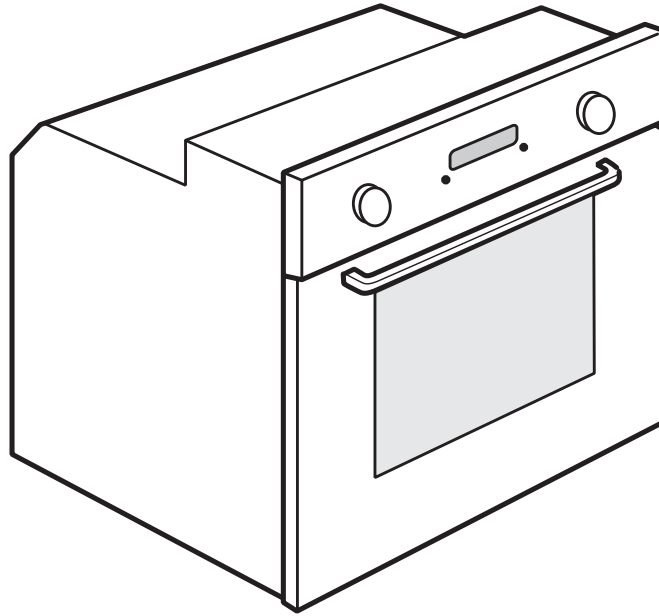


BLVE 8110



- GB** User and maintenance manual
- CZ** Návod k použití a údržbě
- HU** Felhasználói és karbantartási kézikönyv
- RU** Руководство по эксплуатации и техобслуживанию
- UK** Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування

Bauknecht

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

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



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

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



WARNING

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

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

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- 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.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.(only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Scrap the appliance in accordance with local regulations on waste disposal. Before scrapping, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.
- 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

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

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.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Never expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packaging materials

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY C E

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C E) 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

Oven not working:

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

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number after 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 then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the fault persists after the above checks, contact 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, contact an **authorised After-sales Technical Service** (to guarantee the use of original spare parts and correct repair).

CLEANING

- ! WARNING** - **Do not use steam cleaners.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Exterior of the oven

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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 the appliance from the power supply.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

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

To refit the door:

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

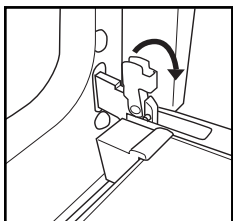


Fig. 1

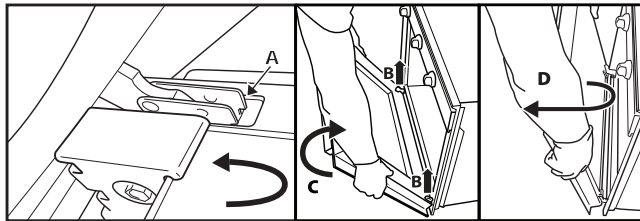


Fig. 2

TO REMOVE THE SIDE GRILLES

In some models, the side accessory holder grilles are equipped with fixing screws (Fig. 3) for optimum stability.

1. Remove the screws and relative plates on the right and left with the aid of a coin or tool (Fig. 4).
2. To remove the grilles, lift the up (1) and turn them (2) as shown in Fig. 5.

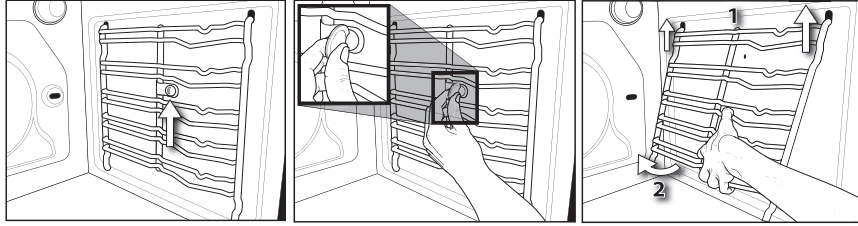


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles.
2. Pull the heating element out a little (Fig. 6) and lower it (Fig. 7).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

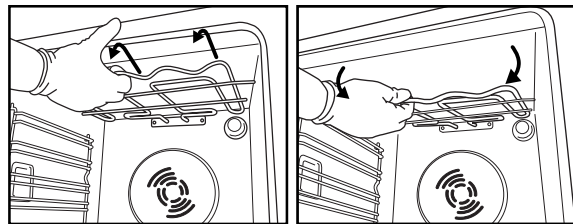


Fig. 6

Fig. 7

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. 8), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present.
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover.
4. Replace the lamp (see note for lamp type).
5. Refit the lamp cover, pushing it on firmly until it clicks into place.
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

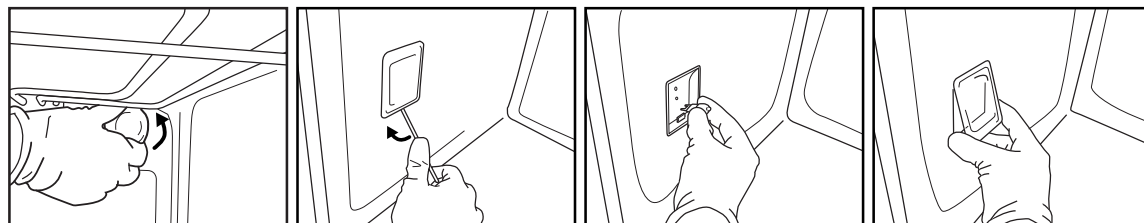


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

N.B:

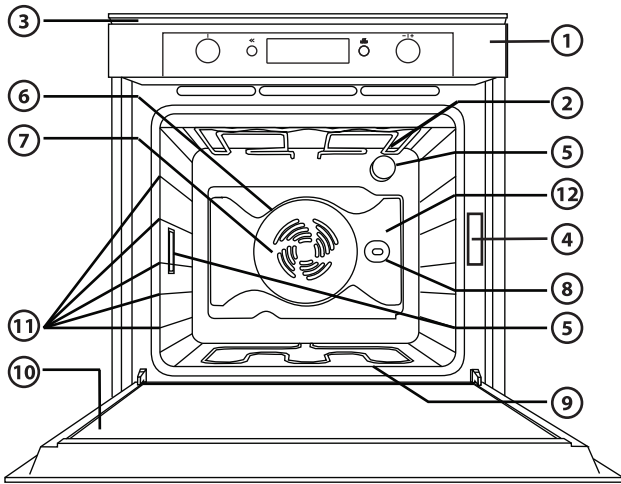
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available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

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR THE ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE SECTION ON INSTALLATION



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

N.B.:

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

ACCESSORIES SUPPLIED

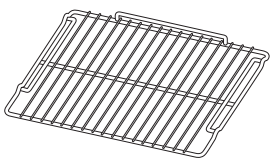


Fig. A

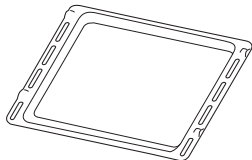


Fig. B

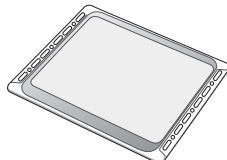


Fig. C

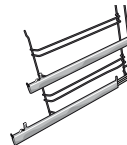


Fig. D

- A. RACK (1):** use to cook food or as a support for pots, cake tins and other suitable cooking receptacles.
- B. DRIP-TRAY (1):** use, placed under the rack, to collect fat or as a plate for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
- C. BAKING TRAY (1):** use for bakery and pastry products, but also roasts, fish en papillote, etc.
- D. RUNNERS:** to facilitate insertion and removal of accessories.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

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

INSERTING RACKS AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The rack and other accessories have a locking system to prevent their inadvertent removal.

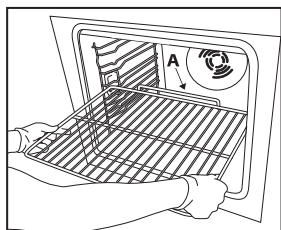


Fig. 1

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

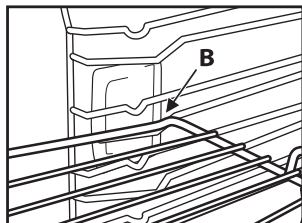


Fig. 2

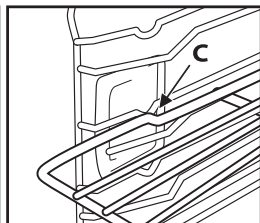


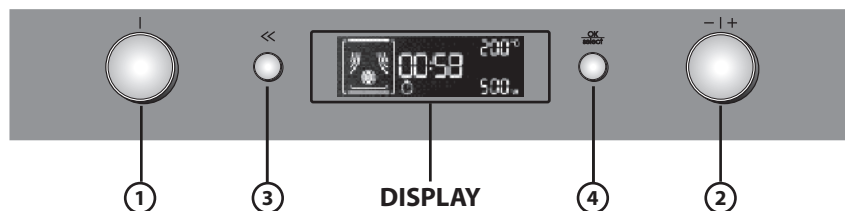
Fig. 3

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

The other accessories, such as the drip-tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat part enables locking.

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTIONS KNOB:** On/Off and function selection
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting preset values

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

3. **BUTTON** <<: to return to the previous screen
4. **BUTTON** $\frac{OK}{select}$: to select and confirm settings

N.B.: the display shows ✓ for indications regarding the button $\frac{OK}{select}$.

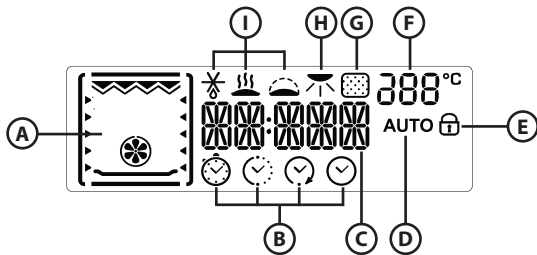
LIST OF FUNCTIONS

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

The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA.

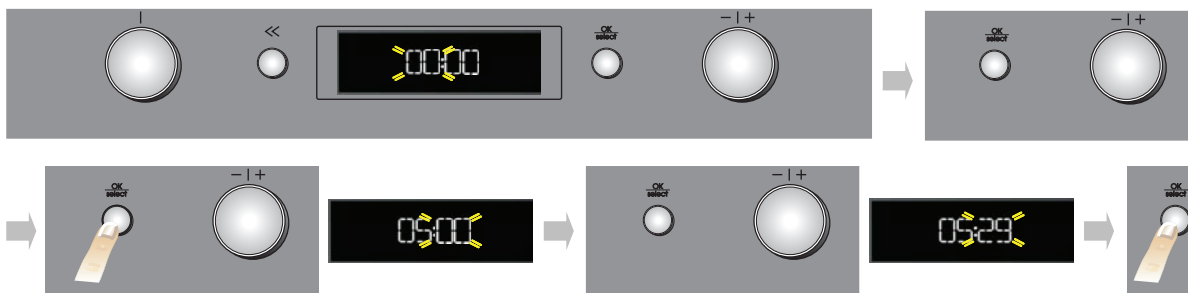
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table on page 13.

DESCRIPTION OF DISPLAY



- A. Display of heating elements on for the various functions
- B. Time management symbols: timer, cooking duration, cooking end time, current time
- C. Information regarding selected functions
- D. Automatic PIZZA/BREAD function selected
- E. Indication of oven door closed during the automatic cleaning cycle (not available on these models)
- F. Oven temperature
- G. Pyrolysis function (not available on these models)
- H. Browning
- I. Special functions: Defrost, Keep Warm, Rising

OVEN ACTIVATION - SETTING THE CURRENT TIME



After connecting the oven to the power supply, the current time must be set. The two hour digits flash on the display.

1. Turn the "Browse" knob to display the correct hour.
2. Press the button $\frac{OK}{select}$ to confirm; the two minute digits flash on the display.
3. Turn the "Browse" knob to display the correct minutes.
4. Press the button $\frac{OK}{select}$ to confirm.

To change the current time, for example following a power failure, see the next section (SETTINGS).

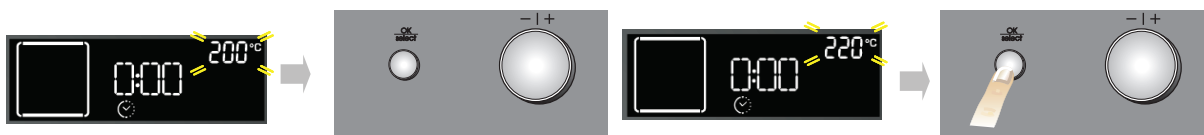
SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. Turn the "Functions" knob to the required function: the cooking settings appear on the display.
2. If the parameters shown are those required, press the button $\frac{OK}{select}$. To modify them, proceed as indicated below.

SETTING THE TEMPERATURE/GRILL POWER

To modify the temperature or grill power, proceed as follows:



1. Turn the "Browse" knob to display the required value.
2. Press the button $\frac{OK}{select}$ to confirm.

The oven automatically confirms the selection 10 seconds after the last operation.

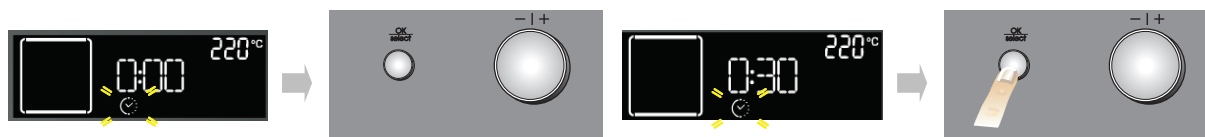
FAST PREHEATING



1. Turn the "Functions" knob to the symbol to select the rapid preheating function.
2. Confirm by pressing the button : the settings appear on the display.
3. If the proposed temperature is that required, press the button . To modify it, proceed as described in the previous sections. The message **PRE** appears on the display. When the set temperature is reached, it will be replaced by the relevant value (e.g. 200°C) and an acoustic signal sounds. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function . The food can now be placed in the oven for cooking.
4. To set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the required function.

SETTING THE COOKING DURATION

Use this function to cook food for a set time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.



1. Once the temperature is confirmed, the symbol flashes.
 2. Turn the Adjustment knob to display the required cooking time.
 3. To confirm the cooking time, press the button .
- The oven automatically confirms the selection 10 seconds after the last operation.

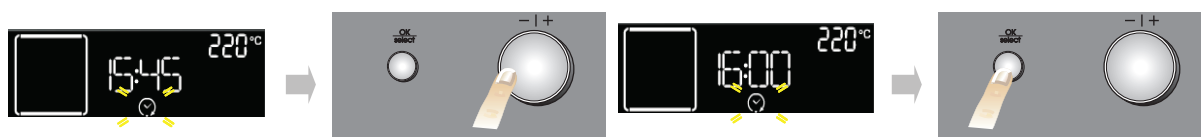
SETTING THE COOKING END TIME /DELAYED START

IMPORTANT: delayed start setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA.

N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, therefore cooking times will be slightly longer than those given in the cooking table.

The required cooking end time can be set, delaying oven switch-on by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes, starting from the current time. This is possible only after a cooking duration has been set.

After setting the cooking duration, the display shows the cooking end time (e.g. 15:45) and the symbol flashes.



To delay the end of cooking, postponing oven switch-on, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display the required time cooking is to end (e.g. 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button : the two dots of cooking end time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start in order to end cooking at the set time.

The, set values (temperature, grill level, cooking time) can be changed at any time using button to go back, the "Browse" knob to change values and the button to confirm.

INDICATION OF RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If the temperature inside the oven is above 50°C at the end of cooking or when the oven is switched off, the display shows the message **HOT** and the temperature at that moment. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time again.

TIMER



This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for controlling the cooking time of pasta. The maximum time that can be set is 23 hours and 59 minutes.

1. With the "Functions" knob on zero, turn the "Browse" knob to display the required time.
2. Press the button $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ to start the countdown. When the set time has elapsed, the display shows "0:00" and an acoustic signal sounds. To silence it, press the button $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ (the current time appears on the display).

KEY-LOCK



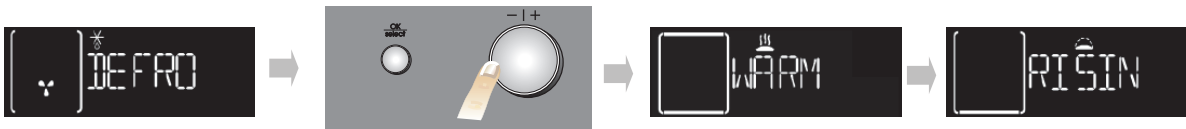
This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.


To activate it, press the buttons << and $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ together for at least 3 seconds. When activated, the button functions are locked and the display shows a key symbol. This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be reset.

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob pointer to the symbol  to access a submenu containing three special functions.

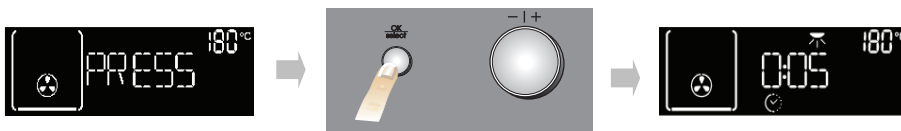
To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



1. Turn the "Functions" knob to the symbol : the display shows "DEFROST" and the symbol associated with this function.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list of functions; their names are in English: DEFROST, KEEP WARM, RISING.
3. Press the button $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ to confirm.


BROWNING

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when a cooking duration has been set.




At the end of the cooking time, the display shows: "PRESS ✓✓ TO BROWN". Press the button $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ and the oven starts the 5 minute browning phase. This function can only be carried out twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

Turn the "Functions" knob to the symbol  to access a submenu containing two automatic cooking functions for "bread" and "pizza".


Bread




1. Turn the "Functions" knob to the symbol : the display shows "BREAD" and AUTO alongside.
2. Press $\frac{OK}{select}$ to select the function.
3. Turn the "Browse" knob to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with the button $\frac{OK}{select}$.
4. Turn the "Browse" knob to set the required cooking duration and press $\frac{OK}{select}$ to start baking.

Pizza




1. Turn the "Functions" knob to the symbol : the display shows "BREAD". To select the "PIZZA" function, proceed as follows:
2. Turn the "Browse" knob: "PIZZA" appears on the display.
3. Press $\frac{OK}{select}$ to select the function.
4. Turn the "Browse" knob to set the required temperature (between 220°C and 250°C) and confirm with the button $\frac{OK}{select}$.
5. Turn the "Browse" knob to set the required cooking duration and press $\frac{OK}{select}$ to start baking.

SETTINGS

Turn the "Functions" knob to the symbol  to access a submenu containing four display settings which can be modified.

Clock

Turn the "Functions" knob to the symbol : CLOCK appears on the display. To change the time, see the previous section (SETTING THE CURRENT TIME).

Eco

With the ECO mode selected (ON), the display switches off when the oven is on standby or 5 minutes after the end of cooking. To view information on the display, simply press a button or turn a knob.

1. Turn the "Browse" knob to display "ECO".
2. Press the button $\frac{OK}{select}$ to access the settings (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the required setting and confirm by pressing the button $\frac{OK}{select}$.

Acoustic signal

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:













1. Turn the "Browse" knob to display "SOUND".
2. Press the button $\frac{OK}{select}$ to access the settings (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the required setting and confirm by pressing the button $\frac{OK}{select}$.

Brightness





To modify the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display "BRIGHTNESS".
2. Press the button $\frac{OK}{select}$: number 1 appears on the display.
3. Turn the "Browse" knob to increase or decrease the brightness and confirm with the button $\frac{OK}{select}$.












DESCRIPTION OF FUNCTIONS TABLE

FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
 SPECIALS	 DEFROST	To speed up defrosting of food. It is advisable to place food on the middle level. It is advisable to leave food in its packaging to prevent it from becoming dry on the outside.
	 KEEP WARM	To keep just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp. It is advisable to place food on the middle level. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.
	 RISING	To obtain optimum rising of sweet or savoury dough. In order to preserve the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place dough on the 2nd level. The oven does not have to be preheated.
	 SLOW COOKING MEAT	To cook meat gently at 90°C. This function carries out slow cooking to keep the meat more tender and succulent. For roasts, it is advisable to brown in the pan first, to better retain the juices. Cooking times range from 4 hours for 1Kg roasts to 6-7 hours for 3 kg roasts. For optimum results, open the oven door only when necessary during cooking and use an oven thermometer to check the core temperature of the meat.
	 SLOW COOKING FISH	To cook fish gently at 85°C. This function carries out slow cooking to keep the fish more tender and succulent. Thanks to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. Cooking times range from 2 hours for 300g fish to 4-5 hours for 3 kg fish. For optimum results, open the oven door only when necessary during cooking, in order to avoid heat dispersion.
	CONVENTIONAL	To cook any type of dish on a single shelf. Use the 3rd level. To cook pizzas, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd level. Preheat the oven before placing food in it.
	CONVECTION BAKE	To cook meat, filled pies (cheesecake, strudel, fruit pies) and stuffed vegetables on one shelf only. This function uses intermittent and gentle ventilation, which prevents excessive drying of foods. It is advisable to use 2nd level. Preheat the oven before cooking.
	FORCED AIR	To cook even different types of food (e.g. fish, vegetables, cakes), requiring the same cooking temperature, on two shelves at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels after preheating the oven.
	MAXI COOKING	To cook large pieces of meat (more than 2.5 kg). Use the 1st or 2nd level, depending on the size of the meat. The oven does not have to be preheated. It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is preferable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.

FUNCTIONS KNOB (Continued)

	GRILL	To grill steaks, kebabs and sausages; gratinate vegetables and toast bread. It is advisable to place food on the 4th or 5th level. When grilling meat, it is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Place it on the 3rd/4th level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large pieces of meat (legs, roast beef, chickens). Place the food on the middle levels. It is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Place it on the 1st/2nd level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door must remain closed. With this function it is also possible to use the turnspit, if provided.
	SETTINGS	To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).
	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the required values (temperature and time) and the oven will manage the optimum cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd level after preheating the oven.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven quickly.















COOKING TABLE

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	2/3	160-180	30-90	Cake tin on rack
		Yes	1-4	160-180	30-90	Level 4: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
Filled pies (cheese-cake, strudel, fruit pies)		Yes	2	160-200	30-90	Drip-tray / baking tray or cake tin on rack
		Yes	1-4	160-200	35-90	Level 4: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-45	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	160-170	20-45	Level 4: rack Level 1: drip-tray / baking tray
Choux buns		Yes	3	180-200	30-40	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	180-190	35-45	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	110-150	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	90	130-150	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	1/2	190-250	15-50	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	190-250	20-50	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray / baking tray
Bread	 (Bread)	Yes	2	180-220	30-50	Drip tray / baking tray or wire shelf
Pizza	 (Pizza)	Yes	2	220-250	15-30	Drip-tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	3	250	10-15	Level 3: drip-tray / baking tray or rack
		Yes	1-4	250	10-20	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	2/3	190-200	35-55	Cake tin on rack
		Yes	1-4	180-190	45-60	Level 4: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
Vols-au-vent / Puff pastry savouries		Yes	3	190-200	20-30	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	180-190	20-40	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	190-200	45-55	Pan on rack
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	180-190	80-120	Drip-tray or pan on rack

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	3	200-220	50-100	Drip-tray or pan on rack
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	2	190-200	80-130	Drip-tray or pan on rack
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	180-200	40-60	Drip-tray or pan on rack
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	170-190	30-60	Pan on rack
Toast		-	5	3 (High)	3-6	Rack
Fish fillets / steaks		-	4	2 (Medium)	20-30	Level 4: rack (turn food halfway through cooking)
						Level 3: drip-tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	5	2-3 (Medium-High)	15-30	Level 5: rack (turn food halfway through cooking)
						Level 4: drip-tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	2 (Medium)	55-70	Level 2: rack (turn food two thirds of the way through cooking)
						Level 1: drip-tray with water
				3 (High)	60-80	Level 2: turnspit (if present)
						Level 1: drip-tray with water
Roast beef rare 1 Kg		-	3	2 (Medium)	35-45	Pan on rack (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	2 (Medium)	60-90	Drip-tray or pan on rack (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Baked potatoes		-	3	2 (Medium)	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetables au gratin		-	3	3 (High)	10-15	Pan on rack
Lasagna & Meat		Yes	1-4	200	50-100*	Level 4: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack
Meat & Potatoes		Yes	1-4	200	45-100*	Level 4: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack
Fish & Vegetables		Yes	1-4	180	30-50*	Level 4: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack

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

TESTED RECIPES in compliance with IEC 50304/60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Shortbread		Yes	3	170	15-25	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	160	20-30	Level 4: baking tray Level 1: drip-tray
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Small cakes		Yes	3	170	20-30	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	160	30-40	Level 4: baking tray Level 1: drip-tray
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	30-40	Cake tin on rack
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Two apple pies		Yes	2/3	185	55-75	Cake tin on rack
		Yes	1-4	175	75-95	Level 4: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	3 (High)	3-6	Rack
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	3 (High)	18-30	Level 5: rack (turn food halfway through cooking)
						Level 4: drip-tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	3	180	30-40	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	160	55-65	Level 4: baking tray Level 1: drip-tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	2	170	110-150	Level 2: drip-tray
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	3	170	35-45	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	160	40-50	Level 4: baking tray Level 1: drip-tray

The cooking table suggests the ideal functions and temperatures to obtain the best results for any type of recipe. To cook on just one level using the fan-assisted function, it is advisable to use the third shelf and select the same temperature suggested for the "FORCED AIR" function on more than one level.

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

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

Energy efficiency class (according to EN 50304)

To do the test, use the dedicated table.

TIPS ON USE AND ADVICE

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for a 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 preheating (when required). The cooking temperatures are only a guide and depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and if cooking results are not those desired, use higher values. It is advisable to use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and pans. Pots and accessories in Pyrex or ceramic can also be used, but cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "FORCED AIR" function, different foods (e.g. fish and vegetables) requiring the same temperature can be cooked on different shelves at the same time. Remove the food requiring shorter cooking times and leave food requiring longer times to continue cooking.

Cakes

- Bake delicate cakes with the conventional function on a single level. Use dark coloured metal cake tins and always place them on the rack provided. To bake on more than one level, select the forced air function and stagger the position of cake tins on the racks, to favour circulation of the air.
- To check if a raising cake is baked, insert a toothpick into the top of the cake. If the toothpick comes out dry, the cake is ready.
- When using non-stick cake tins, do not butter the edges, as the cake may not rise evenly at the edges.
- If the cake "sinks" during baking, set a lower temperature the next time, even reducing the amount of liquid and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function. If the base of the cake is too soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any type of pan or baking dish suitable for the size of the piece of meat being cooked. For roasts, it is advisable to add a little stock on the bottom of the pan, basting the meat during cooking to give it flavour. When the roast is ready, leave it in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- To grill pieces of meat, choose cuts having the same thickness in order to obtain even cooking. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, place the rack on a lower level, keeping it further 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 rack on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (provided only in some models)

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

Pizza

Lightly grease the pans to obtain a pizza with a crispy base. Sprinkle the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function

It is advisable to always cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Rising times with this function are reduced by about a third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for 1 kg of pizza dough is about one hour.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

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



Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.

Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:



NEBEZPEČÍ

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



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 způsobené nesprávným použitím spotřebiče. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Před každou instalací odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v tomto návodu.
- Výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze odborně vyškolený elektrikář. Obratě se prosím na autorizované servisní středisko.
- Tento spotřebič musí být podle zákona uzemněn.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil po zasunutí spotřebiče na místo jeho připojení k síťové zásuvce.
- Ke splnění požadavků na instalaci podle platných bezpečnostních předpisů je nutné použít vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Při odpojování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Elektrické komponenty nesmí být po instalaci přístupné uživateli.
- Nedotýkejte se spotřebiče se vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Jiné způsoby využití (např. vytápění místností) jsou zakázány. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo osoby bez patřičných znalostí a zkušeností pouze tehdy, když na tyto osoby dohlíží, nebo jim radí při bezpečném používání spotřebiče dospělý odpovědný za jejich bezpečnost, a když si tyto osoby uvědomují možná nebezpečí. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Děti smějí spotřebič čistit nebo provádět jeho údržbu pouze za dozoru dospělých.

- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Zajistěte, aby si děti se spotřebičem nehrály, ani nebyly v jeho blízkosti.
- Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřejí na vysokou teplotu. Dejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí! Děti do 8 let se ke spotřebiči nesmějí přibližovat, pokud je nesledují dospělé osoby.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných článků nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Dbejte na to, abyste se spotřebiče nedotýkali oděvem, ani k němu nedávejte jiné hořlavé materiály, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře trouby, aby mohl nejdříve postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára, a teprve potom sahejte do trouby. Když jsou dveře zavřené, uniká horká pára otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Do spotřebiče nebo jeho blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí nebezpečí požáru.
- Při vaření nebo ohřívání jídel ve spotřebiči nepoužívejte hermeticky uzavřené nádoby nebo kelímky. Tlak, který vzniká uvnitř nádoby, by mohl způsobit výbuch a poškodit troubu.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.
- Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.
- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte. Malé děti se nesmí během pyrolýzy ke spotřebiči přibližovat (platí pouze pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- V této troubě se smí používat pouze přiložená teplotní sonda, nebo sonda doporučená pro tuto troubu.
- K čištění skla dveří nepoužívejte abrazivní či agresivní čisticí prostředky, nebo ostré kovové nástroje, protože mohou sklo poškrábat, nebo ho dokonce roztříštit.
- Před výměnou žárovky si ověřte, že je spotřebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Likvidace domácích elektrických spotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.

- 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. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.

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 přizpůsobit, 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 umístěn na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5mm²) 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.
- Za dveře trouby netahejte, a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, 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.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100 % recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.
- Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra 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 nastaveným koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY (CE)

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, 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 73/23/EHS a její další znění), 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, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji objeví "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. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího 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 oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy).

ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ

- **Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ: 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: 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 vlašnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. jídla 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: Během delšího pečení nebo při pečení jídel s velkým obsahem vody (pizza, zelenina atd.) se na vnitřní straně dveří a na těsnění může tvořit kondenzát. 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: 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.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

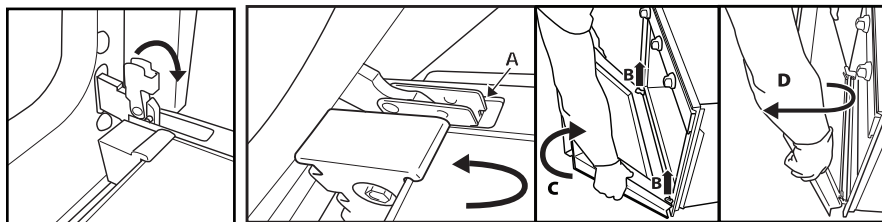
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

1. Dveře úplně otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a vyklopte 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. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Dveře úplně otevřete.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.



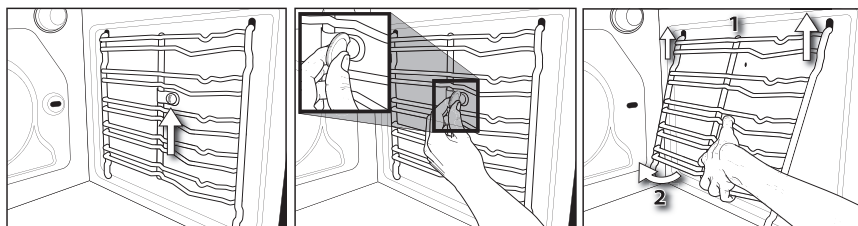
Obr. 1

Obr. 2

ODSTRANĚNÍ BOČNÍCH DRÁŽEK

U některých modelů mají boční drážky na příslušenství dva připevňovací šrouby (Obr. 3), které zvyšují jejich stabilitu.

1. Šrouby a destičky vpravo i vlevo odstraňte pomocí mince nebo nějakého nástroje (Obr. 4).
2. Vytáhněte boční drážky na příslušenství tak, že je zdvihnete (1) a otočíte (2) jako na obrázku Obr. 5.



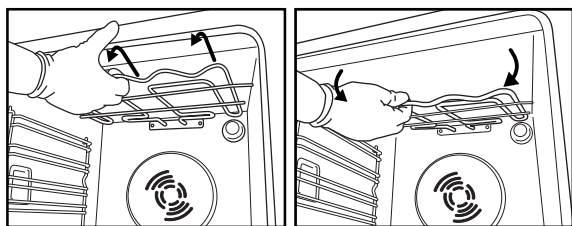
Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství ().
2. Povytláhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 6) a sklopte ho dolů (Obr. 7).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu přitáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 6

Obr. 7

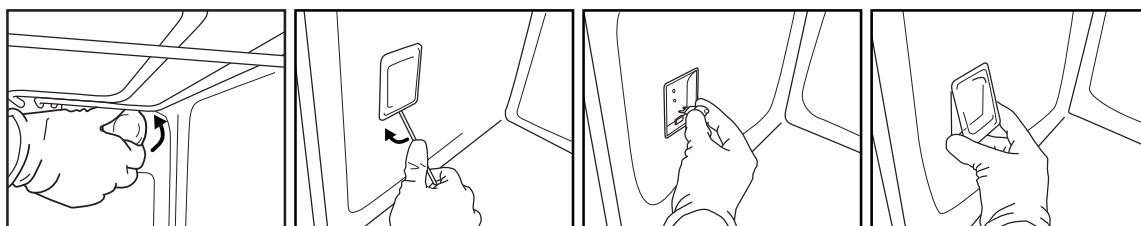
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 8), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Výměna boční žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena.
3. Nyní je nutné tenkým šroubovákem opatrně vypáčit kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky).
5. Kryt nasadte zpět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl.
6. Nasadte boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



Obr. 8

Obr. 9

Obr. 10

Obr. 11

POZNÁMKA:

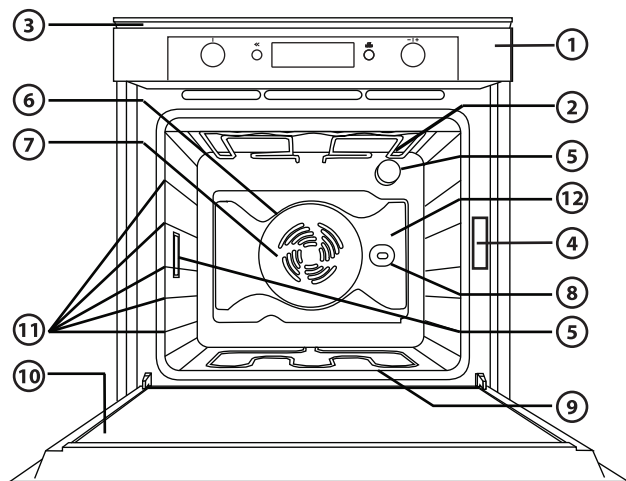
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T 300°C.
- Žárovka použitá ve spotřebiči je speciální žárovka pro elektrické domácí spotřebiče a není vhodná pro osvětlení domácích prostor (nařízení (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holýma rukama, aby se nepoškodily otisky prstů.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

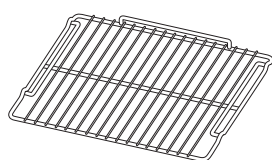


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno na přední straně trouby)
12. Zadní stěna

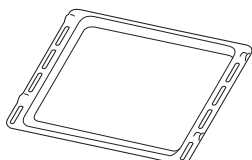
POZNÁMKA:

- Během pečení se může v intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.

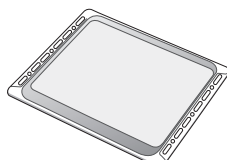
PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



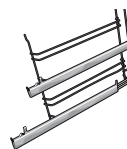
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

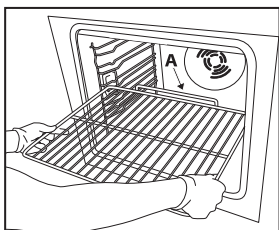
- A. ROŠT (1):** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.
- B. HLUBOKÝ PLECH (1):** zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.
- C. PLECH NA MOUČNÍKY (1):** k pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.
- D. VÝSUVNÉ KOLEJNÍČKY:** usnadňují vkládání a vytahování příslušenství.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

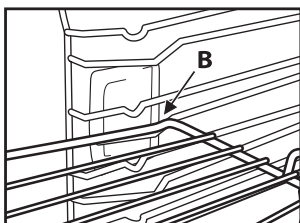
ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Rošt i další příslušenství má pojistku, která brání jeho neúmyslnému vytažení.

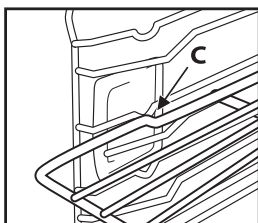


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí "A" směrem nahoru (Obr. 1).
2. V místě pojistky "B" rošt nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2

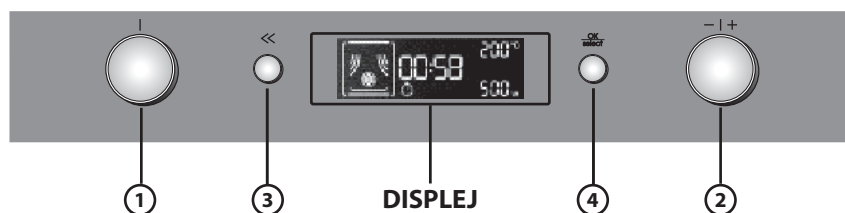


Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte "C" (Obr. 3).
 4. Při vytahování roštu postupujte opačně.
- Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLADAČ FUNKCE:** zapnutí/vypnutí a volba funkcí
 2. **OVLADAČ NAVIGACE:** procházení nabídky, úprava nastavených hodnot
- POZNÁMKA: oba ovladače jsou zasunovací. Vysunete je stisknutím uprostřed.**
3. **TLAČÍTKO <<:** k návratu na předchozí obrazovku
 4. **TLAČÍTKO $\frac{OK}{select}$:** k volbě a potvrzení nastavení
- POZNÁMKA:** na displeji se objeví ✓ pro ukazatele týkající se tlačítka $\frac{OK}{select}$.

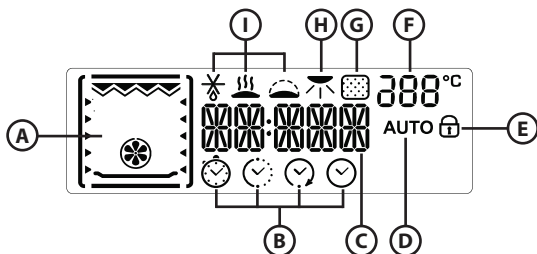
SEZNAM FUNKCÍ

Otočením ovladače Funkce do jakékoli polohy se trouba zapne: na displeji se zobrazí funkce nebo podnabídky, které s nimi souvisejí.

Zobrazené podnabídky lze zvolit otočením ovladače na funkce GRIL, SPECIÁLNÍ, NASTAVENÍ, CHLÉB/PIZZA.

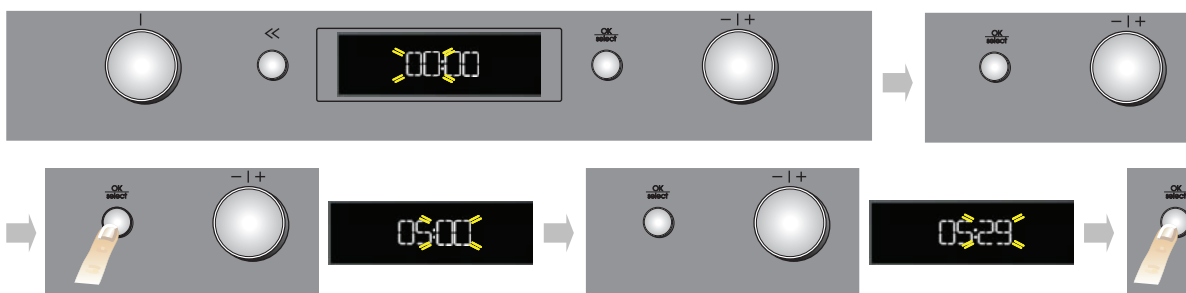
POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 31.

POPIS DISPLEJE



- A. Zobrazení zapnutých topných těles pro různé funkce
- B. Symboly týkající se nastavení času: časovač, délka pečení, čas konce pečení, denní čas.
- C. Informace týkající se nastavených funkcí
- D. Automatická funkce CHLÉB/PIZZA je zapnutá
- E. Ukazatel zavřených dveří trouby při cyklu automatického čištění (není k dispozici u tohoto modelu).
- F. Vnitřní teplota trouby
- G. Funkce pyrolýza (není k dispozici u tohoto modelu)
- H. Zhnědnutí
- I. Speciální: Rozmrazování, Udržov. jídla v teple, Kynutí

ZAPNUTÍ TROUBY - NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU



Po připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit denní čas. Na displeji blikají dvě číslice označující hodinu.

1. Otočte ovladačem "Navigace" k zobrazení požadované hodiny.
2. Stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$ k potvrzení; na displeji blikají dvě číslice označující minuty.
3. Otočte ovladačem "Navigace" k zobrazení požadovaných minut.
4. Stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$ k potvrzení.

Chcete-li změnit denní čas, například po výpadku elektrického proudu, řiďte se následujícím odstavcem (NASTAVENÍ).

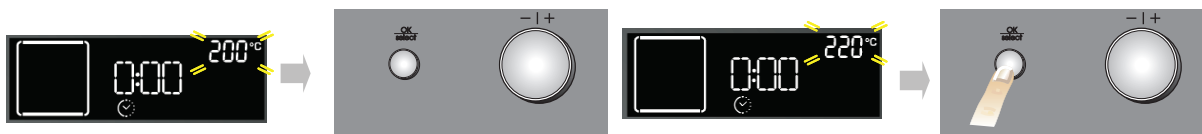
VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Otočte ovladačem "Funkce" na požadovanou funkci: na displeji se objeví nastavení pečení.
2. Jestliže předem nastavené parametry odpovídají požadovaným hodnotám, stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$.
Chcete-li je změnit, postupujte takto.

NASTAVENÍ TEPLoty/VÝKONU GRILU

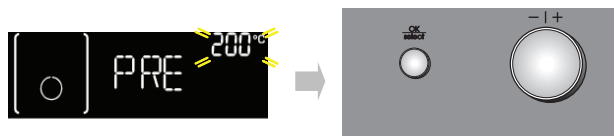
Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:



1. Otáčejte ovladačem "Navigace" tak dlouho, až se zobrazí požadovaná hodnota.
2. Stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$ k potvrzení.

Za 10 vteřin od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

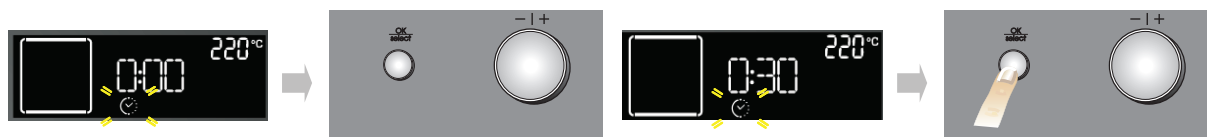
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



1. Zvolte funkci rychlého předehřevu otáčením ovladače "Funkce", až se objeví symbol
2. Potvrďte tlačítkem $\frac{OK}{select}$: na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$. Chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Na displeji se objeví slovo **PRE**. Po dosažení nastavené teploty se tato hodnota nahradí příslušnou hodnotou (např. 200°) a zazní zvukový signál. Po dokončení předehřevu trouba automaticky zvolí funkci Tradiční
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače "Funkce".

NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí; po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.



1. Po potvrzení teploty bliká symbol
2. Otočte ovladačem Upravování k zobrazení požadované doby pečení.
3. Potvrďte dobu pečení stisknutím tlačítka $\frac{OK}{select}$.

Za 10 vteřin od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

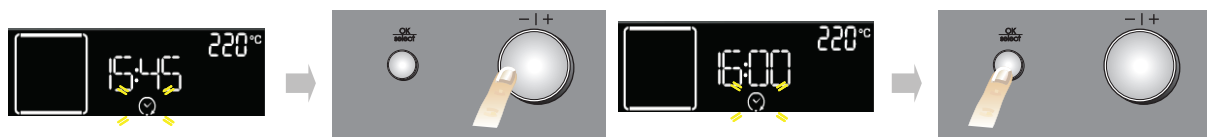
NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nastavení odloženého startu je možné pouze pro následující funkce: RYCHLÝ PŘEDOHŘEV, CHLĚB/PIZZA.

POZNÁMKA: s tímto nastavením se dosáhne zvolené teploty postupně, takže se doby pečení trochu prodlouží vzhledem k časům uvedeným v tabulce pečení.

Máte možnost nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut počínaje danou hodinou. Tento postup je možný pouze po nastavení délky pečení.

Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 15:45 a symbol) bliká.



Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem "Navigace" k volbě času, kdy má pečení skončit (např. 16:00).
2. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka $\frac{OK}{select}$: dva puntíky času konce pečení blikají a signalizují správné nastavení.
3. Trouba automaticky odloží spuštění tak, aby pečení skončilo v nastavenou dobu.

Nastavené hodnoty (teplotu, stupeň grilu, dobu pečení) můžete kdykoli změnit; pomocí tlačítka << se vrátíte zpět, ovladačem "Navigace" změníte hodnoty a tlačítkem $\frac{OK}{select}$ je potvrdíte.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



Pokud je po dopečení jídla nebo po vypnutí trouby vnitřní teplota vyšší než 50°C, na displeji se objeví slovo HOT a příslušná vnitřní teplota. Když zbytkové teplo dosáhne hodnoty 50°C, vrátí se na displej denní čas.

MINUTKA



Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 23 hodin a 59 minut.

1. S ovladačem "Funkce" otáčejte ovladačem "Navigace" tak dlouho, až se zobrazí požadovaná doba pečení.
2. Stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$ k zahájení odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví "0:00" a zazní zvukový signál. Minutku můžete vypnout stisknutím tlačítka $\frac{OK}{select}$ (na displeji se objeví denní čas).


ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK (KEY-LOCK)



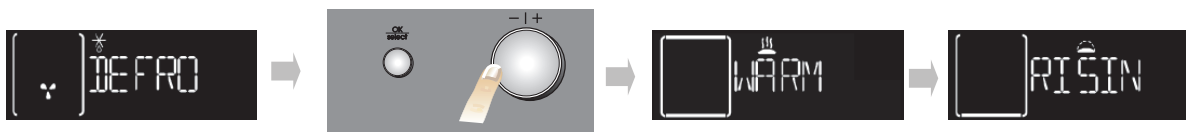
Tato funkce umožňuje zablokovat používání tlačítek a ovladačů na ovládacím panelu.


Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka << a $\frac{OK}{select}$ alespoň na 3 vteřiny. Jestliže je tato funkce zapnutá, jsou tlačítka zablokovaná a na displeji je klíč. Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Chcete-li ji vypnout, opakujte výše uvedený postup. Jestliže jsou tlačítka zablokovaná, můžete troubu vypnout otočením ovladače na 0 (nula). V tomto případě je ale nutné znovu nastavit předtím zvolenou funkci.

VOLBA SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

Nastavením ukazatele ovladače "Funkce" na symbol  se otevře podnabídka se třemi speciálními funkcemi.

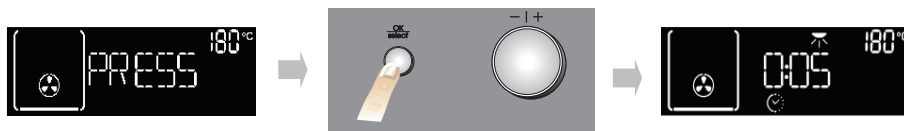
Chcete-li si prohlédnout, zvolit a spustit jednu z těchto funkcí, postupujte následujícím způsobem:



1. Otočte ovladačem "Funkce" na symbol : na displeji se zobrazí "DEFROST" a příslušný symbol této funkce.
2. Otáčením ovladače "Navigace" projdete seznam funkcí; jejich názvy jsou anglicky. DEFROST (rozmrazování), KEEP WARM (udržování jídla v teple), RISING (kynutí).
3. Stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$ k potvrzení.

ZHNĚDNUTÍ

Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.







Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí: "PRESS ✓ TO BROWN" (stiskněte ✓ ke zhnědnutí). Stisknutím tlačítka $\frac{OK}{select}$, spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

VOLBA FUNKCE CHLÉB/PIZZA

Nastavením ukazatele ovladače "Funkce" na symbol  se otevře podnabídka se dvěma automatickými funkcemi pečení pro chléb a pizzu.





Chléb



1. Otočte ovladač "Funkce" na symbol : na displeji se zobrazí "BREAD" (chléb) a vedle bude slovo AUTO.
2. Stiskněte  k volbě funkce.
3. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované teploty (mezi 180°C a 220°C) a potvrďte tlačítkem .
4. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované doby pečení a stisknutím  pečení spustíte.

Pizza



1. Otočte ovladačem "Funkce" na symbol : na displeji se zobrazí "BREAD" (chléb). Chcete-li zvolit funkci "PIZZA", postupujte následujícím způsobem:
2. Otočte ovladačem "Navigace": na displeji se objeví "PIZZA".
3. Stiskněte  k volbě funkce.
4. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované teploty (mezi 220°C a 250°C) a potvrďte tlačítkem .
5. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované doby pečení a stisknutím  pečení spustíte.

NASTAVENÍ



Nastavením ukazatele ovladače "Funkce" na symbol  se otevře podnabídka se čtyřmi nastaveními displeje, které lze změnit.

Hodiny

Otočte ovladačem "Funkce" na příslušný symbol : na displeji se objeví slovo CLOCK (hodiny). Chcete-li změnit čas, řiďte se předchozím odstavcem (NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU).



Eco

Jestliže je nastavený režim ECO (ON), displej zhasne, když je trouba v klidovém stavu, nebo po uplynutí 5 minut od konce doby pečení. Chcete-li na displeji zobrazit informace, stiskněte jedno z tlačítek, nebo otočte jedním ovladačem.

1. Otočte ovladačem "Navigace", až se zobrazí "ECO".
2. Stiskněte tlačítko  k otevření nastavení (ON/OFF).
3. Otočte ovladačem "Navigace" k volbě požadovaného nastavení a potvrďte tlačítkem .



Zvukový signál

Při zapnutí nebo vypnutí zvukového signálu postupujte následujícím způsobem:













1. Otočte ovladačem "Navigace", až se zobrazí "SOUND" (zvuk).
2. Stiskněte tlačítko  k otevření nastavení (ON/OFF).
3. Otočte ovladačem "Navigace" k volbě požadovaného nastavení a potvrďte tlačítkem .

Jas





Při změně jasu displeje postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem "Navigace" k zobrazení slova "BRIGHTNESS".
2. Stiskněte tlačítko : na displeji se objeví číslo 1.
3. Otočte ovladačem "Navigace" k zesílení nebo zeslabení jasu a potvrďte tlačítkem .

TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
	OFF	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	K zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby.
 SPECIÁLNÍ	 ROZMRAZOVÁNÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	 UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE	Ideální funkce k udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákyků). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 65°C.
	 KYNUTÍ	K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40°C, protože by těsto správně nevykynulo. Doporučujeme vložit těsto do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívát.
	 POMALÉ PEČENÍ MASA	K šetrné přípravě masa (při 90°C). S touto funkcí se jídlo vaří pomalu, a je proto křehčí a šťavnatější. Pečeně doporučujeme nejprve osmáhnout na pánvi, aby se uvnitř masa lépe udržela šťáva. Doba vaření je od 4 hodin pro asi 1 kg pečeně až 6-7 hodin pro pečeně o váze 3 kg. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když budete během pečení co nejméně otvírat dveře trouby a používat teploměr trouby k ověření teploty masa.
	 POMALÉ PEČENÍ RYBY	K šetrné přípravě ryb (při 85°C). S touto funkcí se jídlo vaří pomalu, a je pak křehčí a šťavnatější. Díky nižším teplotám jídlo nezhnědne a má chuť podobnou jako po vaření v páře. Doba vaření je od 2 hodin pro asi 300g ryby a 4-5 hodin pro ryby o váze 3 kg. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když budete během pečení co nejméně otvírat dveře trouby a používat teploměr trouby k ověření teploty masa.
	TRADIČNÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. nebo 2. úroveň drážek. Před vložením jídla troubu předehřejte.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení masa, plněných koláčů (tvarohového koláče, závinu, ovocného dortu) a plněné zeleniny na jedné polici. Při této funkci se používá nepřetržitě mírné větrání, které brání vysušení jídel. Doporučujeme použít 2. úroveň drážek. Troubu před pečením předehřejte.
	HORKÝ VZDUCH	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na dvou úrovních současně (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít 3. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 4. úroveň po předehřátí trouby.
	MAXI PEČENÍ	K pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívát. Během pečení maso obračejte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.

OVLADAČ FUNKCE

	GRIL	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRIL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	NASTAVENÍ	K nastavení displeje (čas, jas, hlasitost zvukového signálu, úspora energie).
	CHLÉB/PIZZA	K pečení různých druhů chleba a pizzy. Tato funkce obsahuje dva programy s předem zadaným nastavením. Stačí zadat pouze požadované hodnoty (teplotu a čas) a trouba bude automaticky řídit optimální cyklus pečení. Po předehřátí trouby vložte jídlo do 2. úrovně drážek.
	RYCHLÝ PŘEDOHŘEV	K rychlému zahřátí trouby.















TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		Ano	2/3	160-180	30-90	forma na roštu
		Ano	1-4	160-180	30-90	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	160-200	30-90	hluboký plech/plech na moučníky nebo forma na roštu
		Ano	1-4	160-200	35-90	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
Sušenky / muffiny		Ano	3	170-180	15-45	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	160-170	20-45	Úrov. 4: rošt Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		Ano	3	180-200	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	180-190	35-45	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Pusinky		Ano	3	90	110-150	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	90	130-150	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Chléb / pizza / plochý chléb focaccia		Ano	1/2	190-250	15-50	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	190-250	20-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Chléb		Ano	2	180-220	30-50	Hluboký plech / plech na moučníky nebo rošt
Pizza		Ano	2	220-250	15-30	Hluboký plech / plech na moučníky
Mražené pizzy		Ano	3	250	10-15	Úrov. 3: hluboký plech / plech na moučníky nebo rošt
		Ano	1-4	250	10-20	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	2/3	190-200	35-55	forma na roštu
		Ano	1-4	180-190	45-60	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
Lístkové taštičky / lískové keksy		Ano	3	190-200	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	180-190	20-40	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Lasagne / zapékané těstoviny / canelloni / náky-py		Ano	3	190-200	45-55	talíř na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	2	180-190	80-120	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	3	200-220	50-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		Ano	2	190-200	80-130	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu (filety, celé)		Ano	3	180-200	40-60	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	170-190	30-60	talíř na pečení na roštu
Topinky		-	5	3 (Vysoká)	3-6	Rošt
Rybí filety / řízky		-	4	2 (Střední)	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		-	5	2-3 (Střední-Vysoká)	15-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	2 (Střední)	55-70	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte) Úrov. 1: hluboký plech s vodou
				3 (Vysoká)	60-80	Úrov. 2: otočný rožeň (je-li u modelu) Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	2 (Střední)	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta / kýty		-	3	2 (Střední)	60-90	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	3	2 (Střední)	45-55	hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	3 (Vysoká)	10-15	talíř na pečení na roštu
Lasagne a masa		Ano	1-4	200	50-100*	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Masa a brambory		Ano	1-4	200	45-100*	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1-4	180	30-50*	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

* Doba pečení je čistě orientační. Jídla se z trouby mohou vytahovat různě podle vlastní chuti.

TABULKA S RECEPTY OTESTOVANÝMI podle norem IEC 50304/60350:2009-03 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Sušenky z listového těsta (Shortbread)		Ano	3	170	15-25	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	160	20-30	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Malé dezerty (Small cakes)		Ano	3	170	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	160	30-40	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Piškot bez tuku (Fatless sponge cake)		Ano	2	170	30-40	forma na roštu
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dva jablečné koláče (Two apple pies)		Ano	2/3	185	55-75	forma na roštu
		Ano	1-4	175	75-95	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toasty (Toast)**		-	5	3 (Vysoká)	3-6	Rošt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)**		-	5	3 (Vysoká)	18-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obrátte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablečný koláč, koláč v talíři na pečení (Apple cake, yeast tray cake)		Ano	3	180	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	160	55-65	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Vepřová pečeně (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Úrov. 2: hluboký plech
DIN 3360-12:07 příloha C						
Moučník na plechu (Flat cake)		Ano	3	170	35-45	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	160	40-50	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Pokud chcete použít funkci s ventilátorem jen pro jednu úroveň trouby, doporučujeme použít třetí úroveň a stejnou teplotu navrženou pro funkci "HORKÝ VZDUCH" na více úrovních.

** Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje roštu 3-4 cm volného prostoru ke snadnějšímu vytažení jídla.

Hodnoty uvedené v tabulce platí bez použití výsuvných kolejniček.

Třída energetické účinnosti (podle normy EN 50304)

K provedení testu použijte příslušnou tabulku.

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez 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, zvýšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce "HORKÝ VZDUCH" můžete péct současně na různých úrovních různá jídla (například (např. ryby a zeleninu), která potřebují stejnou teplotu. 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. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části 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 tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ". Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložení náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Masa

- 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. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

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

Otočný rožň (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 vložení 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

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

Funkce kynutí

Před vložení těsta do trouby ho vždy 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.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSONK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL 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 megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY

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



FIGYELMEZTETÉS

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

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

- A készüléket minden üzembe helyezési munka előtt áramtalanítani kell.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak ezt a használati útmutató kifejezetten nem jelzi.
- A hálózati zsinór cseréjét csak villanyszerelő szakember végezheti. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- Az előírások értelmében a készüléket földelni kell.
- A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a már helyére tett készüléket csatlakoztatni lehessen a hálózati konnektorba.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos a készülék villásdugóját a hálózati zsinórt húzva eltávolítani az aljzatból.
- A beszerelést követően az elektromos alkatrészek ne legyenek a felhasználó számára hozzáférhetők.
- Ne érjen a készülékhez nedves testrésszel, és ne használja a készüléket mezítláb.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási gépként való használatra, ételek készítésére tervezték. Egyéb használat (pl. különböző terek fűtése) nem megengedett. A gyártó a kezelőszervek helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- 8 évesnél nagyobb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalatok vagy ismeretek nélküli személyek számára a készülék használata csak úgy lehetséges, ha felügyelet mellett vannak, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyermekek, hacsak nem felügyelik őket felnőttek.

- Használat közben a készülék hozzáférhető alkatrészei nagyon felmelegedhetnek. A készüléktől távol kell tartani a gyermekeket, és ügyelni kell arra, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Használat közben a készülék és annak hozzáférhető alkatrészei felmelegednek. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 évesnél kisebb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek állandó ellenőrzés alatt.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a készülék fűtőelemeihez vagy belső felületeihez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ügyeljen arra, hogy az összes alkatrész kellő lehűléséig a készülék ne érintkezzen ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal.
- Az étel elkészülte után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a készülék belsejébe való benyúlás előtt fokozatosan távozhasson onnan a hő vagy a gőz. Amikor a készülék ajtaja zárva van, a meleg levegő a kezelőlap feletti nyíláson távozik. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- Ne melegítsen vagy főzzön ételt úgy, hogy a serpenyőt vagy edényt légmentesen lezárva teszi be a készülékbe. Az így keletkező nyomás ugyanis felrobbanthatja az edényt, és kárt tehet a készülékben.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha alkoholos italokat használ az 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.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízis alatt a gyermekeket távol kell tartani a sütőtől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetén).
- Csak a sütőhöz ajánlott vagy tartozékként adott hőmérsékletszondát szabad használni.
- Tilos agresszív dörzshatású tisztítószeret vagy éles fémeszközöket használni a sütőajtó üvegének tisztításához, mert ezek összekarcolhatják a felületet vagy betörhetik az üveget.
- Az áramütések elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy az izzócsere előtt ki legyen kapcsolva a készülék.

A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. Megsemmisítés előtt a készülékeket az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő és hogy annak 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 távolítsa 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.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

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 mm²) 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 sütőből a tartozékokat, és a készüléket kb. egy órán keresztül fűtse 200°-on, hogy a védőzsír és a szigetelőanyagok szaga és füstje elillanjon.

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.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne ériék légköri hatások.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♻️). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

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 készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- 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 sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT (CE)

- Ez a készülék – amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe – megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

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 elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn "F" látható, ami után egy szám áll, akkor forduljon a legközelebbi Vevőszolgálathoz. Ilyen esetben közölni kell, hogy milyen szám áll a "F" betű után.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
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



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon a **hivatalos vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).

TISZTÍTÁS

- FIGYELMEZTETÉS** - **Gőztisztító berendezések használata tilos.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehűlt, hogy megérinthető.**
- **Válassa le a készüléket az áramforrásról.**

A sütő külseje

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

- Egy nedves törlőkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószer a vízhez. 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.

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, de még lehetőleg langyos állapotban tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól (pl. nagy cukortartalmú élelmiszerek).
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A sütőajtó üvegét erre alkalmas tisztítófolyadékkal tisztítsa meg. 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 (pl. pizza, töltött zöldségek stb.) hosszan tartó sütése esetén az ajtó belsejében és a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már hideg, akkor egy ronggyal 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 veszélyeztethetik 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.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

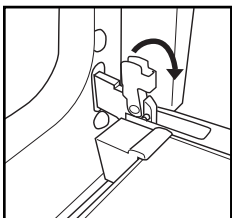
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

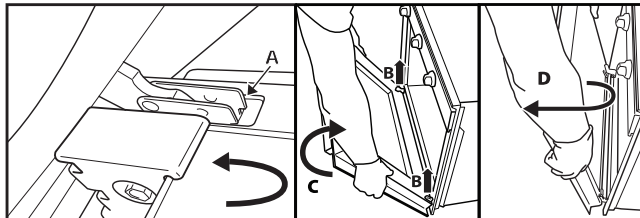
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1 ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2 ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A kallantyúkat mindkét oldalon engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



1 ábra

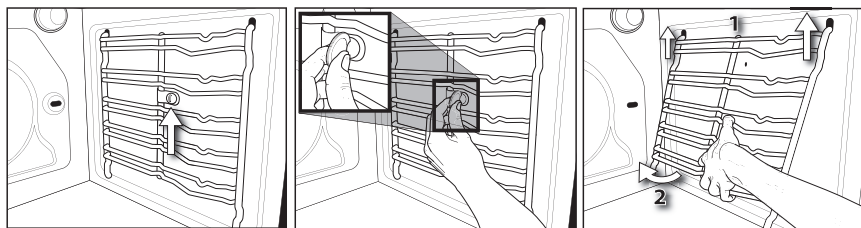


2 ábra

AZ OLDALSÓ RÁCSOK KIEMELÉSE

Egyes modelleknél a tartozékokat tartó oldalsó rácsok két rögzítőcsavarja (3 ábra) a stabilitás növelésére szolgál.

1. Egy pénzérme vagy szerszám segítségével távolítsa el a csavarokat, majd a jobb és bal oldali lemezeket (4 ábra).
2. A kiemeléshez a 5 ábra. ábrán látható módon emelje meg (1) és fordítsa el (2) a rácsokat.



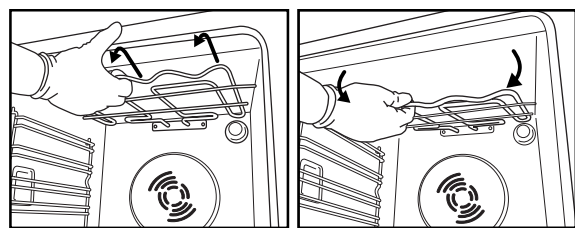
3 ábra

4 ábra

5 ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
2. Óvatosan húzza ki a fűtőelemet (6 ábra), majd engedje le (7 ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



6 ábra

7 ábra

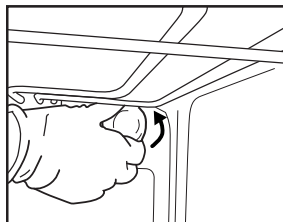
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

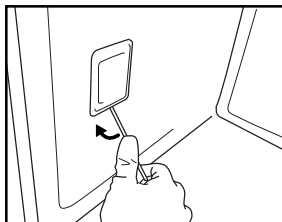
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (8 ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

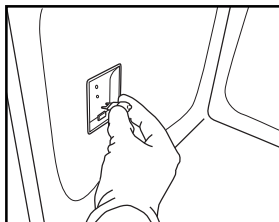
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak.
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelelet.
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja a fal felé, míg a helyére nem kattann.
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



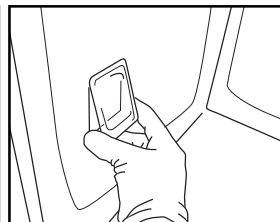
8 ábra



9 ábra



10 ábra



11 ábra

MEGJEGYZÉS:

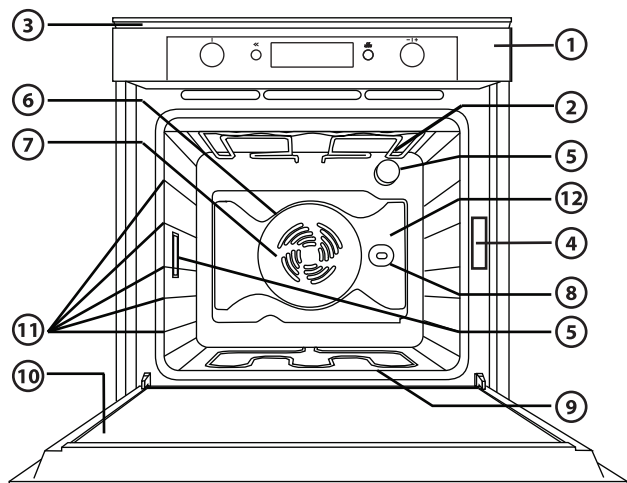
- Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- A készülékben használt izzó elektromos háztartási gépekhez készült, és nem alkalmazható háztartási környezetek megvilágításához (244/2009/EK rendelet).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

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

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

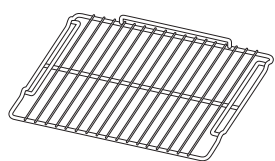


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventillátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
12. Hátsó fal

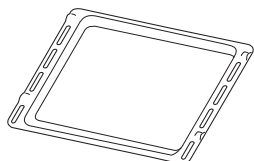
MEGJEGYZÉS:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventillátor rövid időkre bekapcsol, így csökkentve minimumra az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.

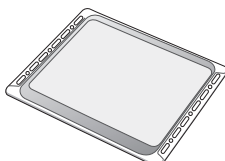
A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



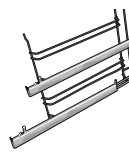
A ábra



B ábra



C ábra



D ábra

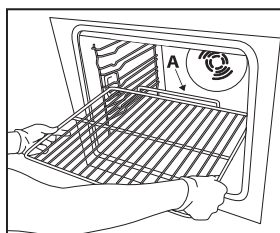
- RÁCS (1):** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1):** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.
- SÜTEMÉNYES TEPSI (1):** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.
- KIHÚZHATÓ POLCOK:** a tartozékok behelyezésének és kiemelésének megkönnyítéséhez.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

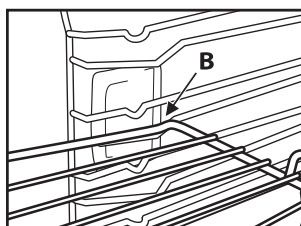
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

A rács és az egyéb tartozékok olyan blokkoló megoldással készültek, amely megakadályozza azt, hogy véletlenül kihúzhatók legyenek.

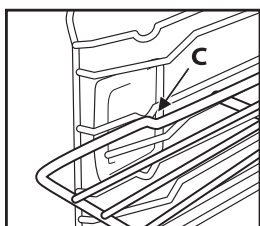


1 ábra

1. A magasabb "A" részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1 ábra).
2. Döntse a rácsot a "B" blokk helyzetének megfelelően (2 ábra).



2 ábra

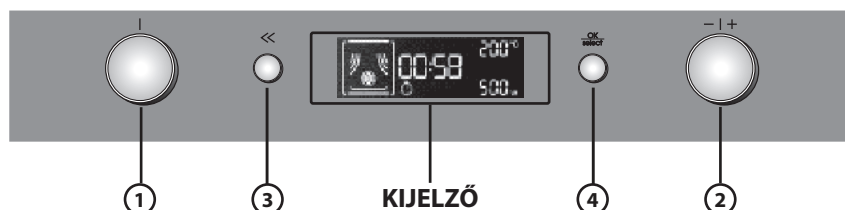


3 ábra

3. Tegye ismét vízszintes helyzetbe, majd a teljes illeszkedésig lökje be a rácsot "C" (3 ábra).
 4. A rács kihúzását a fentiekkel ellentétes sorrendben végezze.
- Az egyéb tartozékok, mint a zsírfogó tálca és a süteményes tepsí behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA

Elektronikus programválasztó



1. **FUNKCIÓK GOMB:** bekapcsolás/kikapcsolás és funkcióválasztás
 2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** navigálás a menüben, előre beállított értékek szabályozása
- MEGJEGYZÉS:** a két gomb süllyesztett kivitelű. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.
3. **<< GOMB:** visszatérés az előző képernyőre
 4. **OK select GOMB:** a beállítások kiválasztása és megerősítése
- MEGJEGYZÉS:** a kijelzőn ✓ jelenik meg a **OK select** gombhoz tartozó jelzésekhez.

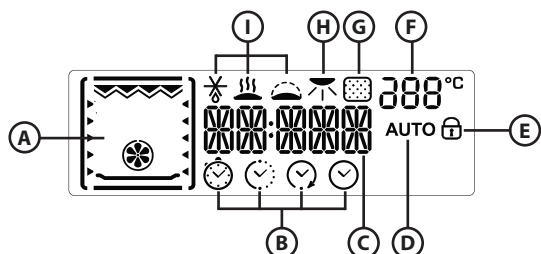
A FUNKCIÓK LISTÁJA

A „Funkciók” gomb bármilyen helyzetbe forgatásával lehet a sütőt bekapcsolni: a kijelzőn megjelennek a funkciók vagy az azokhoz társuló almenük.

Az almenük elérése és kiválasztása csak akkor lehetséges, ha a gomb a GRILLFŰTŐTEST, SPECIÁLIS FUNKCIÓK, BEÁLLÍTÁSOK, KENYÉR/PIZZA funkciókra van forgatva.

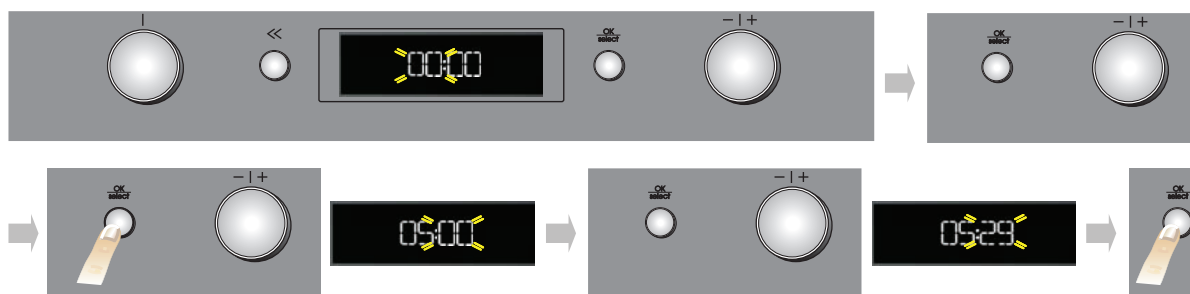
MEGJEGYZÉS: a funkciók listáját és leírását a 50. oldalon látható táblázat tartalmazza.

A KIJELZŐ BEMUTATÁSA



- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése
- B. Időbeállítással kapcsolatos ikonok: timer, sütési időtartam, sütés vége időpont, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókhoz tartozó információk
- D. KENYÉR/PIZZA automatikus funkció kiválasztva
- E. Sütőajtó zárva jelzés az automatikus tisztítási ciklus közben (nem áll rendelkezésre ezeknél a modelleknél)
- F. Sütőtér hőmérséklete
- G. Automatikusan tisztítás (hőbontás) funkció (nem áll rendelkezésre ezeknél a modelleknél)
- H. Barnítás
- I. Speciális funkciók: Kiolvasztás, Melegben tartás, Kelesztés

A SÜTŐ AKTIVÁLÁSA - A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA



Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a sütőn be kell állítani a pontos időt. A kijelzőn villog az órát jelző két szám.

1. Az óra értékének beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot; a kijelzőn villog a percet jelző két szám.
3. A perc értékének beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot.

A pontos idő módosításához - például egy áramszünetet követően - lásd a következő pontban foglaltakat (BEÁLLÍTÁSOK).

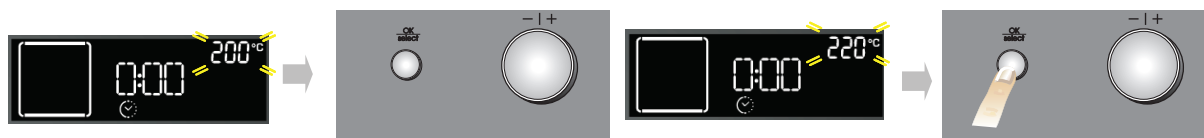
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. Forgassa a "Funkciók" gombot az előre kiválasztott helyzetbe: A kijelzőn megjelennek a sütési beállítások.
2. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot. Az értékek módosítását az alábbiak szerint végezze.

A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA





A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:



1. A kívánt érték megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
 2. A megerősítéshez nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot.
- 10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

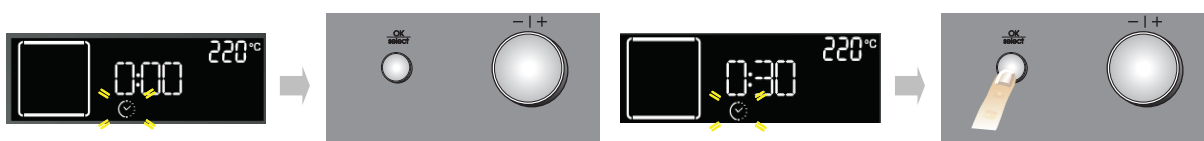
GYORS ELŐMELEGÍTÉS





1. A "Funkciók" gomb  ikonhoz történő forgatásával válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a  gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, nyomja meg a  gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. A kijelzőn a **PRE** felirat jelenik meg. A beállított hőmérséklet elérésekor ezt a vonatkozó érték (pl. 200°) váltja fel és közben hangjelzés hallható. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó/felső sütés  funkciót. Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a „Funkciók” gombot és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Ezzel a funkcióval meghatározott időtartamon át lehet sütni - minimum 1 perctől egészen a kiválasztott funkció által engedélyezett maximumig - aminek végén a sütő automatikusan kikapcsol.




1. A hőmérséklet megerősítése után villog a  ikon.
2. Forgassa el a Beállítás gombot a kívánt sütési időtartam megjelenítéséhez.
3. A sütési időtartamot a  gomb megnyomásával erősítse meg. 10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

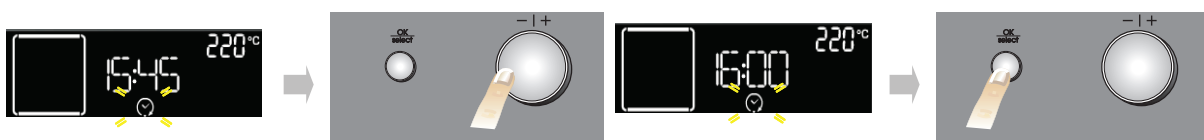
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS: a késleltetett indítás beállítása nem áll rendelkezésre a következő funkcióknál: GYORS ELŐMELEGÍTÉS, KENYÉR/PIZZA.


MEGJEGYZÉS: mivel ennél a beállításnál a készülék fokozatosabban éri el a kiválasztott hőmérsékletet, így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek, mint a sütési táblázatban feltüntetett értékek.


A sütés végének időpontját úgy állíthatja be, hogy a sütő indításához az aktuális időtől számítva maximum 23 óra 59 perc késleltetést választ ki. Ehhez azonban előbb meg kell adnia a sütési időtartamát.

A sütés időtartamának beállítása után a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (például 15:45), és a  szimbólum villog.



A sütés végének késleltetését - a sütő indításának késleltetésével - az alábbiak szerint végezze:

1. A sütés kívánt befejezési időpontjának megjelenítéséhez forgassa el a "Navigáció" gombot (például 16:00).
2. A kiválasztott értéket a  gomb megnyomásával erősítse meg: a sütés befejezési idejében látható két pont villogása jelzi azt, hogy helyesen történt meg a beprogramozás.
3. A sütő automatikusan úgy késlelteti az indítást, hogy a sütés a beállított időpontban fejeződjön be.

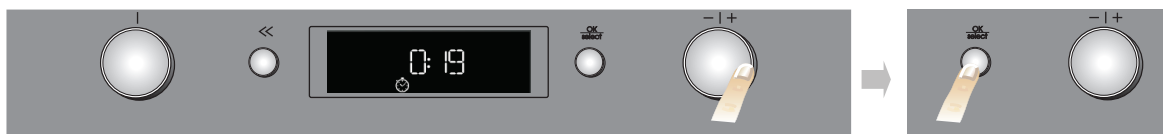
A beállított értékek (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő) bármikor módosíthatók, a << gombbal visszalépés, a "Navigáció" gombbal az értékek módosítása, a  gombbal pedig megerősítés végezhető.

A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELEZÉSE



A sütés végén, illetve a sütő kikapcsolásakor - ha a sütőtérben uralkodó hőmérséklet 50 °C felett van - a kijelzőn megjelenik az adott pillanatban mért hőmérséklet és a HOT (forró) felirat. Amikor a maradékhő eléri az 50 °C értéket, a kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

Percszámláló



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztaütési idő szabályozásához hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 23 óra 59 perc.

1. A "Funkció" gomb nulla állása mellett forgassa a "Navigáció" gombot a kívánt idő megjelenéséig.
2. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn "0:00" jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. A megszakításhoz nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot (a kijelzőn megjelenik a pontos idő).


GOMBZÁR (KEY-LOCK)



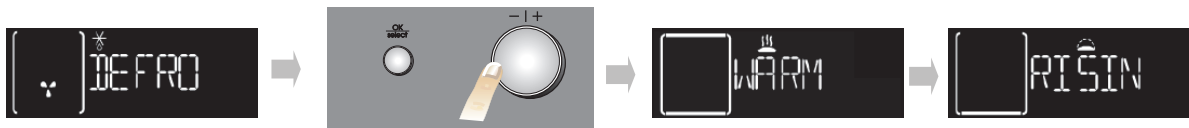
Ezzel a funkcióval blokkolható a kezelőlapon található gombok és kapcsolók használata.


A funkció aktiválásához legalább 3 másodpercig tartsa egyidejűleg lenyomva a << és $\frac{OK}{select}$ gombot. A funkció aktivált állapotában a gombok használata blokkolva van, a kijelzőn pedig egy kulcs látható. Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. A kikapcsoláshoz ismételje meg a fenti eljárást. Aktivált gombzár esetén a sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a gombot 0 (nulla) állásba forgatja. Ilyen esetben azonban az előzetesen kiválasztott funkciót ismét be kell majd állítani.

A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  ikonhoz állítja, akkor beléphet a három speciális funkciót tartalmazó almenübe.

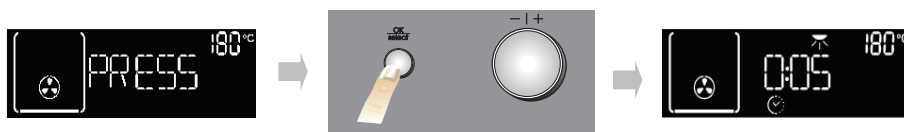
Ezen funkciók bármelyikének a megtekintéséhez, kiválasztásához és elindításához az alábbiak szerint járjon el:



1. Forgassa a "Funkciók" gombot a  jelre: a kijelzőn megjelenik a "DEFROST" felirat és az ehhez a funkcióhoz tartozó ikon.
2. A funkciók listájának görgetéséhez forgassa el a „Navigáció” gombot; a funkciók neve angolul látható: DEFROST (kiolvasztás), KEEP WARM (melegentartás), RISING (kelesztés).
3. A megerősítéshez nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot.


BARNÍTÁS

A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön előbb megadott egy sütési időtartamot.







A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: „PRESS ✓ TO BROWN” (barnítás ✓ gombbal). A $\frac{OK}{select}$ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak kétszer lehet lefuttatni.

A KENYÉR/PIZZA FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  ikonhoz állítja, akkor beléphet a "kenyér" és "pizza" sütésére szolgáló két automatikus funkciót tartalmazó almenübe.





Kenyér




1. Forgassa a "Funkciók" gombot a  jelre: a kijelzőn "BREAD" (kenyér) jelenik meg, mellette az AUTO felirattal.
2. A funkció kiválasztásához nyomja meg a  gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (180 °C és 220 °C között), majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.
4. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a  gombot.

Pizza




1. Forgassa a "Funkciók" gombot a  jelre: a kijelzőn a "BREAD" (kenyér) felirat jelenik meg. A "PIZZA" funkció kiválasztását a következők szerint végezze:
2. Forgassa el a "Navigáció" gombot: A kijelzőn "PIZZA" jelenik meg.
3. A funkció kiválasztásához nyomja meg a  gombot.
4. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (220°C és 250°C között), majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.
5. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a  gombot.

BEÁLLÍTÁSOK



Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  jelre állítja, akkor beléphet abba az almenübe, ahol lehetősége van a kijelző négy beállításának a módosítására.

Óra

Forgassa a "Funkciók" gombot a  jelre: A kijelzőn a „CLOCK” (óra) felirat jelenik meg. Az óra módosítását a fenti pontban (A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA) foglaltak szerint végezze.



Eco

Az ECO mód aktív állapotában (ON) a kijelző kialszik a sütő standby helyzeténél, illetve 5 perccel a sütési idő vége után. Az információk kijelzőn való megjelenítéséhez elég egy gombot megnyomnia vagy elforgatnia.

1. Az "ECO" megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A beállítások (ON/OFF) eléréséhez nyomja meg a  gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.



Hangjelzés

A hangjelzés bekapcsolását vagy kikapcsolását a következők szerint végezze:

1. A "SOUND" (hang) felirat megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A beállítások (ON/OFF) eléréséhez nyomja meg a  gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.













Fényerő

A képernyő fényerejének módosítását a következők szerint végezze:





1. A "BRIGHTNESS" (fényerő) megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. Nyomja meg a  gombot: a kijelzőn 1 jelenik meg.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával növelje vagy csökkentse a fényerőt, majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB

FUNKCIÓK GOMB		
	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.
 SPECIÁLIS FUNKCIÓK	 KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	 MELEGEN TARTÁS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65° felett van.
	 KELESZTÉS	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	 LASSÚ HÜSSÜTÉS	Kíméletes hússütéshez 90 °C-on. Ezzel a funkcióval lassú sütés végezhető, aminek eredményeként porhanyósabb és lédúsabb marad az étel. A sültet ajánlatos előbb a tepsiben úgy megbarnítani, hogy kapjanak egy külső kérget, mert ennek segítségével jobban belül tartható a húslé. A készítési időtartamok 4 óra (1 kg sültnél) és 6-7 óra (3 kg sültnél) között változnak. Az optimális eredmény érdekében ajánlatos az ételkészítés során kerülni a sütőajtó kinyitását és sütőhőmérőt használni a hús belsejében uralkodó hőmérséklet figyeléséhez.
	 LASSÚ HALSÜTÉS	Kíméletes halsütéshez 85°C-on. Ezzel a funkcióval lassú sütés végezhető, aminek eredményeként porhanyósabb és lédúsabb marad az étel. A viszonylag alacsony hőmérsékletnek köszönhetően az étel nem barnul meg, és olyan lesz, mintha kuktában készült volna. A készítési időtartamok 2 óra (300 g halnál) és 45 óra (3 kg halnál) között változnak. Az optimális eredmény érdekében a hővesztés elkerülése céljából ajánlatos az ételkészítés során kerülni a sütőajtó kinyitását.
 ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt végezze el a sütő előmelegítését.	
 LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok, töltött sütemények (sajttorta, rétes, gyümölcstorta) és töltött zöldségek egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció nem folyamatos és kímélő levegőkeringtetést alkalmaz, hogy elkerülhető legyen az ételek túlzott mértékű kiszáradása. Javasoljuk, hogy a 2. szinten használja. Használat előtt melegítse elő a sütőt.	
 HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) két szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. A csak egy szinten történő sütésekhez a 3. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és a 4. szint használata ajánlott a sütő előmelegítése után.	
 XXL MÉRETŰ HÚSOK	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon megbarnulni. A túlzott kiszáradás elkerülése érdekében érdemes néha meglocsolni.	

FUNKCIÓK GOMB (Folytatás)

	GRILLFŰTŐTEST	Használja a grill funkciót karaj, rablólhús, kolbász, zöldség sütéséhez vagy kenyérpíráshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	BEÁLLÍTÁSOK	A kijelzőn beállítása (pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	KENYÉR/PIZZA	Különböző típusú kenyér és pizza sütéséhez. Ennél a funkciónál két olyan program található, amelyek beállításai előre rögzítettek. Önnek elegendő megadnia a kívánt értékeket (hőmérséklet és időtartam), és a sütő automatikusan gondoskodik az optimális sütési ciklusról. A sütő előmelegítése után helyezze a tésztát a 2. szintre.
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	A sütő gyors előmelegítéséhez.















ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előme- legítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		Igen	2/3	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-4	160-180	30-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajt- torta, rétes, gyümölcs- torta)		Igen	2	160-200	30-90	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-4	160-200	35-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek / apró süte- mények		Igen	3	170-180	15-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160-170	20-45	4. szint: rács 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	180-200	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	180-190	35-45	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	110-150	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	90	130-150	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/ (Olasz)Lángos		Igen	1/2	190-250	15-50	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	190-250	20-50	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Kenyér	 (Kenyér)	Igen	2	180-220	30-50	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rács
Pizza	 (Pizza)	Igen	2	220-250	15-30	Tepsi/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	3	250	10-15	3. szint: zsírfogó tálca / süte- ményes tepsi vagy rács
		Igen	1-4	250	10-20	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtor- ta, quiche)		Igen	2/3	190-200	35-55	Tortasütő rácson
		Igen	1-4	180-190	45-60	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Voulevant/Leveles tészta		Igen	3	190-200	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	180-190	20-40	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Lasagna / Tepsis tész- ta / Cannelloni / Felfúj- tak		Igen	3	190-200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	2	180-190	80-120	Zsírfogó tálca vagy sütőfor- ma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	3	200-220	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	170-190	30-60	Sütőforma rácson
Pirítós kenyér		-	5	3 (Magas)	3-6	Rács
Halfilé / halszelet		-	4	2 (Közepes)	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		-	5	2-3 (Közepes-Magas)	15-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	2 (Közepes)	55-70	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
				3 (Magas)	60-80	2. szint: forgónyárs (ha van) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Roast Beef véresen 1 kg		-	3	2 (Közepes)	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	3	2 (Közepes)	60-90	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	3	2 (Közepes)	45-55	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	3 (Magas)	10-15	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		Igen	1-4	200	50-100*	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok & Burgonya		Igen	1-4	200	45-100*	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-4	180	30-50*	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

* A sütési időtartam tájékoztató jellegű. Az elkészült ételeket egyéni ízlés szerint, eltérő időpontokban lehet kivenni a sütőből.

RECEPT FEJLÉCEK - az IEC 50304/60350:2009-03 és a DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint

Recept	Funkció	Előme- legítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Omlós keksz (Shortbread)		Igen	3	170	15-25	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	20-30	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Kis édes sütemények (Small cakes)		Igen	3	170	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	30-40	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Zsírmentes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		Igen	2	170	30-40	Tortasütő rácson
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Két almáspite (Two apple pies)		Igen	2/3	185	55-75	Tortasütő rácson
		Igen	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Melegszendvics (Toast)**		-	5	3 (Magas)	3-6	Rács
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgerek (Burgers)**		-	5	3 (Magas)	18-30	5. szint: rács (a sütési idő felé- nél fordítsa meg az ételt)
						4. szint: zsírfogó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		Igen	3	180	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	55-65	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült (Roast Pork)		-	2	170	110-150	2. szint: zsírfogó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta (Flat cake)		Igen	3	170	35-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	40-50	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca

A sütési táblázat az egyes receptek legjobb elkészítéséhez szükséges ideális funkciókat és hőmérsékleteket tartalmazza. Ha Ön egyetlen szinten szeretne légkeveréses sütést végezni, akkor ajánlatos a harmadik szintet és a több szintű "HŐLÉGBEFÚVÁS" funkcióhoz javasolt hőmérsékletet alkalmaznia.

** Grillezésnél ajánlatos 3-4 cm helyet hagyni a grill elülső szélénél, hogy könnyebb legyen a kiemelés.

A táblázat adatai a mozgatható sínek használata nélkül értendők.

Energiahatékonysági osztály (az EN50304 szabvány szerint)

A tesztek elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

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 függnék. 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 körültekintően kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

Különböző ételek sütése egyszerre

A „HŐLÉGBEFÚVÁS” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely 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.
- Tapadásmentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert egyébként előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény „összeesik” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- A lédús töltelékű süteményekhez (gyümölcs- vagy sajtorta) a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

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 megelőzésére, 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.

Forgóyárs (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 foglatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez 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 sütőből.

Pizza

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


Kelesztés funkció

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


ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.

 Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом “Опасно”, а также следующими словами:

 **ОПАСНО** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

 **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 поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любых операций по установке прибор следует отсоединить от электрической сети.
- Установка и техническое обслуживание прибора должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Не пытайтесь выполнять ремонт или замену каких-либо компонентов прибора за исключением случаев, оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом-электриком. Обращайтесь с этой целью в авторизованные сервисные центры.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими нормами.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы можно было включить прибор, встроенный в кухонную мебель, в розетку электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После установки электрические компоненты не должны быть доступными пользователю.

- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, стоя на полу босиком.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Нельзя разрешать детям играть с прибором. Операции по чистке прибора и уходу за ним могут выполняться детьми в возрасте только под присмотром взрослых.
- Доступные части прибора могут нагреваться в процессе его использования. Держите детей на безопасном расстоянии от прибора и не позволяйте им играть с ним.
- Прибор и его доступные части могут нагреваться в процессе использования. Будьте осторожны, чтобы не прикоснуться к нагревательным элементам. Детей в возрасте меньше 8 лет необходимо держать на безопасном расстоянии от прибора, в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.
- Во время работы прибора и после ее окончания необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во избежание ожогов. Не допускайте прикосновения одежды или других воспламеняемых материалов к прибору до тех пор, пока он не остынет.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью: перед тем, как выполнять какие-либо действия, необходимо обеспечить постепенный выход горячего воздуха или пара. При закрытой дверце горячий воздух выходит из отверстия, расположенного над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными рукавицами при извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняемого материала: При случайном включении духовки это может привести к пожару.

- Не разогревайте и не готовьте продукты, содержащиеся в банках или герметически закрытых емкостях. Увеличение давления внутри банки может привести к ее разрыву и повреждению прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- 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 при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.
- Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители.
- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролизической очистки. Во время выполнения цикла пиролизической очистки (только на духовках с функцией пиролиза) держите детей на безопасном расстоянии от прибора.
- Используйте только термошуп, входящий в комплект поставки данной духовки или рекомендованный для нее.
- Не используйте агрессивные моющие средства или острые металлические инструменты для чистки стекла дверцы духовки, т.к. они могут оставить царапины на его поверхности, и в результате стекло может лопнуть.
- Во избежание поражения электрическим током перед тем как приступать к замене лампочки, убедитесь в том, что прибор выключен.

Утилизация старых электробытовых приборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Сдача прибора на слом должна производиться в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, и убедитесь, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала должным образом, зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должны выполняться только квалифицированным персоналом. В таких случаях обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте все принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C; поддерживайте эту температуру в течение часа, чтобы устранить запах и пары, выделяемые при сгорании изоляционных материалов и защитной консистентной смазки.

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 внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутри горячей духовки: это может привести к повреждению эмали.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, 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.

Утилизация изделия

- 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 сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Экономия электроэнергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ (CE)

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (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/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

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

Не работает электронное программирующее устройство

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение 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 внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки); номер сервисного обслуживания указан также в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



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

ЧИСТКА



ОСТОРОЖНО

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключайте прибор от электросети.

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО! Не пользуйтесь абразивными или вызывающими коррозию чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Выполняйте чистку поверхностей духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием воды (например, пиццы, овощей и т.п.) возможно появление конденсата на внутренней стороне дверцы и прокладке. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри насухо, пользуясь тканевой салфеткой или губкой.

Принадлежности

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

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

ВАЖНО! При чистке каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отключите прибор от электросети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

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

Установка дверцы на место

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

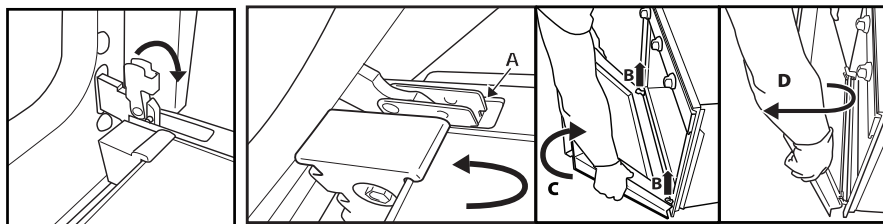


Рис. 1

Рис. 2

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

В некоторых моделях боковые решетки, служащие в качестве опоры для принадлежностей, закреплены двумя винтами (Рис. 3), что обеспечивает лучшую устойчивость.

1. Выкрутите винты и снимите соответствующие прокладки, пользуясь монетой или каким-либо инструментом (Рис. 4).
2. Выньте решетки, приподняв их (1) и повернув (2) так, как показано на Рис. 5.

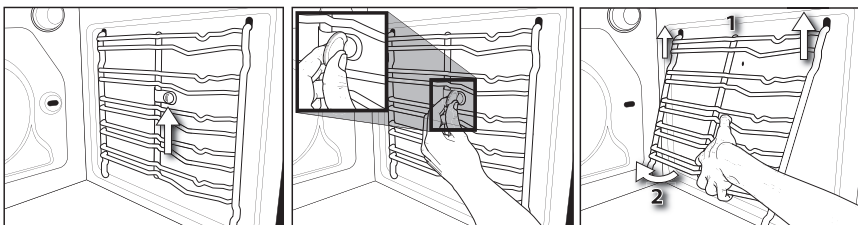


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки для установки принадлежностей.
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 6) и опустите его (Рис. 7).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

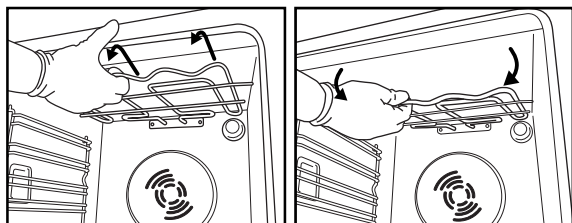


Рис. 6

Рис. 7

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 8), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

Замена боковой лампочки (если предусмотрена):

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

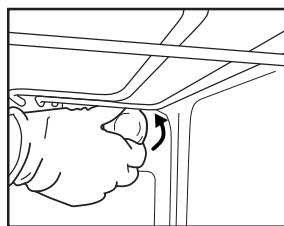


Рис. 8

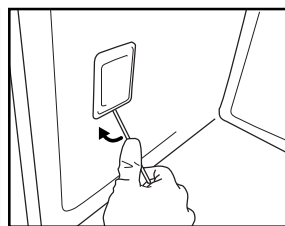


Рис. 9

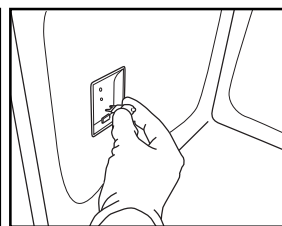


Рис. 10

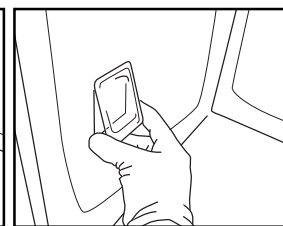


Рис. 11

ПРИМЕЧАНИЕ:

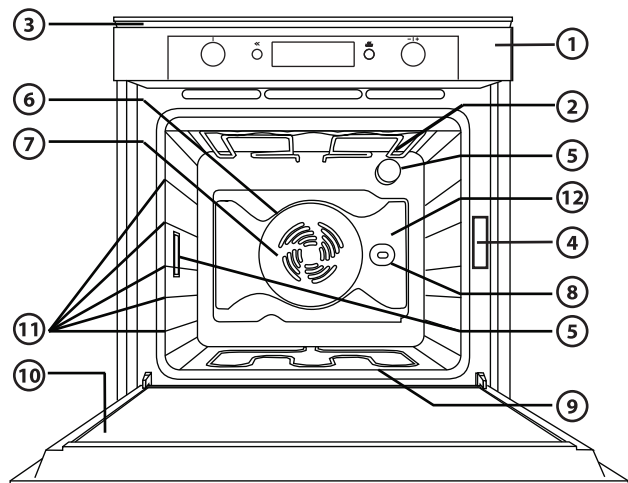
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, T 300°C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, T 300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент (СЕ) 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

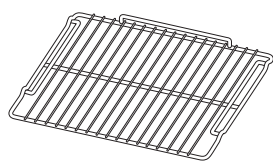


Рис. А

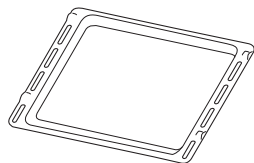


Рис. В

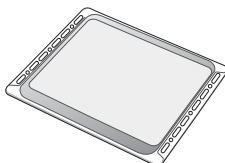


Рис. С

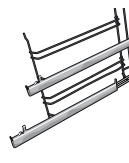


Рис. D

- А. РЕШЕТКА (1):** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПОДДОН (1):** при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.
- С. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ (1):** служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.
- Д. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** делают более удобной установку и снятие различных принадлежностей.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

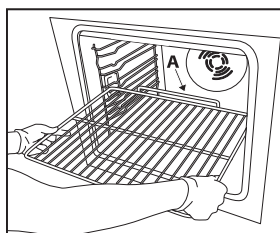


Рис. 1

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

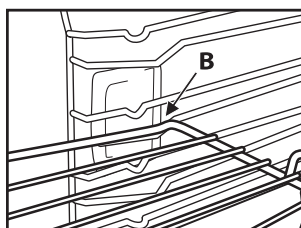


Рис. 2

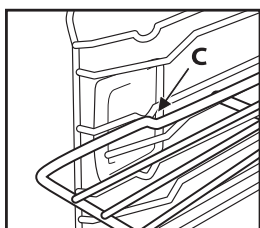


Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение С (Рис. 3).
4. Для извлечения духовки выполните описанные действия в обратном порядке. Другие принадлежности, в частности, поддон для сбора жира и противень для сладкой выпечки, вставляются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



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

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

3. **КНОПКА <<:** возврат к предыдущему экрану
4. **КНОПКА $\frac{OK}{select}$:** выбор и подтверждение настроек

ПРИМЕЧАНИЕ: На дисплее в соответствии с операциями, связанными с кнопкой $\frac{OK}{select}$, появляется символ ✓.

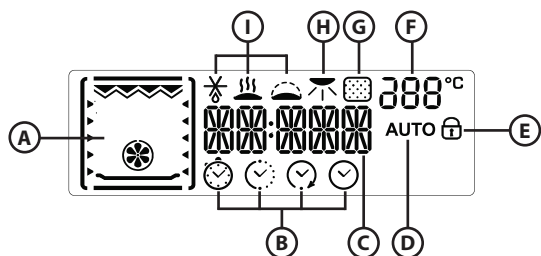
СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режима в любое положение происходит включение духовки: при этом на дисплее отображаются названия режимов/функций или связанных с ними подменю.

Для того чтобы подменю оказались доступными для выбора, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, ХЛЕБ/ПИЦЦА.

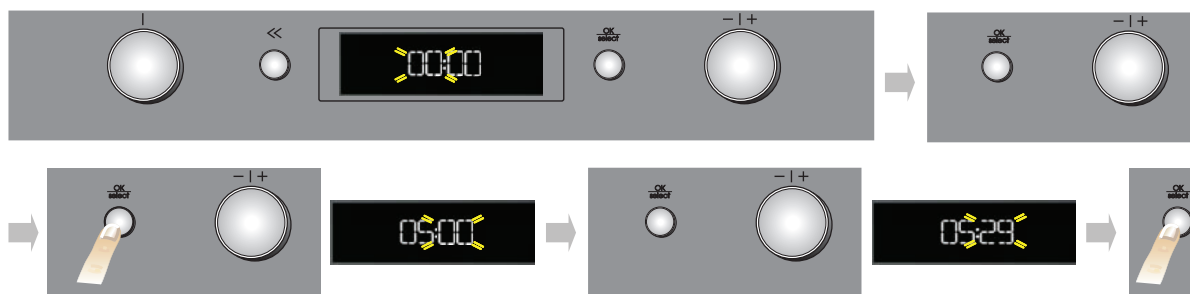
ПРИМЕЧАНИЕ: Список и описание конкретных режимов приведены в таблице настр. 71.

ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ



- A.** Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
- B.** Символы, относящиеся к настройкам времени: таймер, продолжительность приготовления, время окончания приготовления, текущее время суток
- C.** Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
- D.** Выбран автоматический режим "ХЛЕБ/ПИЦЦА"
- E.** Индикатор блокировки дверцы в закрытом состоянии во время выполнения цикла автоматической очистки (отсутствует в данных моделях)
- F.** Температура внутри духовки
- G.** Функция пиролиза (отсутствует в данных моделях)
- H.** Подрумянивание
- I.** Спец. функции: Размораживание, Сохранение тепла, Подъем теста

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ - ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК



После подключения духовки к электрической сети необходимо задать текущее время суток. На дисплее мигают две цифры, соответствующие значению часов.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение часов.
2. Нажмите для подтверждения кнопку $\frac{OK}{select}$; на дисплее начнут мигать две цифры, соответствующие значению минут.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение минут.
4. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

Если необходимо изменить текущее значение времени суток, например, в связи со сбоем подачи электроэнергии, см. описание действий, данное в следующем разделе (НАСТРОЙКИ).

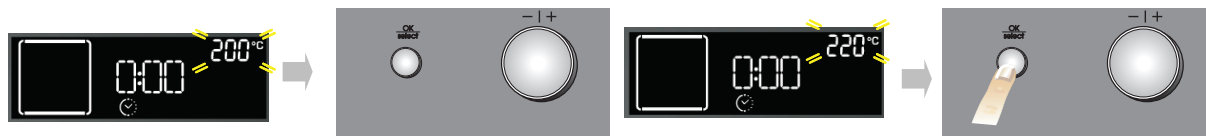
ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Поверните ручку выбора режима на режим, определенный заранее: на дисплее будут отображены значения настроек.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые нужны, нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$. Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

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





1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение.
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции будет выполнено автоматическое подтверждение сделанного выбора.

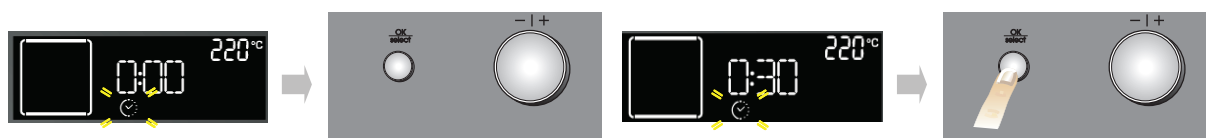
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ




1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку выбора режима на символ .
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$: на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится надпись **PRE**. По достижении заданной температуры эта надпись исчезнет, а вместо нее на дисплее появится соответствующее значение (например, 200 °C), при этом подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим .
4. После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
5. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима и выберите нужный режим.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



1. После подтверждения выбранной температуры начинает мигать символ .
 2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение продолжительности времени приготовления.
 3. Подтвердите это значение нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.
- По истечении 10 секунд после выполнения последней операции будет выполнено автоматическое подтверждение сделанного выбора.

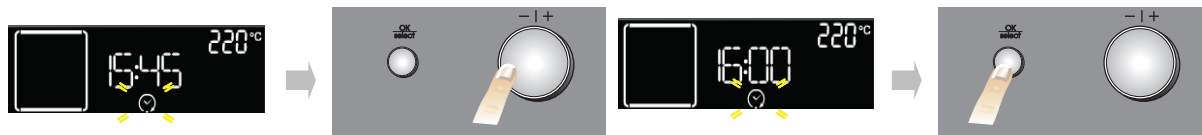
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

ВАЖНО: Дополнительная функция задержки включения цикла приготовления недоступна для следующих режимов: **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ, ХЛЕБ/ПИЦЦА.**

ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе этой функции нагрев духовки до заданного значения температуры выполняется более плавно, в результате чего значения времени приготовления слегка увеличиваются по сравнению с теми, которые приведены в таблице приготовления.

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления, со сдвигом времени включения духовки в интервале от текущего времени до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления.

После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 15:45), и мигает символ (⏸).



Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время путем задания отсрочки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось нужное время окончания приготовления (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$: при этом начнет мигать символ двоеточия, относящийся ко времени окончания приготовления, что означает, что настройка была выполнена нужным образом.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

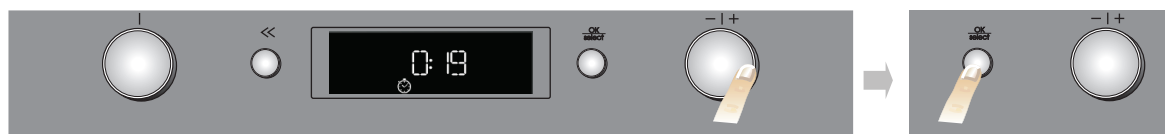
В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), пользуясь кнопкой << для возврата, ручкой просмотра/регулировки для изменения значений, а кнопкой $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ



По окончании каждого процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки превышает 50 °С, то на дисплее высвечиваются надпись HOT (ГОРЯЧО) и текущее значение температуры. Когда температура опустится до 50 °С, на дисплее вновь отобразится текущее время суток.

ТАЙМЕР (СЧЕТЧИК МИНУТ)



Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 23 часа 59 минут.

1. Установив ручку выбора режима на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "0:00". Для отключения сигнала нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ (на дисплее выводится текущее время суток).


БЛОКИРОВКА КНОПОК



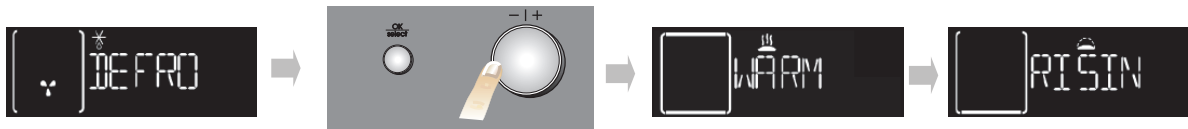
Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.


Чтобы сделать ее активной, нажмите одновременно кнопки << и $\frac{OK}{select}$ не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция включена, кнопки перестают действовать, а на дисплей выводится символ ключа. Эту функцию можно сделать активной и в процессе приготовления. Для отмены действия функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать режим, выбранный ранее.

ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

Установка указателя ручки выбора режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, которое содержит три специальных режима.

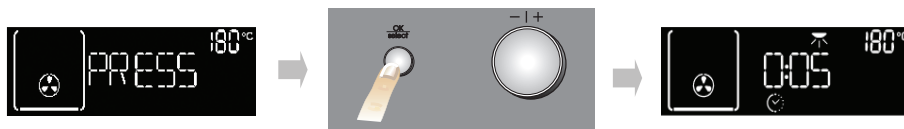
Для просмотра, выбора и включения одного из этих режимов выполните действия, описанные ниже.



1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки для прокрутки списка режимов; названия режимов даются на английском языке: DEFROST (размораживание), KEEP WARM (сохранение тепла), RISING (подъем теста),
3. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.


ПОДРУМЯНИВАНИЕ

По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование данного режима, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.




По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: "PRESS ✓ TO BROWN" ("Нажмите ✓ для подрумянивания"). При нажатии кнопки $\frac{OK}{select}$ начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

ВЫБОР РЕЖИМА "ХЛЕБ/ПИЦЦА"

Установка указателя ручки выбора режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, которое содержит два автоматических режима: приготовление хлеба и пиццы.


Хлеб




1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово "BREAD" (хлеб) и надпись AUTO.
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для выбора этого режима.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180 до 220 °C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для начала приготовления.

Пицца



1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово "BREAD" (хлеб). Для выбора режима "ПИЦЦА" выполните действия, описанные ниже.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки: на дисплее будет выведено слово PIZZA ("ПИЦЦА").
3. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для выбора этого режима.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220 до 250 °C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для начала приготовления.

НАСТРОЙКИ

Установка указателя ручки выбора режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, включающему в себя четыре параметра настройки дисплея, которые могут быть изменены.

Часы

Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово CLOCK (часы). Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе (ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК).

Есо

При задании режима ECO (ON (ВКЛ)) дисплей выключается, когда духовка находится в режиме ожидания или по истечении 5 минут после окончания приготовления. Для вывода информации на дисплей достаточно нажать одну из кнопок или повернуть одну из ручек.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось слово ECO.
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.

Звуковая сигнализация

Для включения или выключения звуковой сигнализации выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее было выведено слово SOUND (ЗВУК).
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.

Яркость








Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее было выведено слово BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ).
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$: на дисплее будет выведено число 1.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для увеличения или уменьшения яркости и подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.














ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ















РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	СПЕЦ. ФУНКЦИИ	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
		СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65 °С.
		ПОДЪЕМ ТЕСТА Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если температура во внутренней камере духовки превышает 40 °С. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		МЕДЛ. ОБЖАР. МЯСА Режим приготовления мяса при 90 °С. Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. При приготовлении жаркого рекомендуется сначала обжарить его на сковороде для образования корочки, что позволяет лучше сохранить сочность мяса. Время приготовления составляет от 4 часов для жаркого весом 1 кг до 6-7 часов для жаркого весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки в процессе приготовления и пользоваться специальным термометром для определения температуры внутри мясного блюда.
		МЕДЛ. ОБЖАР. РЫБЫ Режим приготовления рыбы при 85 °С. Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. Поскольку температура приготовления является невысокой, блюдо не жарится и получается в результате аналогичным блюду, приготовленному на пару. Время приготовления составляет от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки в процессе приготовления, чтобы избежать потери тепла.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления мяса, пирогов и тортов с начинкой (таких как чизкейк, штрудель, фруктовые торты) и фаршированных овощей на одном уровне. В этом режиме для предотвращения излишнего обезвоживания приготавливаемых блюд используется непостоянная и слабая вентиляция. Рекомендуется использовать 2 ^й уровень. Разогрейте духовку, перед тем как поместить в нее продукты.








РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА (Продолжение)

	<p style="text-align: center;">КОНВЕКЦИЯ</p>	<p>Для одновременного приготовления на двух уровнях различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 3-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.</p>
	<p style="text-align: center;">БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</p>	<p>Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.</p>
	<p style="text-align: center;">ГРИЛЬ</p>	<p>Жаренье стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.</p>
	<p style="text-align: center;">ТУРБО-ГРИЛЬ</p>	<p>Жаренье крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.</p>
	<p style="text-align: center;">НАСТРОЙКИ</p>	<p>Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).</p>
	<p style="text-align: center;">ХЛЕБ/ПИЦЦА</p>	<p>Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температуру и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Ставьте тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку.</p>
	<p style="text-align: center;">БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</p>	<p>Ускоренный предварительный прогрев духовки.</p>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		Да	2/3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	160-180	30-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	2	160-200	30-90	Поддон/форма/противень для сладкой выпечки на решетке
		Да	1-4	160-200	35-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	3	170-180	15-45	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Эклеры		Да	3	180-200	30-40	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Безе		Да	3	90	110-150	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	90	130-150	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		Да	1/2	190-250	15-50	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	190-250	20-50	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Хлеб	 (Хлеб)	Да	2	180-220	30-50	Поддон или противень для сладкой выпечки или решетка



Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Пицца	 (Пицца)	Да	2	220-250	15-30	Поддон или противень для сладкой выпечки
Замороженная пицца		Да	3	250	10-15	Ур. 3: поддон или противень для сладкой выпечки или решетка
		Да	1-4	250	10-20	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	2/3	190-200	35-55	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	180-190	45-60	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	3	190-200	20-30	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	180-190	20-40	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	3	190-200	45-55	Форма на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	2	180-190	80-120	Поддон или форма на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		Да	3	200-220	50-100	Поддон или форма на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	2	190-200	80-130	Поддон или форма на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/ в фольге (филе, целиком)		Да	3	180-200	40-60	Поддон или форма на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	170-190	30-60	Форма на решетке
Тосты		-	5	3 (Высокая)	3-6	Решетка

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Рыба (филе, кусками)		-	4	2 (Средняя)	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: поддон с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	5	2-3 (Средняя-Высокая)	15-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: поддон с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	2 (Средняя)	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
				3 (Высокая)		60-80
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	3	2 (Средняя)	35-45	Форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	3	2 (Средняя)	60-90	Поддон или форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	2 (Средняя)	45-55	Поддон или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	3 (Высокая)	10-15	Форма на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Лазанья и мясо		Да	1-4	200	50-100*	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: поддон или форма на решетке
Мясо и картофель		Да	1-4	200	45-100*	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: поддон или форма на решетке
Рыба и овощи		Да	1-4	180	30-50*	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: поддон или форма на решетке

* Значение времени приготовления является ориентировочным. Блюда следует вынимать в различное время в соответствии с индивидуальными вкусами.

РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ в соответствии со стандартами IEC 50304/60350:2009-03 и DIN 3360-12:07:07

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		Да	3	170	15-25	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	20-30	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: поддон
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		Да	3	170	20-30	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	30-40	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: поддон
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		Да	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		Да	2/3	185	55-75	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	175	75-95	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Тосты (Toast)**		-	5	3 (Высокая)	3-6	Решетка
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)**		-	5	3 (Высокая)	18-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: поддон с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		Да	3	180	30-40	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	55-65	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: поддон
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Уровень 2: поддон

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
DIN 3360-12:07, приложение С						
Невысокий пирог/торт (Flat cake)		Да	3	170	35-45	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	40-50	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: поддон

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если требуется использовать режим выпекания с конвекцией (“подрумьянивание”) на одном уровне, то рекомендуется пользоваться третьим уровнем и задавать ту же температуру, которая указана для режима “КОНВЕКЦИЯ” с приготовлением на нескольких уровнях.

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

Приведенные в таблице данные соответствуют случаю, при котором не используются выдвижные направляющие.

Класс энергоэффективности (по стандарту EN 50304)

Для тестирования используйте соответствующую таблицу.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные 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 (pyrex) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки.

Одновременное приготовление различных блюд

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

Сладкая выпечка

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

Мясо

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

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

Вертел (только в некоторых моделях)

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

Пицца

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

Режим “Подъем теста”

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

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ

ВАША ВЛАСНА БЕЗПЕКА, ТАК САМО, ЯК І БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ, Є НАДЗВИЧАЙНО ВАЖЛИВОЮ

Це керівництво з інструкціями і сам прилад оснащені важливими повідомленнями з безпеки, з якими необхідно уважно ознайомитися і дотримуватися увесь час.



Це - символ небезпеки, який попереджає про потенційний ризик для користувачів і інших осіб. Всі повідомлення, які стосуються безпеки, будуть відзначені символом небезпеки і наступними термінами:



НЕБЕЗПЕКА

Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, призводить до серйозних травм.



ЗАСТЕРЕЖИВАХОДИ

Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може привести до серйозних травм.

Всі повідомлення стосовно безпеки вказують на існуючий потенційний ризик і рекомендують, як знизити ризик травм, пошкоджень і враження електричним струмом в результаті неправильного використання приладу.

Ретельно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Перш ніж виконувати будь-які дії з монтажу, переконайтеся, що прилад від'єднаний від електричної мережі.
- Монтаж або технічне обслуговування має виконуватися фахівцем з дотриманням інструкцій виробника і чинних місцевих правил техніки безпеки. Не ремонтуйте і не заміняйте ніякі частини приладу, якщо про це чітко не йдеться в інструкції з використання й обслуговування.
- Заміна кабелю повинна виконуватися кваліфікованим електриком. Зверніться в авторизований сервісний центр.
- Заземлення приладу вимагається законом.
- Шнур живлення повинен мати достатню довжину, щоб під'єднати прилад до розетки електричного живлення. Попередньо необхідно вставити роз'єм шнуру живлення в гніздо на приладі.
- Щоб монтаж відповідав діючим нормам безпеки, необхідно передбачити двополюсний вимикач з мінімальною відстанню 3 мм між контактами.
- Не використовуйте трійники або подовжувачі.
- Не тягніть за шнур живлення, об витягти вилку з електричної розетки.
- Після монтажу не повинен матися доступ до електричних компонентів.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла і не працюйте з ним будучи босоніж.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання з метою готування їжі. Інші типи використання (напр., опалення приміщень) не дозволяються. Виробник знімає з себе відповідальність будь-якого роду в разі використання приладу не за призначенням або в разі невірної завдання команд.

- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком старше 8 років і особами з обмеженими фізичними і розумовими можливостями або непідготовленими особами, за виключенням випадків, коли вони перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення і догляд за приладом може проводитися дітьми лише за умови нагляду за ними з боку дорослих.
- Доступні користувачеві частини приладу можуть дуже нагріватися під час роботи. Слідкуйте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані від приладу і не гралися з ним.
- Прилад і його компоненти, доступні користувачеві, нагріваються під час роботи. Будьте обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Діти віком молодше 8 років мають знаходитися на безпечній відстані від приладу або бути під постійним наглядом біля нього.
- Під час і після використання не торкайтеся теплових електричних нагрівальних елементів, щоб запобігти опікам. Слідкуйте, щоб прилад і його компоненти, перебуваючи в нагрітому стані, не контактували з легкозаймистими речами або матеріалами.
- Наприкінці готування відкривайте дверцята приладу з обережністю, щоб пара і гаряче повітря виходили зсередини повільно. Коли дверцята приладу закриті, гаряче повітря виходить з отвору понад панелью управління. Ні в якому разі не закривайте вентиляційні отвори.
- Користуйтеся захисними рукавичками для духовки, щоб виймати каструлі і кухонне приладдя і будьте обережні, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Не складуйте легкозаймисті матеріали всередині приладу або поблизу від нього. У разі випадкового увімкнення приладу може статися пожежа.
- Не розігрівайте і не готуйте в духовці, використовуючи герметично закриті банки або місткості. Накопичення тиску всередині може призвести до вибуху банки і пошкодити прилад.
- Не використовуйте місткості з синтетичних матеріалів.
- Нагріті жири й олія легко займаються. Під час готування слідкуйте за харчовими продуктами, багатими на жири і олію.
- Ні в якому разі не залишайте прилад без нагляду під час висушування продуктів.
- Якщо готування деяких страв вимагає додавання алкогольних напоїв (напр., рому, коньяку, вина), тримайте на увазі, що алкоголь випаровується при високих температурах. Тому не виключено, що утворена пара може зайнятися під час контакту з електричним нагрівальним елементом.
- Ні в якому разі не використовуйте парові струминні очищувальні прилади.

- Не торкайтеся духовки під час піролізу. Під час піролізу діти мають знаходитися на безпечній відстані від духовки (тільки для моделей з функцією піролізу).
- Використовуйте тільки температурний зонд, який постачається разом з духовкою або рекомендується для неї.
- Не використовуйте абразивні агресивні миючі засоби або загострені металеві інструменти для очищення скла в дверцятах духовки, тому що вони можуть подряпати поверхню і призвести до тріскання скла.
- Щоб запобігти враженню електричним струмом, перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнений.

Утилізація електропобутової техніки

- Цей виріб виготовлений з застосуванням матеріалів вторинної переробки або повторного використання. Утилізація приладу має відбуватися відповідно до місцевих норм з утилізації відходів. Перш ніж направити виріб на утилізацію, зробіть його непридатним для роботи, відрізавши шнур живлення.
- Для отримання додаткової інформації з приводу переробки, відновлення та утилізації електропобутової техніки зверніться до місцевих органів влади, служби збору побутових відходів або до магазину, де було придбано виріб.

МОНТАЖ

Після розпакування духовки переконайтеся у відсутності пошкоджень, які могли статися під час транспортування. Перевірте також, що дверцята щільно закриваються. У разі виникнення проблем зверніться до дилера або в службу підтримки клієнтів. Для запобігання ушкодженням необхідно зняти полістирол з основи духовки і тільки після цього виконувати монтаж.

ПІДГОТОВКА МЕБЛІВ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ ДУХОВКИ

- Меблі на кухні поряд з духовкою повинні бути теплостійкими (витримувати не менше 90°C).
- Перш ніж вставляти духовку, виконайте всі роботи з різання меблевого корпусу і обережно видаліть стружки або залишкову тирсу.
- Після монтажу нижня частина духовки не повинна бути доступною для користувачів
- Для нормального функціонування виробу не закривайте мінімальний отвір між робочою поверхнею і верхньою частиною духовки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

Перевірте, що значення напруги, вказане на паспортній табличці виробу, відповідає напрузі в електричній мережі живлення. Паспортна табличка знаходиться на передній кромці духовки (його можна побачити, відкривши дверцята).

- Заміни шнуру живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) мають виконуватися виключно фахівцями. Зверніться в авторизовані сервісні центри.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перш ніж розпочати використання:

- Зніміть захисні картонні деталі, прозору стрічку і клейкі етикетки з компонентів.
- Вийміть приладдя з духовки й увімкніть її на 200° на одну годину, щоб видалити запахи і дим, які утворюються від ізолюючих матеріалів і захисного мастила.

Під час використання:


- Не навішуйте ніяких речей на дверцята, щоб не пошкодити їх.
- Не обпирайтеся на дверцята і не вішайте ніяких речей на ручку.
- Не покривайте духовку всередині алюмінієвою фольгою.
- Не бризкайте воду всередину гарячої духовки: це може пошкодити емаль.
- Не пересувайте по дні духовки каструлі або кухонний посуд: це може пошкодити емаль.
- Переконайтеся, що електричні шнури від інших приладів не торкаються гарячих частин духовки і не застряють між дверцятами.
- Не піддавайте духовку дії атмосферних агентів

ПОРАДИ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація упаковки

Пакувальний матеріал може повторно перероблятися на 100% і тому позначений символом повторної переробки (♻️). Забороняється викидати різні частини упаковки разом зі звичайним сміттям; їх слід збирати для утилізації відповідно до місцевого чинного законодавства.

Утилізація виробу

- Цей прилад має спеціальні маркування відповідно до вимог Європейської Директиви 2002/96/EC щодо переробки і утилізації електричної й електронної апаратури - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Переконавшись, що цей прилад утилізовано коректним способом, користувач робить свій внесок щодо попередження негативних наслідків для довкілля і здоров'я людини.
- Символ  на виробі або у супровідній документації вказує не те, що з цим виробом не слід поводитися як зі звичайним місцевим сміттям, його необхідно відвезти у відповідний збірний пункт для повторної переробки електричної й електронної апаратури.

Заощадження електроенергії

- Використовуйте попередній нагрів духовки тільки, коли це вказано у таблиці готування або у вашому рецепті.
- Для духовки завжди використовуйте форми темного кольору, лаковані або емальовані, через те, що вони значно краще поглинають тепло.
- Вимикайте духовку на 10/15 раніше запрограмованого часу кінця готування. Якщо йдеться про страви, які потребують тривалого готування, навіть після вимкнення духовки готування продовжується.

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ С Є

- Цей прилад, призначений для контактування з харчовими продуктами, відповідає Регламенту (С Є) № 1935/2004 і спроектований, виготовлений і виставлений на ринок згідно до вимог з безпеки Директиви "Низька напруга" 2006/95/CE (яка заміняє Директиву 73/23/CEE, включаючи подальші внесені поправки), вимог з забезпечення захисту Директиви "EMC - Електромагнітна сумісність" 2004/108/CE.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не працює:

- Перевірте, що в мережі є живлення і що духовка коректно підключена до мережі електричного живлення.
- Вимкніть і знову увімкніть духовку, щоб переконатися, що проблему вирішено.

Електронний програматор не працює:

- Якщо на дисплеї з'являється "F" і потім номер, зверніться по допомогу у найближчий сервісний центр. В цьому випадку повідомте номер, який слідує за буквою "F".

СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Перш ніж звернутися по допомогу до Сервісного центру:

1. Переконайтеся, що проблему не можна усунути самостійно за допомогою порад з розділу "Пошук і усунення несправностей".
2. Вимкніть і знову увімкніть духовку, щоб переконатися, що проблему вирішено.

Якщо після виконаних перевірок несправність залишається, зверніться по допомогу у найближчий сервісний центр.

Завжди повідомляйте:

- короткий опис несправності;
- точні тип і модель духовки;
- сервісний номер (це номер, вказаний після слова Service на паспортній табличці), розташований на внутрішній правій кромці всередині духовки (його помітно при відчинених дверцятах). Сервісний номер наводиться також у гарантійному свідоцтві;
- Вашу повну адресу;
- Ваш телефонний номер.

SERVICE 0000 000 00000



Якщо духовка потребує ремонту, зверніться в **Уповноважений Сервісний центр** (це гарантує використання оригінальних запасних частин і правильно виконаний ремонт).

ОЧИЩЕННЯ



ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ

- Не використовуйте парові струминні очищувальні прилади.
- Здійсніть очищення на холодному приладі.
- Від'єднайте прилад від мережі електричного живлення.

Зовнішня частина духовки

ВАЖЛИВО! Не використовуйте корозійні або абразивні миючі засоби. Якщо якийсь з зазначених засобів випадково потрапить на прилад, негайно видаліть його зволоженою ганчіркою.

- Протріть поверхні зволоженою ганчіркою. Якщо вона дуже забруднена, додайте до води декілька крапель м'якого засобу для посуду. Витріть досуха сухою ганчіркою.

Внутрішня частина духовки

ВАЖЛИВО! Не використовуйте абразивні губки, віхоть з металевою стружки і металеві скребки. Їх використання може з часом призвести до пошкодження емальованих поверхонь і скла у дверцятах духовки.

- Після кожного використання зачекайте на охолодження духовки і очищайте її бажано у теплому стані, щоб краще видалити накопичення і плями, утворені залишками їжі (напр., харчові продукти з високим вмістом цукру).
- Використовуйте спеціальні чистильні засоби для духовки і дотримуйтесь інструкцій від виробника.
- Очищайте скло у дверцятах духовки за допомогою спеціальних рідких миючих засобів. Щоб полегшити очищення дверцят, їх можна зняти (див. ДОГЛЯД).
- Верхній нагрівальний елемент грилю (див. ДОГЛЯД) може опускатися (тільки в деяких моделях), щоб забезпечити очищення внутрішньої верхньої частини духовки.

ЗАУВАЖЕННЯ: під час тривалого готування продуктів, багатих водою (напр., піци, овочів, тощо) можливе утворення конденсату на внутрішній частині дверцят і прокладок. Зачекайте, поки духовка охолоне, і потім витріть дверцята ганчіркою або губкою.

Приладдя:

- Після використання замочіть приладдя у воді з м'яким засобом для посуду, скористайтесь захисними рукавичками, якщо приладдя ще гаряче.
- Залишки їжі можна видалити спеціальною щіткою або губкою.

Очищення задньої стінки і бічних каталітичних панелей (якщо вони входять до постачання):

ВАЖЛИВО! Не використовуйте корозійні або абразивні миючі засоби, жорсткі щітки, мочалки для кастрюль або розпилювачі для духовок, які можуть пошкодити каталітичну поверхню, внаслідок чого вона втратить свої властивості з автоматичного очищення.

- Увімкнуть духовку з функцією конвекції в холостому режимі при температурі 200°C приблизно на одну годину.
- Потім зачекайте на охолодження приладу і скористайтеся губкою, щоб видалити залишки їжі.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- ⚠ ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ**
- Використовуйте захисні рукавички.
 - Виконуйте вказані операції на холодному приладу.
 - Від'єднайте прилад від мережі електричного живлення.

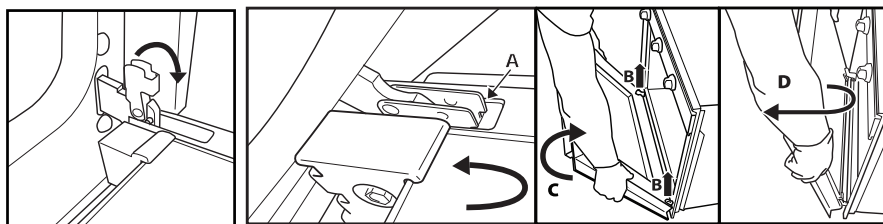
ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть важелі для блокування шарнірів уперед до упору (Мал. 1).
3. Закрийте дверцята до блокування (A), підніміть їх (B) і поверніть (C) до відкріплення (D) (Мал. 2).

Щоб повернути дверцята на місце:

1. Вставте шарніри у відповідні гнізда.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть обидва блокувальні важелі.
4. Закрийте дверцята.



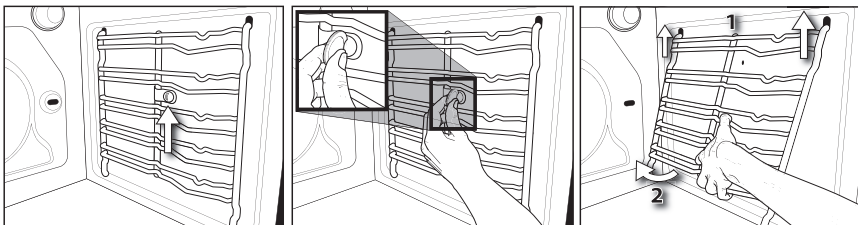
Мал. 1

Мал. 2

ЗНЯТТЯ БІЧНИХ РЕШІТОК

В деяких моделях бічні решітки для утримання приладдя оснащені двома кріпильними гвинтами (Мал. 3), які додають стабільності.

1. За допомогою монети або загостреного інструменту зніміть гвинти і відповідні пластинки праворуч і ліворуч (Мал. 4).
2. Підніміть і вийміть решітки (1), оберніть їх (2), як показано на Мал. 5.



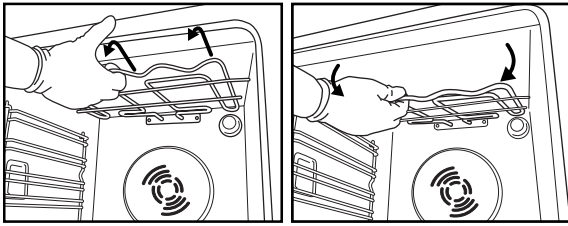
Мал. 3

Мал. 4

Мал. 5

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ (ТІЛЬКИ ДЛЯ ДЕЯКИХ МОДЕЛЕЙ)

1. Зніміть бічні решітки для утримання приладдя.
2. Не повністю витягніть нагрівальний елемент (Мал. 6) і опустіть його (Мал. 7).
3. Щоб повернути на місце нагрівальний елемент, підніміть його, злегка потягніть до себе, перевіряючи, що він опирається на відповідні бічні гнізда.



Мал. 6

Мал. 7

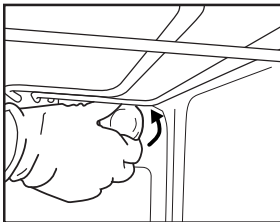
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Щоб замінити задню лампочку (в разі наявності):

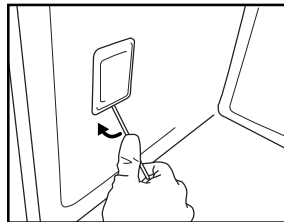
1. Від'єднайте духовку від мережі електричного живлення.
2. Розкрутіть кришку лампочки (Мал. 8), замініть лампочку (щоб дізнатися про тип лампочки, зверніться до зауважень) і знову закрутіть кришку лампочки.
3. Знову під'єднайте духовку до мережі електричного живлення.

Щоб замінити бічну лампочку (в разі наявності):

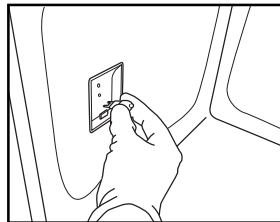
1. Від'єднайте духовку від мережі електричного живлення.
2. Зніміть бічні решітки для утримання приладдя, в разі їх наявності.
3. Скористайтеся викруткою як важелем і натисніть назовні, щоб зняти кришку лампочки.
4. Замініть лампочку (щоб дізнатися про тип лампочки, зверніться до зауважень).
5. Поверніть на місце кришку лампочки і проштовхніть її до стінки, щоб правильно заблокувати.
6. Встановіть на місце бічні решітки для утримання приладдя.
7. Знову під'єднайте духовку до мережі електричного живлення.



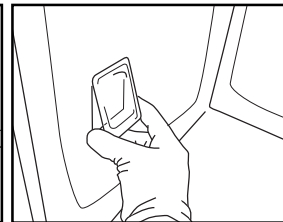
Мал. 8



Мал. 9



Мал. 10



Мал. 11

ЗАУВАЖЕННЯ:

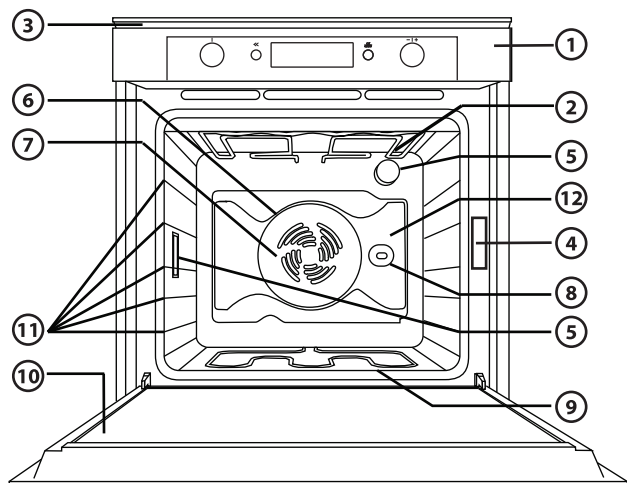
- Використовуйте лише лампи розжарювання на 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C, або галогенні лампи на 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампочка цього приладу спеціально призначена для електропобутової техніки і не повинна використовуватися для освітлення домашніх приміщень (Регламент (CE) 244/2009).
- Лампочки можна придбати у Сервісних центрах.

ВАЖЛИВО!

- **При використанні галогенних лампочок освітлення, не торкайтеся їх голими руками, щоб не пошкодити їх відбитками пальців.**
- **Не вмикайте духовку, не встановивши попередньо покриття для лампочки.**

КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДЕТАЛЬНО ОПИСАНІ У РОЗДІЛІ, ПРИСВЯЧЕНОМУ МОНТАЖУ

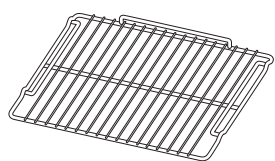


1. Панель управління
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Вентилятор для охолодження (прихований)
4. Паспортна табличка (забороняється видаляти)
5. Лампи
6. Круговий нагрівальний елемент (прихований)
7. Вентилятор
8. Рожен (якщо постачається)
9. Нижній нагрівальний елемент (прихований)
10. Дверцята
11. Позиція полиць (номер рівня вказаний на передній панелі духовки)
12. Захисна панель

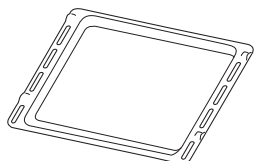
N.B.:

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

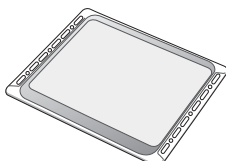
ПРИЛАДДЯ



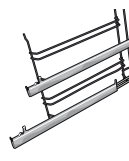
Мал. А



Мал. В



Мал. С



Мал. D

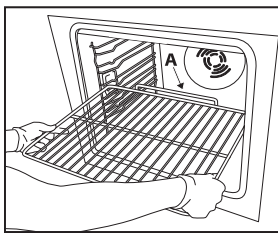
- РЕШІТКА (1):** її слід використовувати для готування їжі або як опору для каструль, форм для тортів або іншого посуду, придатного до використання у духовці.
- ДЕКО (1):** його слід використовувати, розмістивши під решіткою, щоб збирати жир, або як гриль для готування м'яса, риби, овочів, перепічки, тощо.
- ЛИСТ ДЛЯ КОНДВИРОБІВ (1):** його слід використовувати для випікання хлібобулочних та кондитерських виробів, а також для запеченого м'яса, риби у фользі, тощо.
- КОВЗНІ НАПРЯМНІ:** полегшують встановлення і виймання приладдя.

ФАКУЛЬТАТИВНЕ ПРИЛАДДЯ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі обслуговування після продажу.

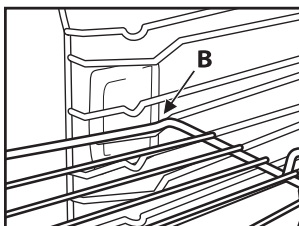
ЯК ВСТАВИТИ РЕШІТКИ І ІНШЕ ПРИЛАДДЯ У ДУХОВКУ

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

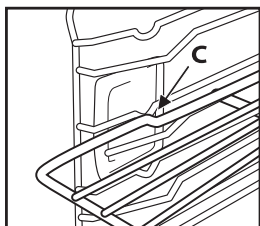


Мал. 1

1. Вставте решітку горизонтально, піднятою частиною "А" догори (Мал. 1).
2. Нахиліть решітку у положення блокування "В" (Мал. 2).



Мал. 2



Мал. 3

3. Знову встановіть решітку в горизонтальне положення і проштовхніть її до повного вставляння "С" (Мал. 3).
4. Щоб витягнути решітку, виконуйте ці ж дії у зворотному порядку. Інше приладдя, наприклад, деко і лист для кондвиробів, вставляється так само. Виступ з гладкого боку дозволяє виконати блокування.

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР



1. **РУЧКА ДЛЯ ВИБОРУ ФУНКЦІЙ:** увімкнення/вимкнення і вибір функцій
 2. **РУЧКА ДЛЯ НАВІГАЦІЇ:** навігація в меню, змінювання стандартних значень
- Н.В.:** обидві ручки є висувними. Щоб висунути ручки, достатньо натиснути на них у центрі.
3. **КНОПКА <<:** щоб повернутися у головне екранне вікно
 4. **КНОПКА $\frac{OK}{select}$:** щоб вибрати і підтвердити параметри
- Н.В.:** на дисплеї з'явиться ✓ для вказівок відносно кнопки $\frac{OK}{select}$.

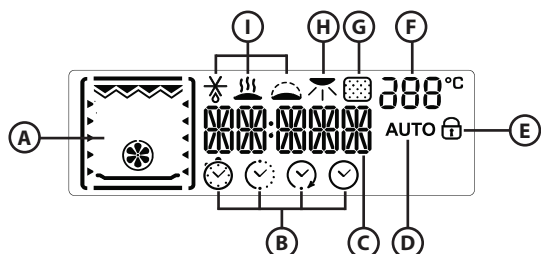
ПЕРЕЛІК ФУНКЦІЙ

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

Підменю передбачені при виборі таких функцій: ГРИЛЬ, СПЕЦАЛЬНІ, НАЛАШТУВАННЯ і ХЛІБ/ПІЦА.

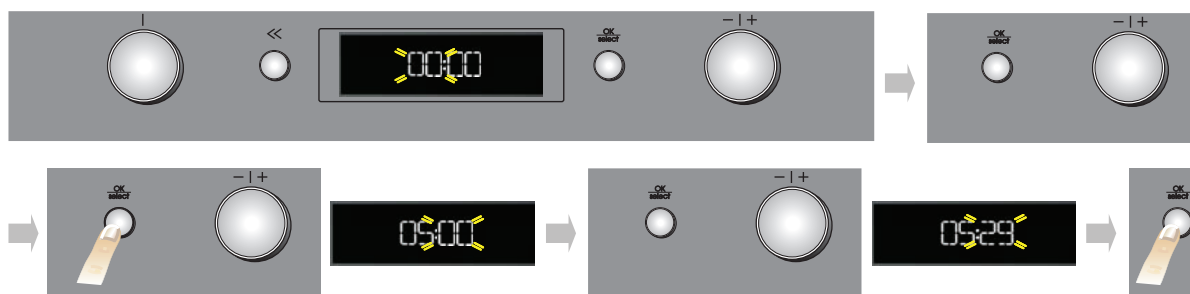
Н.В.: перелік та опис функцій див. у спеціальній таблиці на і на Сторінка 94.

ОПИС ДИСПЛЕЮ



- A. Відображення активних нагрівальних елементів для різних функцій
- B. Позначки щодо часу: таймер, тривалість готування, час кінця готування, поточний час
- C. Інформація про попередньо вибрані функції
- D. Вибрана автоматична функція ХЛІБ/ПІЦА
- E. Індикація зачинених дверцят духовки під час циклу автоматичного очищення (в цих моделях не передбачена)
- F. Внутрішня температура духовки
- G. Функція піролізу (в цих моделях не передбачена)
- H. Підрум'янювання
- I. Спеціальні функції: Розморожування, Підігрівання, Піднімання

УВІМКНЕННЯ ДУХОВКИ - ЯК НАЛАШТУВАТИ ПОТОЧНИЙ ЧАС



Після підключення духовки до електричної мережі необхідно налаштувати поточний час. На дисплеї розпочнуть блимати дві цифри, які відповідають годині.

1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'являться коректні години.
2. Для підтвердження натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$; на дисплеї розпочнуть блимати дві цифри, які відповідають хвилинам.
3. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'являться потрібні хвилини.
4. Для підтвердження натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$.

Щоб змінити поточний час, наприклад, після перерви в енергопостачанні, зверніться до наступного параграфу (НАСТРОЙКИ).

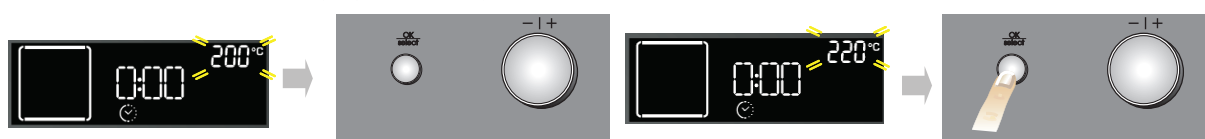
ЯК ВИБРАТИ ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ



1. Встановіть ручку "Функцій" на бажану: на дисплеї відобразяться параметри певного типу готування.
2. Якщо стандартні запропоновані параметри відповідають бажаним, натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$. Якщо необхідно змінити їх, виконайте наведену нижче процедуру.

ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ТЕМПЕРАТУРУ/ПОТУЖНІСТЬ ГРИЛЮ

Щоб змінити температуру або потужність грилю, виконайте такі дії:





1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'явиться бажане значення.
2. Для підтвердження натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$.

Через 10 секунд після останньої операції зроблений вибір підтверджується автоматично.

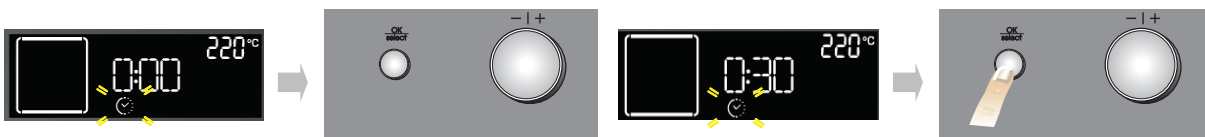
ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ ДУХОВКИ




1. Виберіть функцію швидкого розігріву, обертаючи ручку "Функцій" поруч з позначкою .
2. Для підтвердження натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$: параметри відобразяться на дисплеї.
3. Якщо запропонована температура відповідає бажаній, натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$. Щоб змінити параметр, виконайте дії, наведені у попередніх параграфах. На дисплеї з'явиться напис **PRE**. Після досягнення заданої температури вона змінюється відповідно з заданим значенням (напр., 200°), про що сповіщає звуковий сигнал. Наприкінці попереднього розігріву автоматично встановлюється функція статичної духовки . Тепер можна розташувати страву и почати готування.
4. Якщо необхідно запрограмувати іншу функцію готування, оберіть її за допомогою ручки "Функцій".

ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

Ця функція забезпечує готування впродовж певного часу, від мінімального в 1 хвилину до максимального, передбаченого для тієї чи іншої функції, після вичерпання якого духовка автоматично вимикається.




1. Після підтвердження температури позначка  розпочне блимати.
 2. Обертайте регулятор, доки не з'явиться бажана тривалість готування.
 3. Для підтвердження тривалості готування натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$.
- Через 10 секунд після останньої операції зроблений вибір підтверджується автоматично.

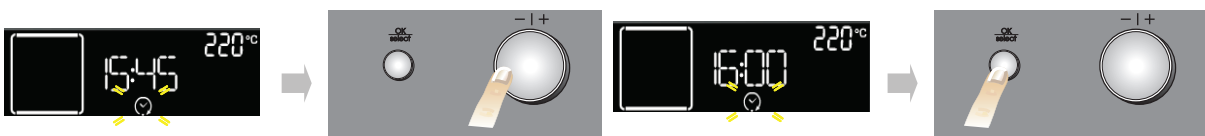
ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ЧАС КІНЦЯ ГОТУВАННЯ/ВІДКЛАДЕНИЙ ПУСК

ВАЖЛИВО: Відкладений пуск не передбачений для таких функцій: ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ, ХЛІБ/ПІЦА.

Н.В.: згідно до такого програмування обрана температура досягається поступово, через це тривалість готування дещо збільшується відносно до наведених у таблиці значень.

Надається можливість запрограмувати бажаний час кінця готування, відклавши пуск на максимальній час у 23 години і 59 хвилин, відраховуючи від поточного часу. Це можливо лише за умови запрограмованої тривалості готування.

Після задання тривалості готування на дисплеї відобразиться час кінця готування (наприклад, 15:45), і позначка  розпочне блимати.



Щоб відкласти кінець готування, пізніше запустивши духовку, виконайте такі дії:

1. Обертайте ручку "Навігації" до появи бажаного часу кінця готування (наприклад, 16:00).
2. Для підтвердження обраного значення натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$: дві крапки часу кінці готування блимають, вказуючи на те, що програмування здійснено правильно.
3. Духовка пізніше розпочне роботу, щоб закінчити готування у заданий час.

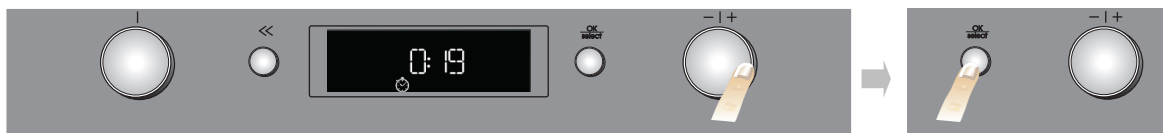
В будь-який момент можна змінити задані значення (температуру, рівень потужності грилю, тривалості готування) за допомогою кнопки <<, щоб повернутися назад, або за допомогою ручки "Навігації", щоб змінити значення, натиснувши для підтвердження на кнопку $\frac{OK}{select}$.

ІНДИКАЦІЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВСЕРЕДИНИ ДУХОВКИ



Якщо після завершення готування або вимкнення духовки її внутрішня температура перевищує 50°C, на дисплеї з'являється напис HOT і температурне значення у цей момент. Коли остаточне тепло досягне 50°C, на дисплеї знов з'явиться поточний час.

ЛІЧИЛЬНИК ХВИЛИН



Ця функція працює лише при вимкненій духовці та служить, наприклад, для перевірки часу готування макаронних виробів. Максимальний задаваний час - 23 години і 59 хвилин.


1. З встановленим на нуль регулятором "Функцій" обертайте ручку "Навігації" до показу бажаного часу.
2. Натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$, щоб розпочати зворотній відлік часу. Після вичерпання заданого часу на дисплеї з'являється "0:00" у супроводженні звукового сигналу. Щоб його припинити, натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$ (на дисплеї з'явиться поточний час).

БЛОКУВАННЯ КНОПОК (KEY-LOCK)

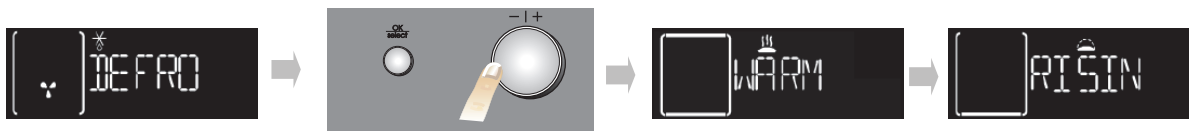



Завдяки цій функції можна запобігти користуванню кнопками і ручками на панелі управління. Щоб її активувати, натисніть одночасно на кнопки << і $\frac{OK}{select}$ якнайменш на 3 секунди. З активною функцією кнопки будуть заблоковані і на дисплеї з'явиться позначка ключа. Цю функцію можна активувати також під час готування. Щоб її вимкнути, слід повторити вищеописану процедуру. З заблокованими кнопками можна вимкнути духовку, встановивши ручку на 0 (нуль). В цьому разі необхідно перепрограмувати попередньо вибрану функцію.

ВИБІР СПЕЦІАЛЬНИХ ФУНКЦІЙ

Якщо встановити вказівник ручки "Функцій" на позначку , відкривається підменю з трьома спеціальними функціями.

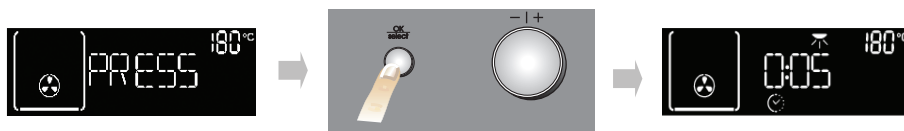
Щоб переглянути, вибрати і запустити одну з таких функцій, виконайте наступні дії:



1. Встановіть ручку "Функцій" на позначку : на дисплеї з'явиться напис "DEFROST" (РОЗМОРОЖУВАННЯ) з відповідною позначкою.
2. Обертайте ручку "Навігації", щоб переглянути наявні функції; вони відобразатимуться англійською мовою: DEFROST (Розморожування), KEEP WARM (збуріганні у теплі), RISING (підхід дріжджового тіста).
3. Для підтвердження натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$.


ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Наприкінці готування для деяких функцій на дисплеї буде запропонована можливість підрум'янити страву. Ця функція працює лише, якщо запрограмована тривалість готування.




Після вичерпання часу готування на дисплеї з'явиться: "PRESS ✓ TO BROWN" (натисніть ✓, щоб підрум'янити). Якщо натиснути на кнопку $\frac{OK}{select}$, духовка розпочне підрум'янювання тривалістю 5 хвилин. Цю функцію можна виконати лише два рази.

ВИБІР ФУНКЦІЙ ХЛІБ/ПІЦА

Якщо встановити вказівник ручки "Функцій" на позначку , відкривається підменю з двома автоматичними функціями для випікання хліба і піци.


Хліб




1. Встановіть ручку "Функцій" на позначку : на дисплеї з'явиться "BREAD" (хліб) і поруч напис AUTO.
2. Натисніть $\frac{OK}{select}$ для вибору функції.
3. Обертайте ручку "Навігації", щоб задати бажану температуру (між 180°C і 220°C), і натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$ для підтвердження.
4. За допомогою ручки "Навігації" задайте бажану тривалість готування і натисніть $\frac{OK}{select}$, щоб розпочати готування.

Піца




1. Встановіть ручку "Функцій" на позначку : на дисплеї з'явиться "BREAD" (хліб). Щоб вибрати функцію "PIZZA" (піца), виконайте такі дії:
2. Оберніть ручку "Навігації": на дисплеї з'явиться "PIZZA" (піца).
3. Натисніть $\frac{OK}{select}$ для вибору функції.
4. Обертайте ручку "Навігації", щоб задати бажану температуру (між 220°C і 250°C), і натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$ для підтвердження.
5. За допомогою ручки "Навігації" задайте бажану тривалість готування і натисніть $\frac{OK}{select}$, щоб розпочати готування.

НАСТРОЙКИ

Якщо встановити вказівник ручки "Функцій" на позначку , відкривається підменю, яке містить змінювані чотири настройки для дисплея.

Годинник

Встановіть ручку "Функцій" на позначку : на дисплеї з'явиться напис CLOCK (годинник). Щоб змінити час, зверніться до попереднього параграфа (НАЛАШТУВАННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ).

Есо (Економія)

В працюючому економічному режимі ECO (ON) дисплей вимикається, якщо духовка перебуває в очікуванні або через 5 хвилин після закінчення готування. Для показу інформації на дисплеї достатньо натиснути на одну з кнопок або обернути одну з ручок.

1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'явиться "ECO".
2. Натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$, щоб увійти в настройки (УВІМКН/ВИМКН).
3. Обертайте ручку "Навігації", щоб вибрати бажану настройку, для підтвердження натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$.

Звуковий сигнал

Щоб задіяти або вимкнути звуковий сигнал:

1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'явиться "SOUND".
2. Натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$, щоб увійти в настройки (УВІМКН/ВИМКН).
3. Обертайте ручку "Навігації", щоб вибрати бажану настройку, для підтвердження натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$.




Яскравість

Щоб змінити яскравість екрану:






1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'явиться "BRIGHTENESS".
2. Натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$: на дисплеї з'явиться номер 1.
3. Обертайте ручку "Навігації", щоб збільшити або зменшити яскравість, для підтвердження натисніть на кнопку $\frac{OK}{select}$.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

















РУЧКА ФУНКЦІЙ

0	OFF	Щоб перервати готування і вимкнути духовку.
	ЛАМПОЧКА	Щоб увімкнути або вимкнути освітлення всередині духовки.
	 РОЗМОРОЖУВАННЯ	Щоб прискорити розморожування харчових продуктів. Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Рекомендується залишити їжу у власній упаковці, щоб унеможливити випаровування води з поверхні.
	 ПІДГРІВАННЯ	Щоб зберегти гарячими і хрусткими тільки що приготовані страви (напр.: м'ясо, смажені страви, запіканки). Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Функція не працюватиме, якщо температура всередині духовки перевищує 65°.
	 ПІДНІМАННЯ	Щоб отримати оптимальний підхід дріжджового солодкого або солоного тіста. Щоб забезпечити якість підходу дріжджового тіста, функція не працюватиме, якщо температура всередині духовки перевищує 40°C. Розташуйте тісто на 2-му рівні. Розігрів духовки не потребується.
	 ПОВІЛЬНЕ ГОТУВАННЯ ДЛЯ М'ЯСА	Для делікатного готування м'яса при температурі 90°C. Ця функція здійснює повільне готування, щоб зберегти м'ясо м'яким і соковитим. Для печені рекомендується попередньо обсмажити м'ясо у сковороді, щоб утворилася зовнішня скоринка, завдяки котрій м'ясні соки зберігатимуться всередині краще. Час готування - від 4 годин для печені вагою приблизно 1 кг і 6-7 годин для печені вагою 3 кг. Щоб отримати оптимальний результат, рекомендується відкривати якнайменше дверцята духовки під час готування і використовувати термометр для духовки, щоб перевіряти внутрішню температуру м'яса.
	 ПОВІЛЬНЕ ГОТУВАННЯ ДЛЯ РИБИ	Для делікатного готування риби при температурі 85°C. Ця функція здійснює повільне готування, щоб зберегти рибу м'якою і соковитою. Завдяки не дуже високим температурам страва не темнішає і за результатом схожа на приготувану на парі. Час готування - від 2 годин для риби вагою приблизно 300 г і 4-5 годин для риби вагою 3 кг. Для отримання оптимального результату рекомендується відкривати якнайменше дверцята духовки, щоб тепло не розсіювалося.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Щоб приготувати будь-яку страву, використовуючи тільки один рівень. Використовуйте 3-й рівень. Для готуванні піци, несолодких пирогів або солодких пирогів з рідкою начинкою використовуйте 1-й або 2-й рівень. Перш ніж вставляти страву, розігрійте духовку.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для готування м'яса, пирогів з начинкою (чизкейки, штруделі, фруктові пироги) і фаршированих овочів на одному лише рівні. Ця функція використовує переривчасте і делікатне вентилявання, щоб попередити зневоднювання страв. Рекомендується використовувати 2-й рівень. Перш ніж розпочати готування, розігрійте духовку.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Для одночасного готування на двох рівнях продуктів різноманітного походження, які вимагають однакової температури приготування (напр.: риби, овочів, кондвиробів). Ця функція дозволяє готувати продукти без змішування їх запахів. Для готування на одному рівні рекомендується використовувати 3-й рівень. Для одночасного готування рекомендується використовувати 1-й і 4-й рівень, попередньо розігрівши духовку.









РУЧКА ФУНКЦІЙ (Продовження)

	МАКСИМАЛЬНЕ ГОТУВАННЯ	Щоб готувати великі шмати м'яса (більше 2,5 кг). Залежно від розмірів м'яса використовуйте 1-й або 2-й рівень духовки. Розігрів духовки не потребується. Під час готування рекомендується перевертати м'ясо, щоб отримати рівномірне засмаження з обох боків. Рекомендується час від часу поливати рідиною, щоб запобігти надмірному висиханню.
	ГРИЛЬ	Щоб приготувати на грилі порібрини, шашлики, ковбаски; запекти овочі або підрум'янити хліб. Рекомендується встановити страву на 4-й або 5-й рівень. При приготуванні м'яса на грилі рекомендується використовувати деко, щоб збирати соки. Розташуйте м'ясо на 3-му або 4-му рівні і додайте приблизно півлітра води. Розігрів духовки не потребується. Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Щоб запікати м'ясо великим шматками (стегна, ростбіф, кури). Розташовуйте їжу на центральних рівнях. Рекомендується використовувати деко, щоб збирати соки. Розташуйте м'ясо на 1-му або 2-му рівні і додайте приблизно півлітра води. Розігрів духовки не потребується. Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені. З цієї функцією можна використати рожен, якщо він включений до постачання
	НАЛАШТУВАННЯ	Щоб налаштувати дисплей (мова, поточний час, яскравість, гучність звукового сигналу, заощадження електроенергії).
	ХЛІБ/ПІЦА	Щоб готувати різноманітні типи і формати хліба і піци. Ця функція має дві стандартні програми з незмінними параметрами. Достатньо лише вказати потрібні значення (температуру і час), щоб автоматично виконати оптимальний цикл готування. Розташуйте тісто на 2-му рівні, попередньо розігрівши духовку.
	ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ	Щоб швидко розігріти духовку.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ
















Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Дріжджова випічка		Так	2/3	160-180	30-90	Форма для випічки на решітці
		Так	1-4	160-180	30-90	Рів. 4: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
Торти з начинками (чизкейки, штруделі, фруктові торти)		Так	2	160-200	30-90	Деко / лист для кондвиробів або форма для випічки на решітці
		Так	1-4	160-200	35-90	Рів. 4: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
Печиво / Тістечка		Так	3	170-180	15-45	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160-170	20-45	Рів. 4: решітка Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Еклери		Так	3	180-200	30-40	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	180-190	35-45	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Безе		Так	3	90	110-150	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	90	130-150	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Хліб / Піца / Фокача		Так	1/2	190-250	15-50	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	190-250	20-50	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Хліб	 (Хліб)	Так	2	180-220	30-50	Деко / лист для кондвиробів або решітка
Піца	 (Піца)	Так	2	220-150	15-30	Деко / лист для кондвиробів
Заморожені піци		Так	3	250	10-15	Рів. 3: деко / лист для кондвиробів або решітка
		Так	1-4	250	10-20	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Несолодкі пироги (овочеві пироги, киши)		Так	2/3	190-200	35-55	Форма для випічки на решітці
		Так	1-4	180-190	45-60	Рів. 4: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
Воловани/ Несолодкі вироби з листкового тіста		Так	3	190-200	20-30	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	180-190	20-40	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Лазан'я / Запечені макаронні вироби / Канелоні / Запіканки		Так	3	190-200	45-55	Форма на решітці
Ягнятина / Телятина / Яловичина / Свинина, 1 кг		Так	2	180-190	80-120	Деко або форма на решітці
Курка / Кріль / Качка, 1 кг		Так	3	200-220	50-100	Деко або форма на решітці
Індичка / Гуска 3 кг		Так	2	190-200	80-130	Деко або форма на решітці
Запечена риба / Риба у фользі (філе, цілком)		Так	3	180-200	40-60	Деко або форма на решітці
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	2	170-190	30-60	Форма на решітці
Тости, грінки		-	5	3 (Висока)	3-6	Решітка
Рибні філе/ порційні шматки		-	4	2 (Середня)	20-30	Рів. 4: решітка (всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 3: деко з водою
Ковбаски / Шашлики / Порібрини / Гамбургери		-	5	2-3 (Середньо-Висока)	15-30	Рів. 5: решітка (всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 4: деко з водою

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

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

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

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Пісочне печиво (Shortbread)		Так	3	170	15-25	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160	20-30	Рів. 4: лист для кондвиробів Рів. 1: деко
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Тістечка (Small cakes)		Так	3	170	20-30	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160	30-40	Рів. 4: лист для кондвиробів Рів. 1: деко
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Бісквіт без жиру (Fatless sponge cake)		Так	2	170	30-40	Форма для випічки на решітці
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Два яблучні пироги (Two apple pies)		Так	2/3	185	55-75	Форма для випічки на решітці
		Так	1-4	175	75-95	Рів. 4: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Грінка (Toast)**		-	5	3 (Висока)	3-6	Решітка
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Гамбургери (Burgers)**		-	5	3 (Висока)	18-30	Рів. 5: решітка (всередині готування перемішайте страву) Рів. 4: деко з водою
		-	5	3 (Висока)	18-30	Рів. 5: решітка (всередині готування перемішайте страву) Рів. 4: деко з водою
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблучний пиріг, пиріг із дріжджового тіста на деко (Apple cake, yeast tray cake)		Так	3	180	30-40	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160	55-65	Рів. 4: лист для кондвиробів Рів. 1: деко
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Печеня зі свинини (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Рів. 2: деко
DIN 3360-12:07 annex C						
Корж (Flat cake)		Так	3	170	35-45	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160	40-50	Рів. 4: лист для кондвиробів Рів. 1: деко

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

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

Вказівки у таблиці надаються не беручи до уваги використовувані ковзні напрямні.

Клас енергетичної ефективності (згідно стандарту EN 50304)

Скористуйтеся відповідною таблицею, щоб виконати випробування.

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю готування

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

Одночасне готування різних продуктів

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

Кондвироби

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

М'ясо

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

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

Рожен (наявний лише у деяких моделях)

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

Піца

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

Функція підходу дріжджового тіста

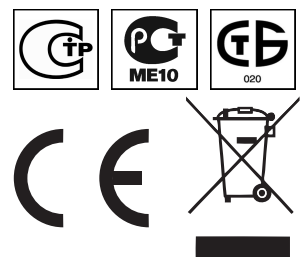
Перш ніж розміщати тісто у духовці, рекомендується завжди покривати його вологим кухонним рушником. Час підходу тіста в цій функції скорочується приблизно на третину у порівнянні з часом підходу тіста при кімнатній температурі (20-25°C). Час підйому тіста на піцу вагою 1 кг складає приблизно одну годину.

<http://www.bauknecht.eu>

Printed in Italy
05/2012

5019 410 01134

Copyright Whirlpool Europe s.r.l. 2012. All rights reserved



Bauknecht, Polar and Ignis are registered trademarks of the Whirlpool group of companies.