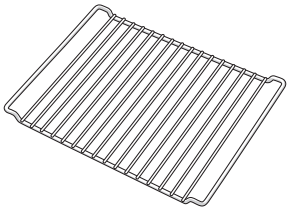
(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)



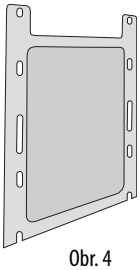
Obr. 1



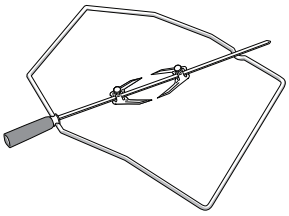
Obr. 2



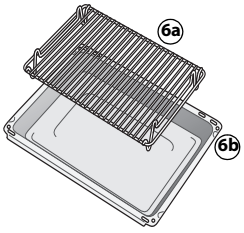
Obr. 3



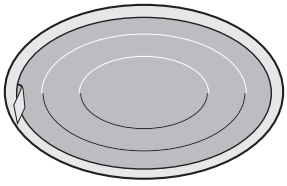
Obr. 4



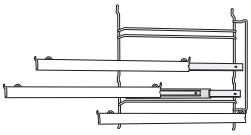
Obr. 5



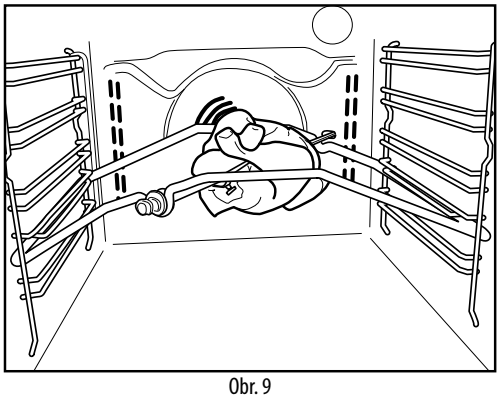
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)

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

Plech na pečenie (Obr. 2)

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

Drôtený rošt (Obr. 3)

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

Bočné katalytické panely (Obr. 4)

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

Otočný ražeň (Obr. 5)

Otočný ražeň používajte podľa pokynov v Obr. 9. Odporúčania nájdete aj v časti "Odporúčania a rady pri používaní".

Súprava na grilovanie (Obr. 6)

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

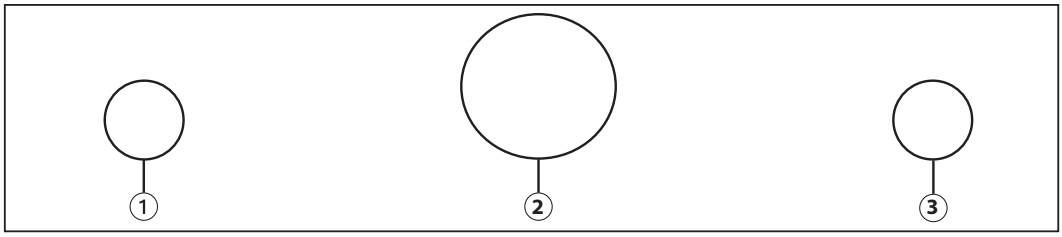
Tukový filter (Obr. 7)

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

Zásuvné lišty (Obr. 8)

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

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



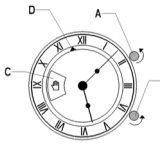
1. Gombík ovládania funkcií
2. Analógové hodiny
3. Ovládací gombík termostatu

AKO POUŽÍVAŤ RÚRU

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Červená kontrolka termostatu svieti; po dosiahnutí želanej teploty prípravy jedla zhasne. Po ukončení pečenia otočte ovládače do polohy **"0"**.

ANALÓGOVÉ HODINY



Tento elektromechanický programátor umožňuje

1. Zobrazovanie presného času. Pri úprave času stlačte tlačidlo **(B)** a otáčajte ním proti smeru otáčania hodinových ručičiek.
2. Naprogramovanie času spustenia prípravy jedla max. 12 hodín vopred (t.j. keď chcete spustiť prípravu jedla o 7.00 dopoludnia NENASTAVUJTE čas o 8.00 večer, pretože rúra by sa zapla o 8.00 ráno).
3. Naprogramovať dobu varenia od minimálne 5 minút po maximálne 180 minút

MANUÁLNA PRÍPRAVA JEDLA

1. Otočte gombík **(B) proti smeru otáčania hodinových ručičiek** (bez stlačenia), kým sa nezobrazí symbol v okienku.
2. Stlačte tlačidlo **(A)** a otočte ním **proti smeru otáčania hodinových ručičiek,** kým trojuholník **(D)** ▶ nebude smerovať na čas zobrazený na hodinách (hodinová ručička). **Pri dosiahnutí správnej polohy zaznie kliknutie.**
3. Otočte ovládací gombík funkcií na symbol želanej funkcie. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
4. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu.
5. Po ukončení prípravy jedla **otočte gombíky do polohy VYPNUTIA (0- •)**, pretože v manuálnom režime sa rúra NEVYPNE automaticky.

MANUÁLNA PRÍPRAVA JEDLA S ČASOM SPUSTENIA

1. Otočte gombík **(B) proti smeru otáčania hodinových ručičiek** (bez stlačenia), kým sa nezobrazí symbol v okienku.
2. Stlačte tlačidlo **(A)** a otočte ním **proti smeru otáčania hodinových ručičiek,** kým trojuholník **(D)** ▶ nebude smerovať na čas, kedy sa má spustiť príprava jedla (napr. na obrázku: 11.30).
3. Otočte ovládací gombík funkcií na symbol želanej funkcie.
4. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.
5. Po ukončení prípravy jedla otočte gombíky do polohy VYPNUTIA (0- •), pretože rúra sa v manuálnom režime NEVYPNE automaticky.

PROGRAMOVANÁ PRÍPRAVA JEDLA S ČASOM SPUSTENIA A DOBOU PRÍPRAVY

1. Otočte tlačidlo **(B) proti smeru otáčania hodinových ručičiek** (bez stláčania), kým sa želaná doba prípravy jedla nezobrazí v okienku **(C)** (5 - 180 min.).
2. Stlačte tlačidlo **(A)** a otočte ním **proti smeru otáčania hodinových ručičiek,** kým trojuholník **(D)** ▶ nebude smerovať na čas, kedy sa má spustiť príprava jedla (napr. na obrázku: 11.30).
3. Otočte ovládací gombík funkcií na symbol želanej funkcie.
4. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.
5. Po ukončení doby prípravy zaznie zvukový signál a **rúra sa vypne automaticky**. Aby ste zvukový signál zrušili, otočte tlačidlo **(B) proti smeru otáčania hodinových ručičiek** (bez stláčania), kým sa symbol nezobrazí v okienku.
6. **Ak po ukončení prípravy jedla chcete predĺžiť predtým nastavenú dobu, vykonajte hore uvedené kroky ako pri programovaní alebo pri manuálnom nastavení pečenia.**

PROGRAMOVANÁ PRÍPRAVA JEDLA S DOBOU PRÍPRAVY

1. Otočte tlačidlo **(B) proti smeru otáčania hodinových ručičiek** (bez stláčania), kým sa želaná doba prípravy jedla nezobrazí v okienku **(C)** (5 - 180 min.).
2. Stlačte tlačidlo **(A)** a otočte ním **proti smeru otáčania hodinových ručičiek,** kým trojuholník **(D)** ▶ nebude smerovať na čas zobrazený na hodinách (hodinová ručička). **Pri dosiahnutí správnej polohy zaznie kliknutie.**
3. Otočte ovládací gombík funkcií na symbol želanej funkcie. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
4. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu.
5. Po ukončení nastavenej doby zaznie zvukový signál a rúra sa vypne automaticky. Aby ste zvukový signál zrušili, otočte tlačidlo **(B) proti smeru otáčania hodinových ručičiek** (bez stláčania), kým sa symbol nezobrazí v okienku.
6. **Ak po ukončení prípravy jedla chcete predĺžiť predtým nastavenú dobu, vykonajte hore uvedené kroky ako pri programovaní alebo pri manuálnom nastavení pečenia.**

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

FUNKCIA		POPIS
0	**OFF**	Na prerušenie prípravy jedla a vypnutie rúry.
	**ŽIAROVKA**	Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
	**STATICKÝ OHREV**	Funkcia vhodná na pečenie všetkých druhov jedál na jednej úrovni. Rúru predohrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty. Pri pečení sa odporúča používať druhú alebo tretiu úroveň v rúre. Táto funkcia je vhodná aj na prípravu hotových mrazených jedál, pričom dodržiavajte pokyny na obale jedla.
	**KONVENČNÉ PEČENIE**	Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) a píz na jednej úrovni. Táto funkcia je ideálna aj na pečenie na dvoch úrovniach. Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie.
	**GRIL**	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Rúru predohrejte počas 3-5min. Počas pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať trochu vody do nádoby na odkvapkávanie vloženej na prvú úroveň v rúre. Umožní to zníženie množstva dymov a zabráni vystrekovaniu tuku. Odporúčame otočiť potraviny počas prípravy.
	**TURBO GRIL**	Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäsá). Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať do nádoby na odkvapkávanie trochu vody a vsunúť ju na prvú úroveň v rúre. Zníži sa tým množstvo dymov a tuk bude vystrekovať menej. Počas prípravy mäso obracajte.
	**ROZMRAZOVANIE**	Funkciu môžete používať na urýchlenie rozmrazenia potravín na izbovú teplotu. Potraviny treba vložiť do rúry zabalené, predídete tak ich vysušeniu.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		Áno	2	160-180	35-55	Rošt + forma na koláč
Sušienky / Koláčiky		Áno	3	170-180	15-40	Plech na pečenie
Odpaľované cesto		Áno	3	180	30-40	Plech na pečenie
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	3	180-200	20-30	Plech na pečenie
Snehové sušienky		Áno	3	90	120-130	Plech na pečenie
Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové		Áno	2	190-200	90-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Kurča / králik / kačica		Áno	2	190-200	65-85	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Moriak / hus		Áno	2	190-200	140-180	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Pečená ryba / en papillote (filé, vcelku)		Áno	2	180-200	50-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	2	190-200	45-55	Rošt + nádoba z pyrexu
Chlieb / Posúch		Áno	2	190-230	15-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Pizza		Áno	2	230-250	7-20	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Hrianka		Áno	4	200	2-5	Rošt
Gratinovaná zelenina		Áno	3	200	15-20	Rošt + nádoba z pyrexu
Grilované rybie filé		Áno	3	200	30-40	Rošt + nádoba z pyrexu
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburger		Áno	4	200	30-50	Rošt+nádoba na odkvapkávanie na 1. úrovni, v polovici pečenia obráťte
Plnené koláče (tvarohový, závin, jablkový koláč)		Áno	1	180-200	50-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	1	180-200	35-55	Rošt + forma na koláč
Plnená zelenina (paradajky, papriky, cukety, baklažány)		Áno	2	180-200	40-60	Rošt + nádoba z pyrexu
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	1/ 3	180-190	45-55	Rošt + pekáč, po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte polohu

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Pizze / Posúchy		Áno	1/3	230-250	12-30	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Sušienky / Koláčiky		-	1 /3	170-180	20-40	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Odpaľované cesto		-	1/ 3	180	35-45	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Slané a sladké odpaľované cesto		-	1/ 3	180-200	20-40	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Pečené kurča		-	2	200	55-65	Rošt + nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Pečené zemiaky		-	3	200	45-55	Nádoba na odkvapkávanie
Krvavý rozbíf		-	3	200	30-40	Rošt + nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Jahňacie stehno / Bravč. koleno		-	2	200	55-70	rošt+ nádoba na odkvapkávanie

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

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

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

Pečenie rôznych jedál súčasne

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

Koláče

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

Mäso

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

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

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

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

Pizza

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

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u špecifických modelov)

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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA NAGYON FONTOS

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



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

⚠ VESZÉLY! **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**

⚠ FIGYELMEZTETÉS **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

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

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- Az előírások értelmében a készüléket földelni kell.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Ne húzza az elektromos kábelt, ha le kívánja választani a készüléket a hálózatról.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a kezelőszervek helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe: ezek lángra lobbanhatnak, ha a készüléket véletlenül bekapcsolja.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket ételek zsírban/olajban sütése alatt.
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezéskor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. A kiselejtezés előtt vágja el a hálózati tápkábelt.
- A háztartási elektromos készülékek kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a helyi illetékes hatósághoz, a háztartsi hulladékok gyűjtését végző szolgáltatóhoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a készüléket vásárolta.

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

- A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

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

Használat alatt:

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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kiselejtezése

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

Energiatakarékosság

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT CE

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

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Az ajtó nem nyitható ki:

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

Az elektronikus programozó nem működik:

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

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

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

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

Mindig adja meg:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

A sütő külseje

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

- Egy nedves törlőkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, néhány csepp mosogatószert vízben öntsön a vízbe. Száraz ruhával törölje át.

Sütő belseje

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

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

MEGJEGYZÉS: nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már lehűlt, az ajtó belső oldalát egy ruhával vagy szivaccsal törölje szárazra.

Tartozékok:

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

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

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszlyeztethetik az öntisztító képességeket.

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

KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

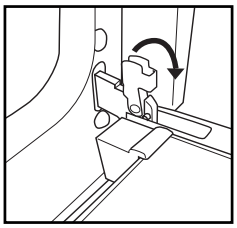
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

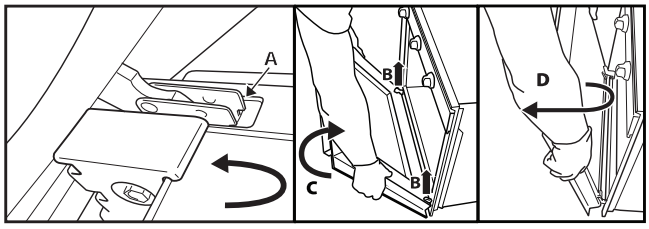
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A két kallantyút engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



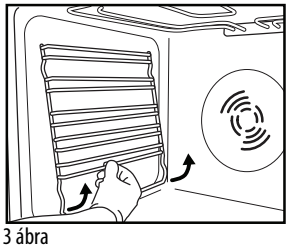
1 ábra



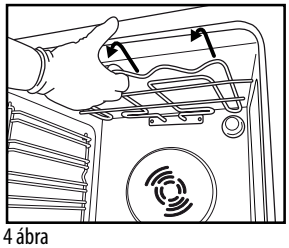
2 ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

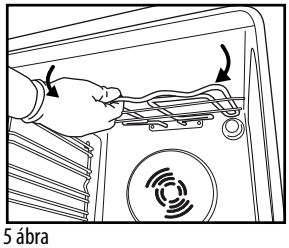
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3 ábra



4 ábra

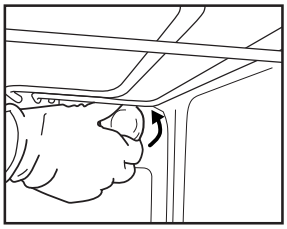


5 ábra

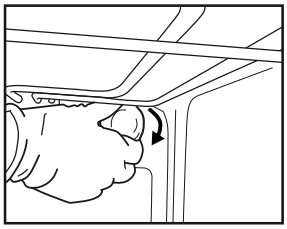
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

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



6 ábra



7 ábra

MEGJEGYZÉS:

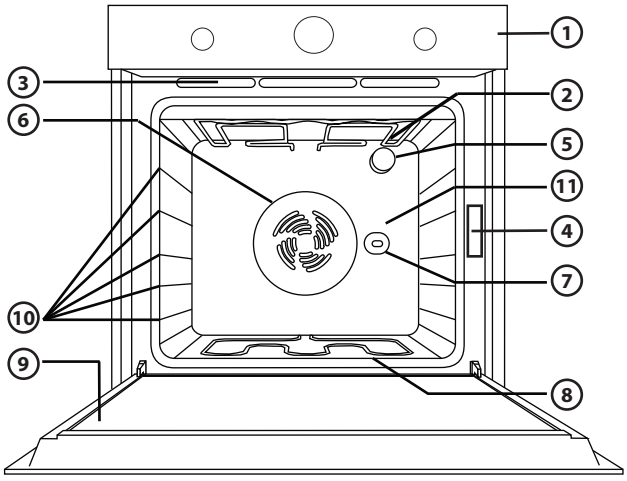
- Kizárólag 25-40 W/230 V, E-14, T300°C típusú izzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

- **A sütőt ne használja, míg a lámpaburát a helyére nem tette.**

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



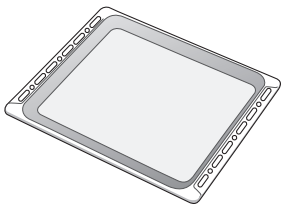
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Sütési ventillációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartószintek pozíciója
11. Hátsó fal

MEGJEGYZÉS:

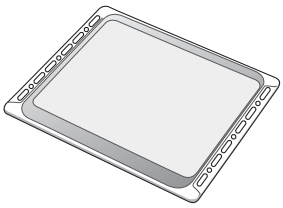
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

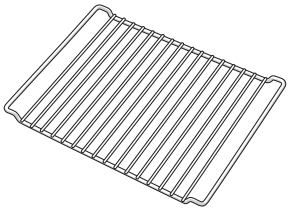
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



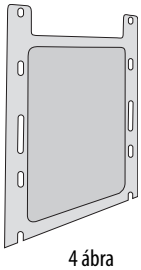
1 ábra



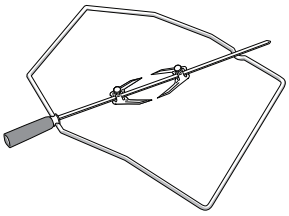
2 ábra



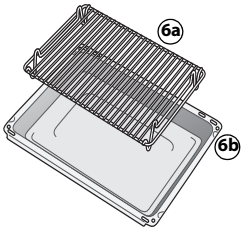
3 ábra



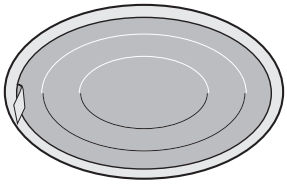
4 ábra



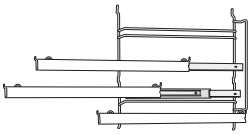
5 ábra



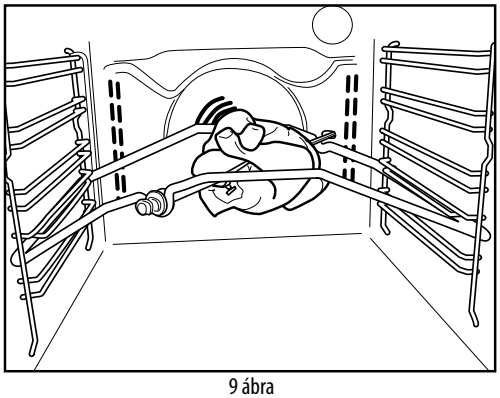
6 ábra



7 ábra



8 ábra



9 ábra

Zsírfogó tálca (1 ábra)

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

Süteményes tepsi (2 ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

Rács (3 ábra)

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

Katalitikus oldalpanelek (4 ábra)

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

Forgónyárs (5 ábra)

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

Grillsütő készlet (6 ábra)

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

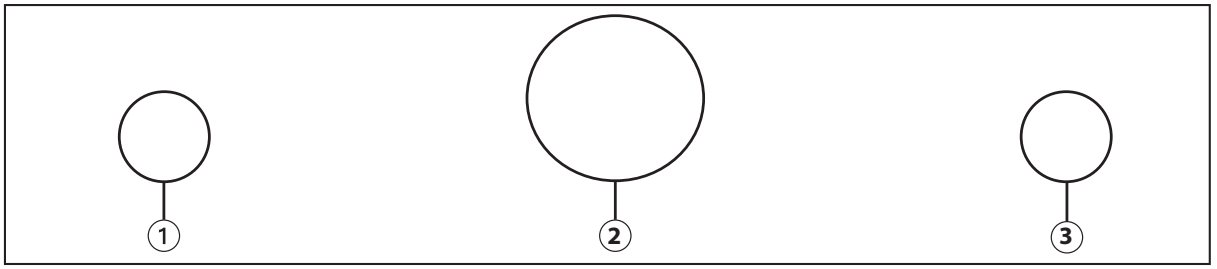
Zsírszűrő (7 ábra)

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

Kihúzható polcok (8 ábra)

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

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



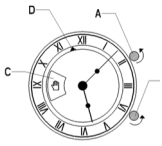
1. Funkcióválasztó gomb
2. Analóg óra
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA

Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra. A sütő lámpája kigyullad.
Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre. A piros hőmérsékletszabályozó jelzőfénye felgyullad; amikor a szükséges
sütési hőmérsékletet elérte, kikapcsol. A sütés végén fordítsa a gombot a "**0"** helyzetbe.

ANALÓG ÓRA



Ezzel elektromechanikusan beprogramozható

1. A pontos idő megtekintése. Az idő beállításához nyomja meg a **(B)** gombot, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. A főzés kezdési idejéne programozása 12 órával előre (pl.: ha szeretné, hogy a főzés reggel 7 órakor induljon el, akkor NE állítsa este 8 órakor, mivel a sütő reggel 8 órakor kapcsolna be.).
3. A sütés időtartama minimum 5 perc és maximum 180 perc között programozható be

MANUÁLIS FŐZÉS

1. Forgassa a **(B) gombot az óramutató járásával ellentétes irányba** (nyomás nélkül), amíg az ablakban nem jelenik meg a szimbólum.
2. Nyomja meg az **(A)** gombot, és forgassa az **óramutató járásával ellentétes irányba**, amíg a háromször **(D)** ▶ pontok nem kerülnek az órán (kezén) látható időhöz. **A gomb kattanó hangot ad, amikor a megfelelő állásba forgatja.**
3. Forgassa a választógombot a kívánt szimbólumra. A sütő lámpája kigyullad.
4. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet-szabályozó piros jelzőfénye kigyullad.
5. A főzés végén **forgassa a gombokat az OFF (0- •)** helyzetbe, mivel manuális módban a sütő NEM kapcsol ki automatikusan.

MANUÁLIS FŐZÉS A FŐZÉS KEZDŐ IDEJÉVEL

1. Forgassa a **(B) gombot az óramutató járásával ellentétes irányba** (nyomás nélkül), amíg az ablakban nem jelenik meg a szimbólum.
2. Nyomja meg az **(A)** gombot, és forgassa az **óramutató járásával ellentétes irányba**, amíg a háromször **(D)** ▶ pontok nem kerülnek ahhoz az időponthoz, amikor a főzésnek el kell kezdődnie (pl. az ábrán 11.30).
3. Forgassa a választógombot a kívánt szimbólumra.
4. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre.
5. A főzés végén forgassa a gombokat az OFF (0- •) helyzetbe, mivel manuális módban a sütő NEM kapcsol ki automatikusan.

PROGRAMOZOTT FŐZÉS A FŐZÉS KEZDŐ IDEJÉVEL ÉS A FŐZÉS IDŐTARTAMÁVAL

1. Forgassa a **(B) gombot az óramutató járásával ellentétes irányba** (nyomás nélkül), amíg meg nem jelenik a szükséges főzési időtartam a **(C)** ablakban (5 - 180 perc).
2. Nyomja meg az (A) gombot, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a háromször (D) ▶ pontok nem kerülnek ahhoz az időponthoz, amikor a főzésnek el kell kezdődnie (pl. az ábrán 11.30).
3. Forgassa a választógombot a kívánt szimbólumra.
4. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre.
5. A beállított főzési idő végén egy jelzés hallható, és **a sütő automatikusan kikapcsol.** A jelzés kikapcsolásához forgassa a **(B) gombot az óramutató járásával ellentétes irányba** (nyomás nélkül), amíg a szimbólum meg nem jelenik az ablakban.
6. **A beállított sütési időtartam végén a sütés meghosszabbítható a fenti utasításoknak megfelelően, vagy a kézi vezérlésű sütési eljárás használatával.**

PROGRAMOZOTT FŐZÉS A FŐZÉS IDŐTARTAMÁVAL

1. Forgassa a **(B) gombot az óramutató járásával ellentétes irányba** (nyomás nélkül), amíg meg nem jelenik a szükséges főzési időtartam a **(C)** ablakban (5 - 180 perc).
2. Nyomja meg az **(A)** gombot, és forgassa az **óramutató járásával ellentétes irányba**, amíg a háromször **(D)** ▶ pontok nem kerülnek az órán (kezén) látható időhöz. **A gomb kattanó hangot ad, amikor a megfelelő állásba forgatja.**
3. Forgassa a választógombot a kívánt szimbólumra. A sütő lámpája kigyullad.
4. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet-szabályozó piros jelzőfénye kigyullad.
5. A beállított főzési idő végén egy jelzés hallható, és a sütő automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához forgassa a **(B) gombot az óramutató járásával ellentétes irányba** (nyomás nélkül), amíg a szimbólum meg nem jelenik az ablakban.
6. **A beállított sütési időtartam végén a sütés meghosszabbítható a fenti utasításoknak megfelelően, vagy a kézi vezérlésű sütési eljárás használatával.**

FUNKCIÓKAT LEÍRÓ TÁBLÁZAT

FUNKCIÓ		LEÍRÁS
0	**OFF**	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.
	**VILÁGÍTÁS**	A sütővilágítás felkapcsolásához.
	**ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**	Bármilyen étel egy tartószinten való sütéséhez megfelelő funkció. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt. A sütéshez a második vagy a harmadik szint használatát javasoljuk. Ez a funkció gyorsfagyasztott ételek elkészítéséhez is alkalmas; kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat.
	**LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**	Folyékony töltelékes (édes vagy fűszeres) sütemények egy vagy két tartószinten történő sütéséhez. Ez a funkció két tartószinten való hússütéshez is ideális. Az egységes átsülés érdekében szükség esetén ajánlatos az ételek helyzetét megcserélni.
	**GRILLFŰTŐTEST**	Használja a grill funkciót karaj, rablóhús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpirításhoz. 3-5 percig melegítse elő a grillt. A sütés folyamán a sütő ajtajának zárva kell maradnia. Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kifröccsenésének csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet az (első szinten lévő) zsírfogó tálcába. Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.
	**TURBOGRILL**	Nagy egybesült húsok grillezéséhez (marha-, sertéssült). Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. Hús sütésekor öntsön egy kis vizet az első szintre behelyezett zsírfogó tálcába. Ez csökkenti a füstképződést és a zsiradék kifröccsenését. Grillezés közben forgassa a húst.
	**KIOLVASZTÁS**	Ezt a funkciót az ételek környezeti hőmérsékletre történő kiolvasztása felgyorsítására lehet használni. Az élelmiszert hagyja a csomagolásában, hogy ne száradjon ki.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	160-180	35-55	Rács + tortaforma
Kekszek / aprósütemények		Igen	3	170-180	15-40	Süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	180	30-40	Süteményes tepsi
Voulevant / Leveles tészta		Igen	3	180-200	20-30	Süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	120-130	Süteményes tepsi
Bárány / Borjú / Marha / Sertés		Igen	2	190-200	90-110	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Csirke / Nyúl / Kacsa		Igen	2	190-200	65-85	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Pulyka / Liba		Igen	2	190-200	140-180	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Tepsis / fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	50-60	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Lasagne / Tepsis tészta / Cannelloni / Kosárkák		Igen	2	190-200	45-55	Rács + jénai
Kenyér / Focaccia		Igen	2	190-230	15-50	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Pizza		Igen	2	230-250	7-20	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Pirítós		Igen	4	200	2-5	Sütőrács
Rakott zöldség		Igen	3	200	15-20	Rács + jénai
Grillezett halfilék és -szeletek		Igen	3	200	30-40	Rács + jénai
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		Igen	4	200	30-50	Grill + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten, a sütés felénél meg kell fordítani
Töltött piték (sajttorta, strudel, almáspite)		Igen	1	180-200	50-60	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	1	180-200	35-55	Rács + tortaforma
Töltött zöldségek (paradicsom, paprika, cukkíni, padlizsán)		Igen	2	180-200	40-60	Rács + jénai
Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	1/ 3	180-190	45-55	Grill + edény, a sütés félidejében cserélje a szinteket

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Pizza / Focaccia		Igen	1/3	230-250	12-30	Süteményes tepsi + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Kekszek / aprósütemények		-	1 /3	170-180	20-40	Süteményes tepsi + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Fánk		-	1/ 3	180	35-45	Süteményes tepsi + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Voulevant / Leveles tészta		-	1/ 3	180-200	20-40	Süteményes tepsi + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Sült csirke		-	2	200	55-65	Grill + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten
Pirított burgonya		-	3	200	45-55	Zsírfogó tálca
Marhasült angolosan		-	3	200	30-40	Grill + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten
Báránycomb / Csülök		-	2	200	55-70	Grill + zsírfogó tálca

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

ALKALMAZÁSI TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

A sütési táblázat használatának módja

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

Különböző ételek sütése egyszerre

A "LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkció (ha van) használatával különböző olyan ételeket készíthet egy időben, amelyek ugyanolyan sütési hőmérsékletet igényelnek (például hal és zöldsgek), különböző tartószintet használva. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen kényes édességeket az Alsó/felső sütés funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Ha tapadásmentes süteményes formákat használ, ne vajazza meg a szélét, mivel előfordulhat, hogy a sütemény nem kel meg egyenletesen a széleknél.
- Ha a sütemény "összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- Nedvdús töltelékkel készült édességek (sajttorta vagy gyümölcspiték) használja a "LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszőrleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

Hús

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

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

Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

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

Pizza

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

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

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

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе даются важные указания и предусмотрены знаки, касающиеся соблюденя 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 причиой тяжелых травм.**

⚠ ОСТОРОЖНО — **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 пользовани прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инстркциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или замнять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими нормами.
- 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 многоплюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания 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 снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- 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 усовии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали прибора нагреваются в процессе пользования. 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 поверхостями 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 управлени. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духоки, 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 закупоренных емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагреваии 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 большм количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что пи 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. Удалене изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением издеия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магаине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, то дверца закрывается должным образом. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из пенополистирола 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 персонало. 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 принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устрнить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

В процессе эксплуатации

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

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов

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

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ, имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быь 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 нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Если для доведения блюд до готовности требуется больше времени, то и при выключении духовки процесс их приготовления будет продолжатья.

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 то, правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
- **ВАЖНО:** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки").

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".

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, 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 внутреней 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 правильное выполнение ремонта прибора).
ПОСТАВКИ ЗАПЧАСТЕЙ ВОЗМОЖНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31

УБОРКА ПРИБОРА

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Не используйте для чистки духовки паровые чистящие устройства.**
- **Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.**
- **Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.**

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: не используйте вызывающие коррозию или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое колиество средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор 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 ще 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 (только в некоторых моделях) опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").

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

Принадлежности

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

Чистка задней стенки 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 езультате чего они теряют свою способность к автоочистке.

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Пользуйтесь кухонными рукавицами.**
- **Перед проведением нижеописанных операций убедитесь, что духовка остыла.**
- **Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу, насколько это возможно (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 снова фиксаторы.
4. Закройте дверцу.

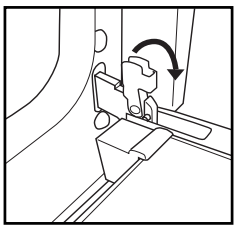


Рис. 1

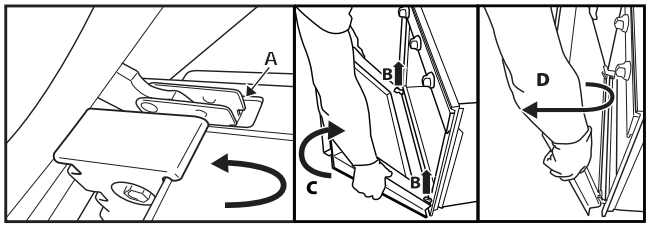


Рис. 2

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.

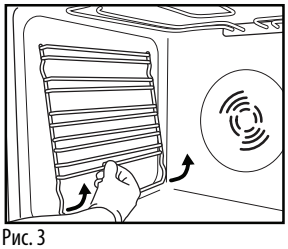


Рис. 3

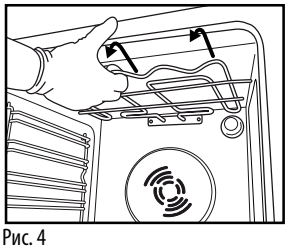


Рис. 4

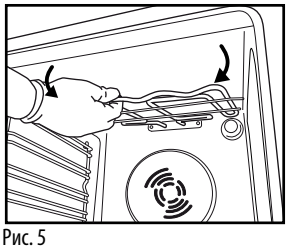


Рис. 5

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 плафон а свое место (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.

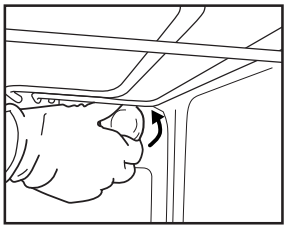


Рис. 6

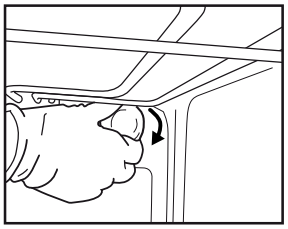


Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

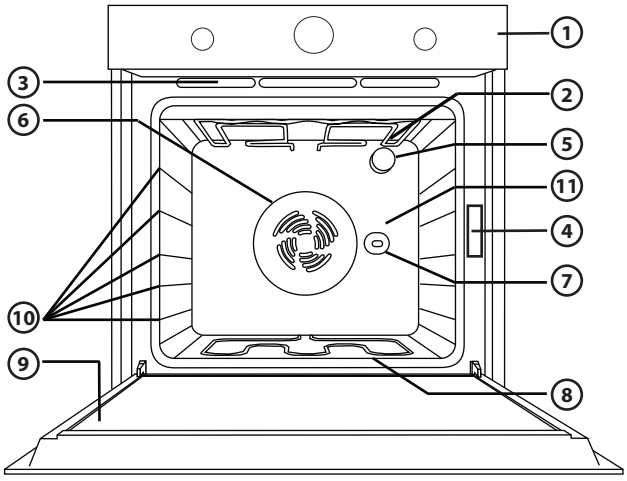
- Используйте только лампочки накаливания, 25-40 Вт/230 В типа E-14, T 300°C.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.**

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

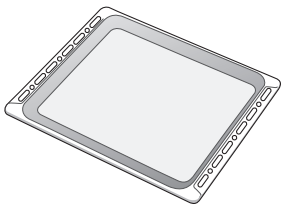


Рис. 1

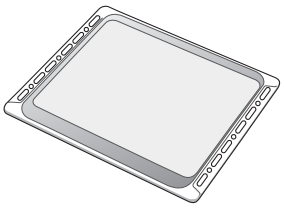


Рис. 2

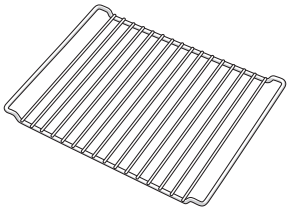


Рис. 3

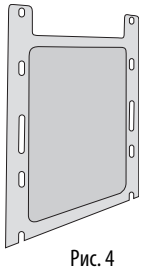


Рис. 4

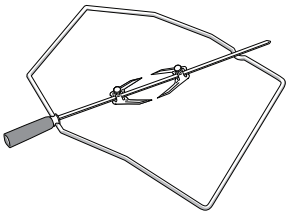


Рис. 5

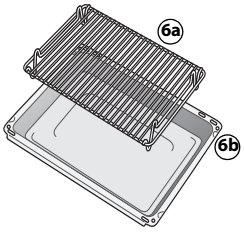


Рис. 6

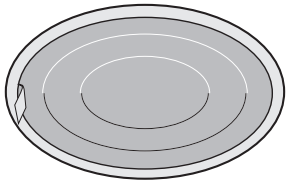


Рис. 7

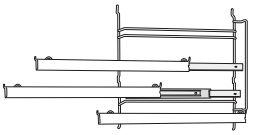


Рис. 8

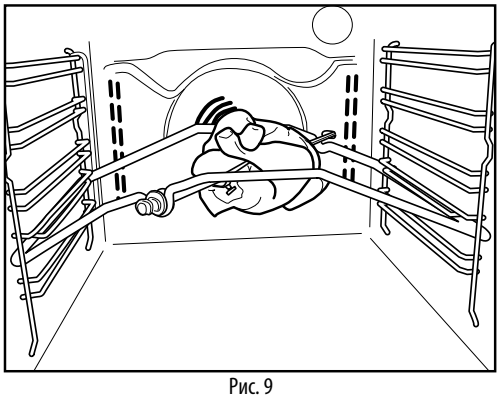


Рис. 9

Поддон (Рис. 1)

Поддон предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использвать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Для сбора жировых брызг и уменьшения копоти наливайте на дно поддона немного воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для пирогов и почих емкостей. Ее можно ставить на любой уровень. Решетка может вставляться любой стороной вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготвления особенно жирной пищи рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. УБОРКА ПРИБОРА).

Вертел (Рис. 5)

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

Комплект для гриля (Рис. 6)

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

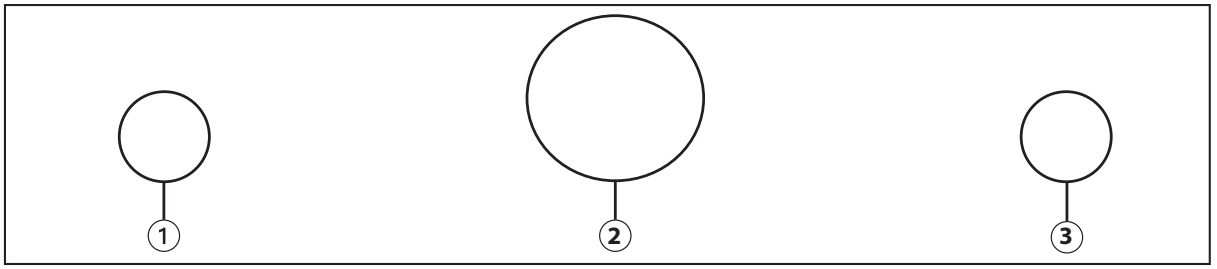
Жировой фильтр (Рис. 7)

Предназначен **только** для случаев приготовления с большим количеством жира/масла. Этот фильтр навешивается на задней стенке ниши духовки, напротив вентилятора. Фильтр допускает мойку в посудомоечной машине. Он может использоваться в ежиме с вентилятором.

Выдвижные полки (Рис. 8)

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетки и поддоны во время приготовления. Могут использоваться вместе с любыми принадлежностями; допускают мойку в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



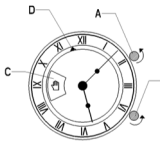
1. Ручка выбора режима
2. Аналоговые часы
3. Ручка термостата

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Установите ручку выбора режима духовки в положение, соответствующее нужному режиму приготовления. При этом загорится лампочка освещения духовки.

Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата; по достижении заданной температуры приготовления он погаснет. По окончании приготовления поверните ручки в положение **“0”**.

АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ



Это программирующее электромеханическое устройство позволяет выполнять следующие действия:

1. Выводить на дисплей текущее время. Для изменения текущего времени нажмите кнопку **(B)** и поверните ее против часовой стрелки.
2. Программировать время начала приготовления блюд с максимальной отсрочкой 12 часов (напрмер, если вы хотите, чтобы приготовление началось в 7.00 утра, не 3 устанавливайте время в 8.00 вечера, т.к. процесс приготовления начнется в 8.00 утра).
3. Задавать продолжительность приготовления блюда в интервале от 5 до 180 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

1. Поворачивайте кнопку **(B) против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке не высветится символ ✋.
2. Нажмите кнопку **(A)** и поворачивайте ее **против часовой стрекли** до тех пор, пока треугольник **(D)** ▶ не станет указывать на время, показываемое на часах (часовая стрелка). **При установке в правильное положение будет слышен щелчок.**
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима. При этом загорится лампочка освещения духовки.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата.
5. По окончании приготовления, так как в ручном режиме духовка НЕ выключается автоматически, **следует установить ручки выбора режима и термостата в положение “Выкл” (0- •)**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ С ЗАДАННЫМ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поворачивайте кнопку **(B) против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке не высветится символ ✋.
2. Нажмите кнопку **(A)** и поворачивайте ее **против часовой стрекли** до тех пор, пока треугольник **(D)** ▶ не станет указывать на нужное время начала приготовления (например, на рисунке 11.30).
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.
5. По окончании приготовления, так как в ручном режиме духовка НЕ выключается автоматически, следует установить ручки выбора режима и термостата в положение “Выкл” (0- •).

ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАННЫМИ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поворачивайте кнопку **(B) против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке **(C)** не появится нужное значение времени приготовления (5 - 180 мин).
2. Нажмите кнопку **(A)** и поворачивайте ее **против часовой стрекли** до тех пор, пока треугольник **(D)** ▶ не станет указывать на нужное время начала приготовления (например, на рисунке 11.30).
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.
5. По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и **духовка автоматически выключается**. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку **(B) против часовой стрелки** (не нажимая ее) так, чтобы в окошке появился символ ⛒.
6. **По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданную ранее продолжительность приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.**

ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАННОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поворачивайте кнопку **(B) против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке **(C)** не появится нужное значение времени приготовления (5 - 180 мин).
2. Нажмите кнопку **(A)** и поворачивайте ее **против часовой стрекли** до тех пор, пока треугольник **(D)** ▶ не станет указывать на время, показываемое на часах (часовая стрелка). **При установке в правильное положение будет слышен щелчок.**
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима. При этом загорится лампочка освещения духовки.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата.
5. По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку **(B) против часовой стрелки** (не нажимая ее) так, чтобы в окошке появился символ .
6. **По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданную ранее продолжительность приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.**

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ/ФУНКЦИЙ

РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
0	**OFF**	Прекращение приготовления и выключение духовки.
	**ОСВЕЩЕНИЕ**	Включение внутреннего освещения духовки.
	**ОБЫЧНЫЙ**	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов на одном уровне. Прогрейте предварительно духовку до ужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем. Этот режим пригоден также для приготовления замороженных полуфабрикатов; следуйте указаниям на упаковке продукта.
	**ПОДРУМЯНИВАНИЕ**	Приготовление тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим также очень удобен при приготовлении на двух уровнях. Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливамые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
	**ГРИЛЬ**	Жаренье отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Прогрейте уховку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой. Во избежание рзбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установив его а первый уровень. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления.
	**ТУРБО-ГРИЛЬ**	Жаренье крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставатся закрытой. При приготовлении мяса рекомендуется наливать немного воды в поддон, установленный на первый уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
	**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов с достижением комнатной температуры. Чтобы предотвратить высыхание продуктов, оставляйте их в упаковке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	решетка + форма для тортов
Печенье / небольшие торты		Да	3	170-180	15-40	противень для выпечки
Эклеры		Да	3	180	30-40	противень для выпечки
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	противень для выпечки
Безе		Да	3	90	120-130	противень для выпечки
Баранина, телятина, говядина, свинина		Да	2	190-200	90-110	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Курица, кролик, утка		Да	2	190-200	65-85	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Индейка, гусь		Да	2	190-200	140-180	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	50-60	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), пудинги, запеканки		Да	2	190-200	45-55	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Хлеб, лепешки		Да	2	190-230	15-50	поддон и противень для выпечки
Пицца		Да	2	230-250	7-20	поддон и противень для выпечки
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Запеченные овощи, посыпанные сухарями и сыром		Да	3	200	15-20	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба (филе, кусками) на гриле		Да	3	200	30-40	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-50	решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	1	180-200	50-60	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	1	180-200	35-55	решетка + форма для тортов
Фаршированные овощи (помидоры, перец, цукини, баклажаны)		Да	2	180-200	40-60	решетка + емкость из огнеупорного стекла

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	1/ 3	180-190	45-55	комплект для гриля; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Пицца, лепешки		Да	1/3	230-250	12-30	противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Печенье / небольшие торты		-	1 /3	170-180	20-40	противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Эклеры		-	1/ 3	180	35-45	противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	1/ 3	180-200	20-40	противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Жареный цыпленок		-	2	200	55-65	решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне
Жареный картофель		-	3	200	45-55	Поддон
Ростбиф с кровью		-	3	200	30-40	решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне
Баранья ножка, рулька		-	2	200	55-70	решетка для гриля + поддон

ПРИМЕЧАНИЕ: время и температура указаны с учетом приготовления 4 порций и имеют ориентировочный характер.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных блюд”

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления данного блюда, 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 учитываетс. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; однако имейте в виду, что продолжительность 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 устанвки. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды духовку необходимо прогреть.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима с вентиляцией ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен) можно готовить одновременно различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте блюда, для приготовления которых требуется меньшее время, оставляя при этом в духоке другие блюда с более продолжительным временем приготовления.

Кондитерские изделия

- 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 на прилагаемую в комплекте решетку. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с вентиляцией и размещайте формы для тортов на решетках в шахматном порядке, таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, воткните деревянную палочку в верхнюю часть пирога. Если палочка остается сухой, то это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, в противном случае выпекаемое изделие может подойти по бокам неоднородно.
- 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, до тех пор пока вся жидкость н впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использоваься режим с вентиляцией ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен). Если дно пирога оказывается слишком влажны, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, соответствующими размерам приготавливаемого мяса. При приготовлении жаркого следует добавлять в кастрюлю немного бульона; это не позволят мясу высыхать и придает ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще а 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого кусками на решетке, выбирайте куски одинаковой толщины. Куски мяса большей толщины требуют более продолжительного времени приготовлеия. Чтобы избежать подгорания мяса снаружи, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по прошествии 2/3 общего времени приготовления.

При жареньи мяса на решетке рекомендуется ставить под нее поддон для сбора стекающего при приготовлении ска, налив в него пол-литра воды. Если необходимо, доливайте воды в поддон.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного жаренья крупных кусков мяса и птицы. Нанизать куски мяса на вертел; ели жарится цыпленок, то обвязать куски специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедиться в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставить вертел в гнездо на передней стенке дуовки и опереть на соответствующую опору. Для сбора сока, образующегося в процессе приготовления продуктов, и уменьшения образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон, налив в него пол-лита воды. В вертеле предусмотрена пластмассовая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается на ось вертела после окончания приготовления для извлечения продуктов; тем самым устраняется опасность ожога.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы основание пиццы тоже получалось хрустящим. Кладите моццареллу а пиццу по истечении 2/3 общего времени ее приготовления.

Заквашивание (режим “Подъем теста”) (только в некоторых моделях)

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется всегда закрывать его влажной салфеткой. Время заквашиваия теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для заквашивания при комнатной температуре (20-25°C). Время заквашивания теста для пиццы весом 1 кг составляет около одного часа.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ТВОЯ ВЛАСНА БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ДУЖЕ ВАЖЛИВІ

Цей посібник з експлуатації, а також сам прилад містять важливу інформацію щодо правил техніки безпеки, яких завжди необхідно дотримуватись.



Це символ небезпеки, який попереджає про можливий ризик як для користувача, так і для інших.
Перед усіма повідомленнями про небезпеку стоятимуть символи небезпеки та терміни:

⚠ НЕБЕЗПЕКА **Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, спричиняє важкі ушкодження.**

⚠ УВАГА **Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може спричинити важкі ушкодження.**

Усі повідомлення, що стосуються техніки безпеки, детально описують потенційну небезпеку, вказують, як зменшити ризик тілесних ушкоджень, спричинених електричним струмом у випадку неправильного користування приладом. Суворо дотримуйтесь таких правил:

- Перед виконанням будь-яких робіт, пов'язаних з монтажем, необхідно від'єднати прилад від електромережі.
- Встановлення приладу та його техобслуговування повинні виконуватись кваліфікованим фахівцем з дотриманням інструкцій виробника і чинних місцевих норм з техніки безпеки. Не дозволяється ремонтувати прилад і проводити заміну будь-яких його частин, якщо цього спеціально не вимагає посібник з експлуатації.
- Згідно з технічними нормами, заземлення цього приладу є обов'язковим.
- Кабель електроживлення повинен мати довжину, достатню для того, щоб під'єднати прилад, після його остаточного встановлення, до електричної розетки.
- Згідно з правилами з техніки безпеки, прилад слід обладнати багатополюсним розмикачем з відстанню між контактами щонайменше 3 мм
- Не використовуйте подвійні розетки, подовжувачі.
- Не тягніть за кабель електроживлення з метою відключення приладу від електроживлення.
- Після встановлення приладу його електричні компоненти не повинні залишатися приступними для користувача.
- Не слід доторкатися до духової шафи вологими частинами тіла та перебувати біля приладу босоніж.
- Ця духова шафа призначена винятково для приготування їжі в домашніх умовах. Заборонено використовувати прилад з будь-якою іншою метою (наприклад, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки неналежного використання приладу та недотримання перелічених вимог.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або особами, які внаслідок психічної чи фізичної неповноцінності або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або під керівництвом особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Під час приготування їжі поверхні приладу можуть дуже нагріватися. Не дозволяйте дітям перебувати близько від приладу та гратись ним.
- Не доторкайтесь до нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу під час або зразу ж після закінчення його роботи у зв'язку з небезпекою опіків. Запобігайте контакту приладу з тканинами або іншими займистими матеріалами аж до його охолодження.
- Після закінчення приготування їжі дверцята духової шафи відкривайте обережно, поступово випускаючи гаряче повітря або пару. Коли дверцята духової шафи зачинені, гаряче повітря виходить через отвори, що містяться над панеллю керування. Не закривайте вентиляційні отвори.
- Виймайте посуд та обладнання, користуючись захисними рукавицями та не доторкаючись відкритими частинами тіла до нагрітих поверхонь.
- Не залишайте біля приладу виробів із займистих матеріалів: якщо прилад випадково увімкнеться, це може призвести до спалахування вогню.
- Не готуйте й не розігрівайте їжу у герметично закритому посуді. Внаслідок зростання тиску всередині посуду останній може вибухнути й пошкодити прилад.
- Не користуйтесь посудом, виготовленим із синтетичних матеріалів.
- Надмірно розігріті жири та масла можуть легко загорітись. Будьте завжди дуже уважні під час приготування страв, що містять велику кількість жирів та масел.
- Під час приготування їжі ніколи не залишайте прилад без нагляду.
- Пам'ятайте, що алкогольні напої, використовувані для приготування їжі (наприклад коньяк, ром або вино), при високих температурах випаровуються, а тому існує ризик того, що випари алкогольних напоїв можуть загорітися при контакті з нагрітими електричними компонентами приладу.

Утилізація приладу

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, придатних для повторного використання. Утилізуйте прилад відповідно до норм, встановлених місцевими органами влади. Перед утилізацією відключіть прилад від електромережі.
- За детальнішою інформацією щодо обслуговування, ремонту та утилізації цього побутового електричного приладу зверніться до місцевих органів влади, комунальної служби або в магазин.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування перевірте духову шафу на наявність пошкоджень, завданих їй під час транспортування, а також те, чи її дверцята зачиняються належним чином. У випадку виникнення будь-яких проблем зверніться до в магазин або до центру техобслуговування. Щоб не пошкодити прилад під час його встановлення, пінополіетиленову упаковку зніміть лише під час його встановлення.

ПІДГОТОВКА МІСЦЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

- Поверхні меблів, що прилягають до духової шафи, повинні бути термостійкими (витримувати нагрівання до щонайменше 90°C).
- Виконайте всі столярні роботи, необхідні для вбудування духової шафи, старанно приберіть дерев'яні тріски та тирсу.
- Після встановлення приладу його нижня поверхня не повинна залишатися приступною для користувача.
- Щоб духовка працювала нормально, залиште мінімальну відстань між її верхньою поверхнею та стільницею.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перевірте, щоб напруга і потужність приладу відповідали характеристикам електромережі. Етикетка з технічними характеристиками міститься на передній поверхні приладу (її видно, коли дверцята духової шафи відчинені).

- Необхідно, щоб заміну кабелю електроживлення (тип H05 RR x 1,5 мм^2) виконував кваліфікований фахівець. Зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед користуванням:

- Зніміть захисний картон, захисну плівку та наклейки з приладдя.
- Вийміть з духової шафи додаткове приладдя та розігрійте її до 200°, щоб вивітрився запах та дим від ізоляційного матеріалу та захисного мастила.

Під час користування:

- Не ставте важких предметів на дверцята приладу, щоб не пошкодити їх.
- Не спирайтесь на дверцята й не вішайте нічого на ручку.
- Не застеляйте внутрішню частину духової шафи фольгою.
- Не лийте воду на внутрішні поверхні духової шафи, коли вона гаряча; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не тягніть по дну духової шафи каструлі та сковороди, щоб не пошкодити емалевого покриття.
- Перевірте, щоб електричні проводи інших приладів не доторкались до гарячих поверхонь духової шафи та не були затиснені дверцятами.
- Оберігайте духову шафу від впливу атмосферних агентів.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали повністю підлягають переробці та помічені відповідним знаком переробки (♺). Не залишайте різні частини упаковки врозкид, а утилізуйте їх відповідно до норм, встановлених місцевими органами влади.

Відправлення приладу на металобрухт

- Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2002/96 ЕС щодо відходів електричного та електронного обладнання.
- Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, до яких могло б призвести неналежне поводження з цим приладом.
- Символ  на виробі або на документах, що його супроводжують, означає, що прилад не можна переробляти як побутові відходи, його необхідно здати до спеціального пункту прийому та переробки електричного й електронного обладнання.

ЕКОНОМІЯ ЕНЕРГІЇ

- Використовуйте режим попереднього нагрівання духової шафи лише у випадку, якщо це зазначено у порадах з приготування у духовій шафі або у вашому рецепті.
- Користуйтесь емальованим посудом або посудом, вкритим темним лаком, який набагато краще вбирає тепло.
- Вимикайте духовку за 15 хвилин до закінчення приготування страви. Страви, які потребують для готування більше часу, продовжують варитись, навіть коли духовку виключено.

СВІДОЦТВО ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ CE

- Цей прилад є відповідним для контакту з харчовими продуктами і відповідає нормам ЕЕС (CE) CE, Постанова 1935/2004; його було розроблено, виготовлено та продано відповідно до вимог з техніки безпеки директиви "Низька напруга" 2006/95/CE (яка замінила 73/23/CEE з подальшими поправками), вимог з техніки безпеки директиви "Електромагнітна сумісність" 2004/108/CE.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Духовка не працює:

- Перевірте, чи не було відімкнуто подачу електроенергії, зокрема, чи духову шафу підключено до мережі електроживлення.
- Вимкніть духовку та увімкніть знову, щоб перевірити, чи вдалося вирішити проблему.

Дверцята не відчиняються:

- Вимкніть духовку, ввімкніть її знову й перевірте, чи вдалося вирішити проблему.
- **ВАЖЛИВО:** Під час автоматичного чищення дверцята духової шафи повинні бути зачинені. Зачекайте, поки дверцята не відчиняться автоматично (дивіться параграф "Чищення духової шафи з функцією піролізу")

Електронний програматор не працює:

- Якщо на моніторі з'явилася літера з цифрою "F", зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При цьому точно вкажіть цифру, яка супроводжує літеру "F".

ЦЕНТР ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед тим, як звернутись до центру технічного обслуговування:

1. Спробуйте самотужки вирішити проблему, скориставшись з підказок, які ви знайдете у "Довіднику з пошуку несправностей".
2. Вимкніть прилад та увімкніть його знову, щоб перевірити, чи вирішено проблему.

Якщо вирішити проблему все ж не вдалося, зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

Вкажіть:

- Тип несправності чи проблеми;
- Точну модель духової шафи;
- Номер приладу (номер після слова SERVICE на етикетці з паспортними даними), вказаний на правій внутрішній поверхні варильної шафи (його можна побачити, відчинивши дверцята). Номер приладу вказано також у гарантійному талоні;
- вашу адресу;
- ваш номер телефону.

SERVICE

0000 000 00000

Якщо є потреба у ремонті, будь ласка, звертайтесь до авторизованого **центру технічного обслуговування** (тут вам якісно полагодять прилад, використовуючи запасні частини виробника).

ЧИЩЕННЯ

⚠ УВАГА

- **Не користуйтеся паровими очищувачами.**
- **Очищайте духову шафу лише тоді, коли вона охолоне.**
- **Перед тим як чистити прилад, від'єднайте його від електромережі.**

Зовнішні поверхні варильної шафи

ВАЖЛИВО: Не використовувати абразивних чи їдких засобів. Якщо ці речовини все ж таки потрапили на поверхню духової шафи, негайно протріть її ганчіркою, зволоженою водою.

- Очищайте поверхні варильної шафи ганчіркою, зволоженою водою. Якщо поверхні духової шафи дуже забруднені, додайте декілька краплин засобу для миття посуду. Після очищення поверхонь протріть їх сухою ганчіркою.

Внутрішні поверхні

ВАЖЛИВО: Не користуйтесь абразивними мочалками, мочалками з металевої стружки або скребками. З часом вони можуть пошкодити емальовані поверхні та скло у дверцятах.

- Після кожного користування зачекайте, поки духова шафа охолоне й очистіть її, бажано ще теплою, від бруду та залишків їжі (наприклад харчових продуктів з великим вмістом цукру).
- Використовуйте відповідні миючі засоби та детально дотримуйтесь інструкцій виробника.
- Для чищення скла у дверцятах використовуйте відповідний рідкий миючий засіб. Для того, щоб полегшити чищення дверцят духової шафи, їх можна зняти (див. розділ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент грилю (див. Розділ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опустити (лише у деяких моделях), щоб очистити верхню внутрішню поверхню духової шафи.

N.B.: Під час варіння харчових продуктів, що містять багато води (наприклад піца, зелень тощо), на внутрішній поверхні дверцят та довкола прокладок може утворюватись конденсат. Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню поверхню дверцят губкою або ганчіркою.

Додаткове приладдя:

- Додаткове приладдя занурте зразу ж після його використання у мильну воду, користуючись рукавицями, якщо воно гаряче, й помийте.
- Залишки їжі можна легко усунути за допомогою щіточки або губки.

Чищення задньої стінки та бокових стінок з каталітичним покриттям (якщо є):

ВАЖЛИВО: Не користуватися абразивними та корозійними очищувачами, грубими щітками, губками та аерозолями, які можуть пошкодити чи зруйнувати каталітичне покриття.

- Увімкніть порожню духову шафу приблизно на 1 год. при температурі 200°C, увімкнувши також вентилятор.
- Зачекайте, поки духова шафа охолоне, перш ніж очистити її від можливих залишків їжі за допомогою губки.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ УВАГА

- **Користуйтесь захисними рукавицями.**
- **Перш ніж виконувати наступні операції перевірте, чи духова шафа охолола.**
- **Перед тим, як чистити прилад, від'єднайте його від електромережі.**

ЯК ЗНЯТИ ДВЕРЦЯТА

Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Трохи підніміть фіксатори та штовхніть їх уперед так, щоб вони вийшли з гнізд (Рис. 1).
3. Повністю зачиніть дверцята (A), трохи підніміть їх (B) та від'єднуйте дверцята до тих пір, поки вони повністю не знімуться з петель (D) (Рис. 2)

Щоб встановити дверцята:

1. Вставте шарнір на місце
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Опустіть фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.

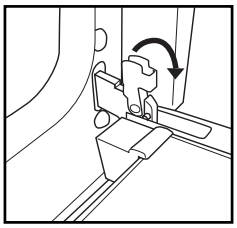


Рис. 1

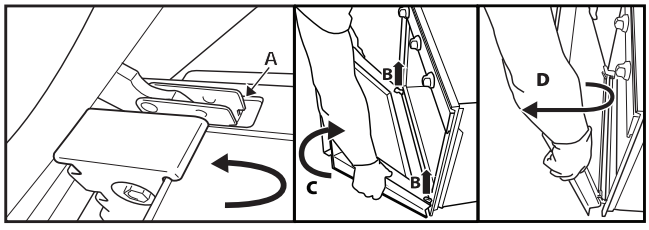


Рис. 2

ЯК ЗНЯТИ ВЕРХНІЙ НАГРІВНИЙ ЕЛЕМЕНТ

1. Зніміть бічні напрямні (Рис. 3)
2. Трохи потягніть назовні нагрівний елемент (Рис. 4) та опустіть його (Рис. 5).
3. Щоб встановити нагрівний елемент, трохи підніміть його, злегка підтягуючи на себе, та перевірте, щоб він ліг на бічні підпірки.

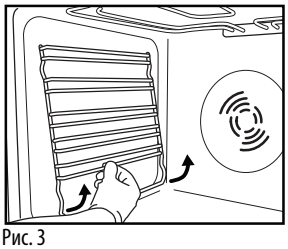


Рис. 3

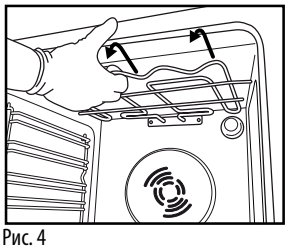


Рис. 4

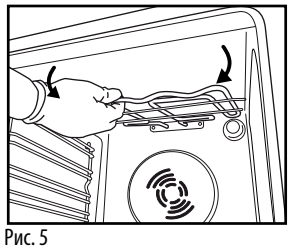


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВІЙ ШАФІ

Щоб замінити лампочку (якщо є)

1. Від'єднайте кабель живлення від електромережі.
2. Відкрутіть скло, за яким встановлена лампочка (Рис. 6), замініть лампочку (див. пояснення щодо типу лампочки) та поставте скло на місце (Рис. 7).
3. Під'єднайте кабель живлення до електромережі.

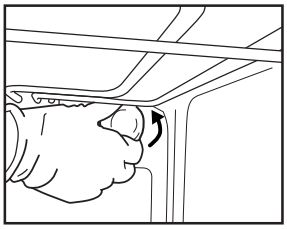


Рис. 6

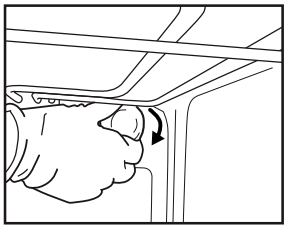


Рис. 7

N.B.:

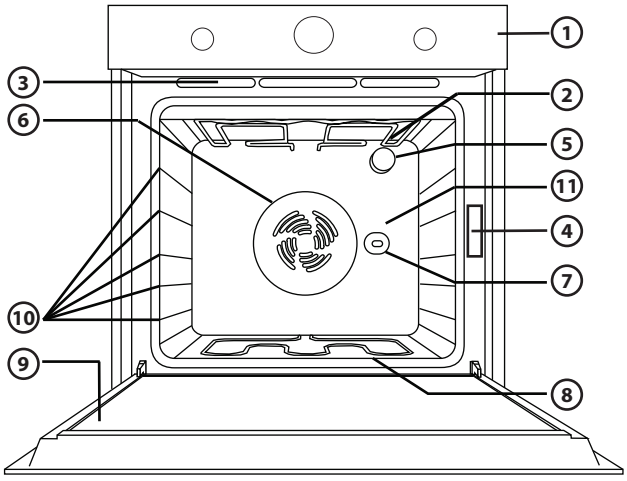
- Використовуйте винятково лампочку розжарювання 25 40Вт/230В типу E-14, яка витримує температуру до 300 °C.
- Лампочки можна замовити у службі технічного обслуговування.

ВАЖЛИВО:

- **Не користуйтесь духовою шафою, поки скло, за яким встановлена лампочка, не буде встановлено правильно.**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ, ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



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

N.B.:

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

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

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

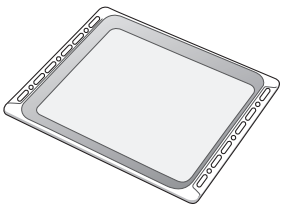


Рис. 1

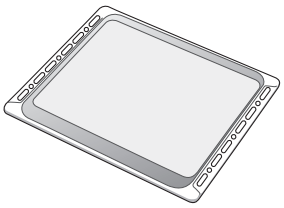


Рис. 2

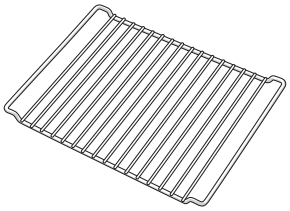


Рис. 3

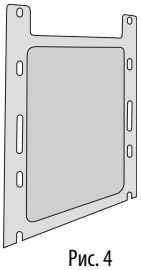


Рис. 4

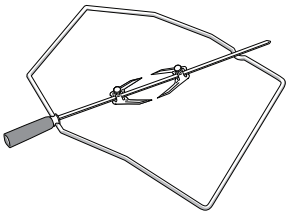


Рис. 5

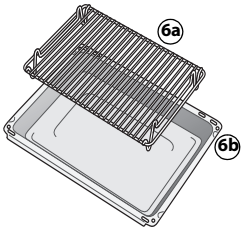


Рис. 6

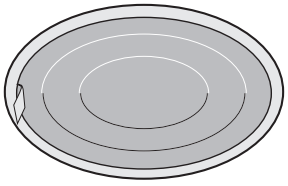


Рис. 7

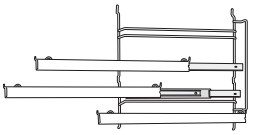


Рис. 8

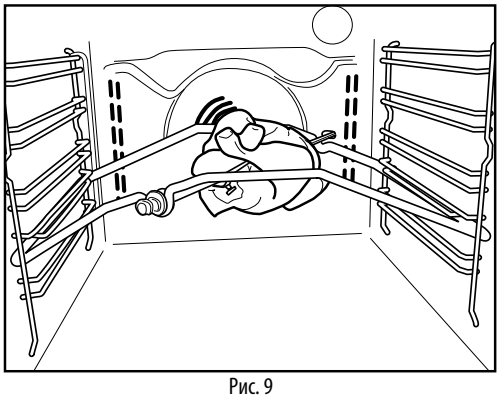


Рис. 9

Піддон (Рис. 1)

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

Деко для випічки (Рис. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Рис. 3)

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

Каталітичні бокові панелі (Рис. 4)

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

Рожен (Рис. 5)

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

Набір для грилю (Рис. 6)

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

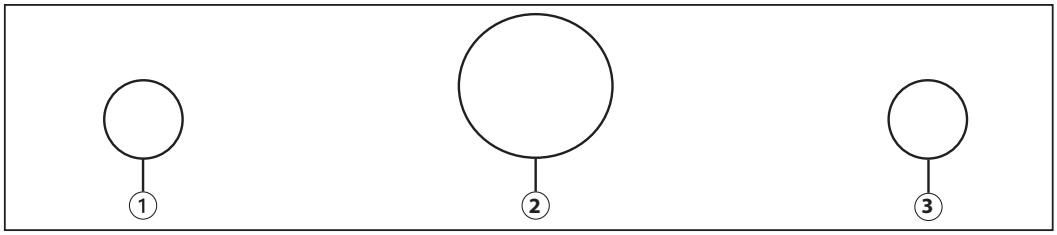
Жировий фільтр (Рис. 7)

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

Висувні полиці (Рис. 8)

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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



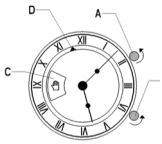
1. Ручка перемикача функцій
2. Аналоговий годинник
3. Ручка термостата

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

УВІМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Поверніть ручку перемикача на відповідну температуру. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Червоний індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духова шафа досягне заданої температури. По закінченню приготування поверніть ручки на "0".

АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК



Цей електромеханічний програматор дозволяє:

1. Перевірити поточний час доби. Щоб виставити точний час, натисніть кнопку **(B)** і поверніть її проти годинникової стрілки.
2. Програмувати час початку готування максимум за 12 годин (наприклад, якщо процес готування потрібно почати о 7:00 ранку, НЕ виставляйте його о 8:00 вечора, тому що духова шафа увімкнеться о 8:00 ранку).
3. Програмувати тривалість готування від мінімум 5 хвилин до максимум 180 хвилин.

РУЧНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ

1. Повертайте кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи її), поки символ не з'явиться у вікні ✋.
2. Натисніть кнопку **(A)** і повертайте її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник **(D)** ▶ не вказуватиме на той час, що показує годинник (годинникова стрілка). **Кнопка клацне, коли її повернути у правильне положення.**
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Загориться червоний індикатор термостата.
5. Після закінчення готування поверніть ручки у вимкнене положення (0- •), оскільки в ручному режимі духова шафа НЕ вимикається автоматично.

РУЧНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ З ЧАСОМ ЗАПУСКУ ГОТУВАННЯ

1. Повертайте кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи її), поки символ не з'явиться у вікні ✋.
2. Натисніть кнопку **(A)** і повертайте її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник **(D)** ▶ не вказуватиме на бажаний час початку готування (наприклад, на рисунку це 11:30).
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
5. Після закінчення готування поверніть ручки у вимкнене положення (0- •), оскільки в ручному режимі духова шафа НЕ вимикається автоматично.

ГОТУВАННЯ З ЗАПРОГРАМОВАНИМ ЧАСОМ ПОЧАТКУ І ТРИВАЛОСТІ ГОТУВАННЯ

1. Повертайте кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи її), поки необхідна тривалість готування не з'явиться у вікні **(C)** (5–180 хв).
2. Натисніть кнопку **(A)** і повертайте її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник **(D)** ▶ не вказуватиме на бажаний час початку готування (наприклад, на рисунку це 11:30).
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
5. Після того як період часу, вказаний для готування, мине, пролунає звуковий сигнал і **духова шафа вимкнеться автоматично.** Щоб відключити звуковий сигнал, повертайте кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи її), поки символ не з'явиться у вікні.
6. **По закінченню встановленого часу готування можна продовжити готування згідно вищенаведених інструкцій або за допомогою процедури готування вручну.**

ГОТУВАННЯ З ЗАПРОГРАМОВАНОЮ ТРИВАЛІСТЮ ГОТУВАННЯ

1. Повертайте кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи її), поки необхідна тривалість готування не з'явиться у вікні **(C)** (5–180 хв).
2. Натисніть кнопку **(A)** і повертайте її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник **(D)** ▶ не вказуватиме на той час, що показує годинник (годинникова стрілка). **Кнопка клацне, коли її повернути у правильне положення.**
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Загориться червоний індикатор термостата.
5. Після того як період часу, вказаний для готування, мине, пролунає звуковий сигнал і духова шафа вимкнеться автоматично. Щоб відключити звуковий сигнал, повертайте кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи її), поки символ не з'явиться у вікні.
6. **По закінченню встановленого часу готування можна продовжити готування згідно вищенаведених інструкцій або за допомогою процедури готування вручну.**

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

ФУНКЦІЯ		ОПИС
0	**OFF**	Щоб припинити процес готування та вимкнути духовку.
	**ЛАМПОЧКА**	Для включення внутрішнього освітлення духової шафи.
	**ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ**	Ця функція призначена для приготування страв будь-якого типу на одній полиці. Прогрійте духову шафу до потрібної температури і поставте продукти в неї після досягнення встановленої температури. Для готування рекомендується використовувати другу або третю полицю. Ця функція також підходить для приготування заморожених напівфабрикатів; дотримуйтесь інструкцій на упаковці продуктів.
	**ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**	Для випікання пирогів з рідкою начинкою (солодких або солоних) на одній полиці. Ця функція також ідеально підходить для приготування їжі на двох рівнях. За необхідності міняйте страви місцями для більш рівномірного готування.
	**ГРИЛЬ**	Для приготування на грилі стейків, шашликів і сосисок, запікання овочів і підсмажування грінок. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закритими. Під час приготування м'яса наливайте трохи води в піддон (встановлений на першому рівні), щоб уникнути утворення диму та розбризкування жиру. В ідеалі в процесі приготування м'ясо слід перевертати.
	**ТУРБО ГРИЛЬ**	Для приготування на грилі великих порцій м'яса (ростбіф чи інше смажене м'ясо). Дверцята духової шафи повинні бути закритими під час циклу приготування. Під час приготування м'яса рекомендується наливати води в піддон, встановлений на першому рівні, щоб зменшити утворення диму та розбризкування жиру. Перевертайте м'ясо під час його готування на грилі.
	**РОЗМОРОЖУВАННЯ**	Ця функція може використовуватися для прискореного розморожування продуктів при кімнатній температурі. Продукти слід класти в духову шафу в упаковці, щоб уникнути їх висихання.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	160-180	35-55	Решітка + форма для випічки
Печиво / тарталетки		Так	3	170-180	15-40	Деко для випічки
Тістечка із заварного тіста		Так	3	180	30-40	Деко для випічки
Воловани / випічка із листкового тіста		Так	3	180-200	20-30	Деко для випічки
Безе		Так	3	90	120-130	Деко для випічки
Баранина / телятина / яловичина / свинина		Так	2	190-200	90-110	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Курка / кролик / качка		Так	2	190-200	65-85	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Індик / гуска		Так	2	190-200	140-180	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	180-200	50-60	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	190-200	45-55	Решітка + посудина із термостійкого скла
Хліб / фокаччо		Так	2	190-230	15-50	Піддон або деко для випічки
Піца		Так	2	230-250	7-20	Піддон або деко для випічки
Грінка		Так	4	200	2-5	Решітка
Овочева запіканка		Так	3	200	15-20	Решітка + посудина із термостійкого скла
Філе та стейки риби на грилі		Так	3	200	30-40	Решітка + посудина із термостійкого скла
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		Так	4	200	30-50	Гриль + піддон з водою на першій полиці, перевернути через половину часу готування
Пироги з начинкою (чізкейк, штрудель, яблучний пиріг)		Так	1	180-200	50-60	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Пироги з м'ясом і картоплею (овочевий пиріг, киш-лорен)		Так	1	180-200	35-55	Решітка + форма для випічки
Фаршировані овочі (помідори, перець, кабачки, баклажани)		Так	2	180-200	40-60	Решітка + посудина із термостійкого скла

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги з м'ясом і картоплею (овочевий пиріг, киш-лорен)		Так	1/3	180-190	45-55	Гриль + форма, переставити місцями через половину часу готування
Піца / фокаччо		Так	1/3	230-250	12-30	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Печиво / тарталетки		-	1/3	170-180	20-40	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Еклери		-	1/3	180	35-45	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Воловани / випічка із листкового тіста		-	1/3	180-200	20-40	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Смажена курка		-	2	200	55-65	Гриль + піддон з водою на першому рівні
Смажена картопля		-	3	200	45-55	Піддон
Ростбіф з кров'ю		-	3	200	30-40	Гриль + піддон з водою на першому рівні
Бараняча нога / окіст		-	2	200	55-70	Гриль + піддон

N.B.: час приготування і значення температури вказані приблизно на 4 порції.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна використовувати також посуд і аксесуари із термостійкого скла та кераміки, але пам'ятайте, що страви готуватимуться трохи довше. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно

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

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Для готування більше, ніж на одній полиці, виберіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях так, щоб забезпечити оптимальну циркуляцію гарячого повітря.
- Щоб перевірити чи готовий пиріг, що піднімається у процесі випікання, проткніть центр пирога дерев'яною зубочисткою. Якщо зубочистка залишиться чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте деко будь-якого виду або посуд із термостійкого скла відповідно до розміру порції м'яса, що буде готуватися. При смаженні великих порцій м'яса на дно посуду бажано додавати трохи бульйону, щоб поливати ним м'ясо під час готування для поліпшення смаку. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете підсмажити м'ясо на грилі, вибирайте шматки всюди рівномірної товщини, щоб досягти однорідної готовності. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для вловлювання м'ясних соків, що витікають під час готування, рекомендується прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо, ставити піддон, в який налито півлітра води. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

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

Піца

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

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

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

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

10/2011

5019 610 01268

GB PL CZ
HU SK RU UA