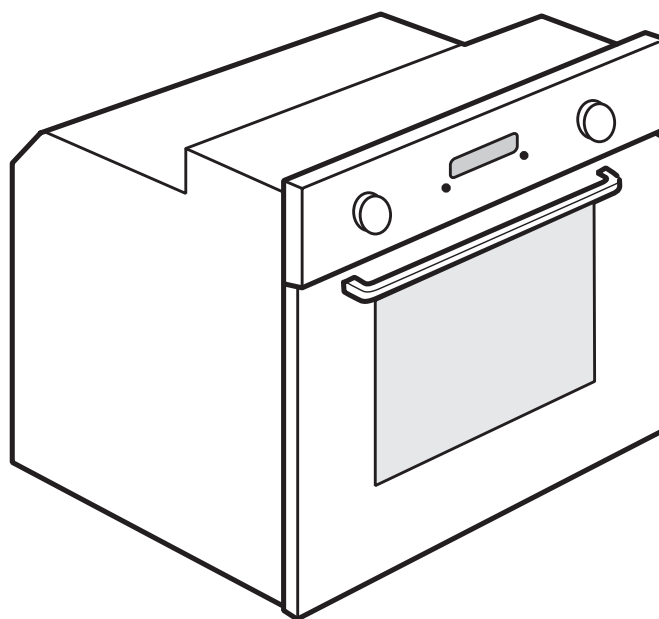


AKZ 237



HU Felhasználói és karbantartási kézikönyv

RU Руководство по эксплуатации
и техобслуживанию

RO Manual de utilizare și întreținere

UK Інструкція з експлуатації і технічного
обслуговування



FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és 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 kerülik el, súlyos sérülést okoz.



FIGYELMEZTETÉS

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

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

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végezése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos a készülék villásdugóját a hálózati zsinórt húzva kirántani a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- 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 az ételek elkészítéséhez alkoholt (pl. rum, konyak, bor) használ, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőz az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

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 vállalatához, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő és hogy annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálatl. 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 előlő 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 vezetékei 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

- 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.

HIBAEELHÁRÍTÁSI 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 javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).

TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS

- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehűlt, hogy megérinthető.
- Válassza 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 törölkendővel 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.

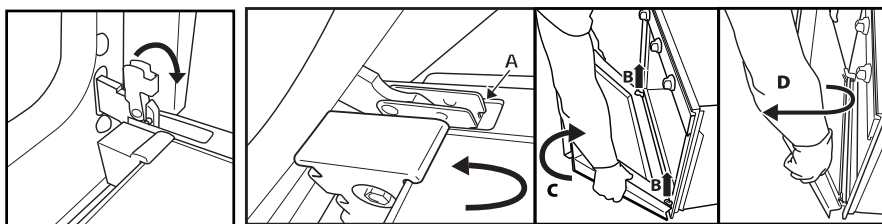
AZ AJTÓ LEVÉTELE

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.

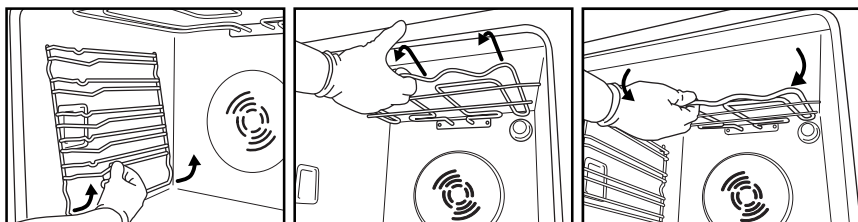


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

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



3. ábra

4. ábra

5. ábra

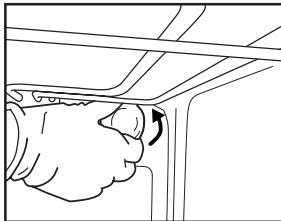
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

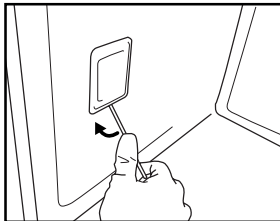
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

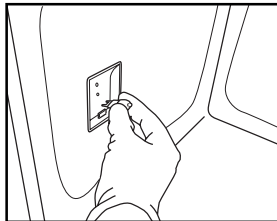
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja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



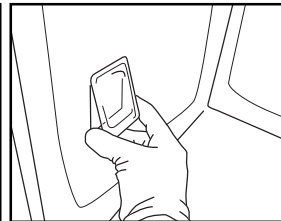
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

MEGJEGYZÉS:

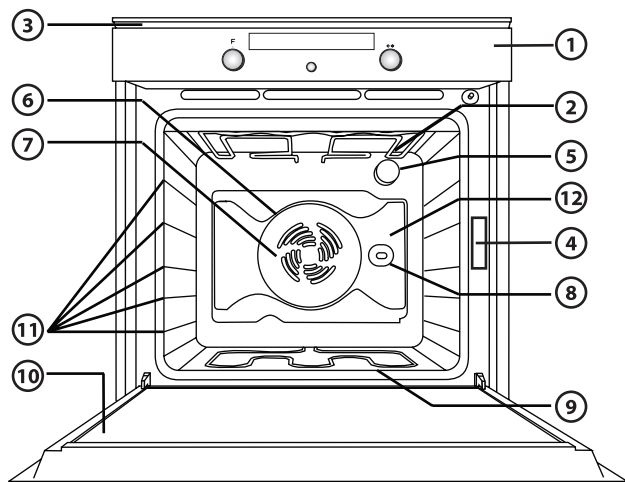
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

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

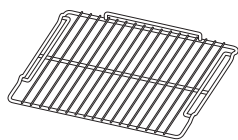


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventillátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

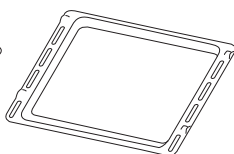
MEGJEGYZÉS:

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

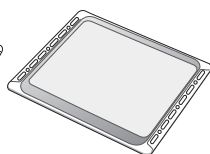
A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



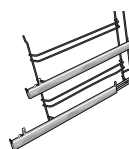
A ábra



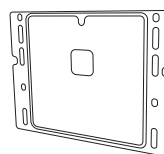
B ábra



C ábra



D ábra



E ábra

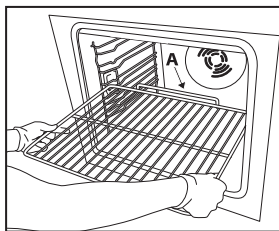
- A. RÁCS (1):** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- B. ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1):** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.
- C. SÜTEMÉNYES TEPSI (2):** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.
- D. KIHÚZHATÓ POLCOK:** a tartozékok behelyezésének és kiemelésének megkönnyítéséhez.
- E. KATALITIKUS PANELEK (2):** a sütőfalak tisztításának megkönnyítéséhez és garantálásához.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

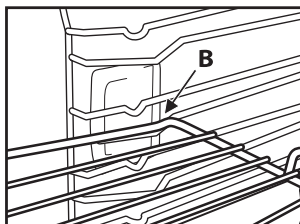
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

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

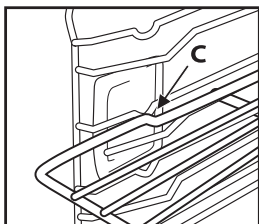


1 ábra

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



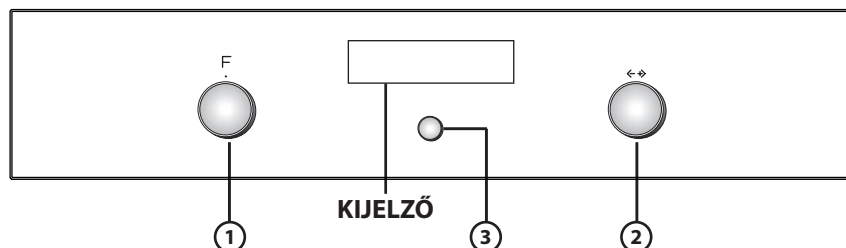
3 ábra

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 tepsi behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA

ELEKTRONIKUS PROGRAMVÁLASZTÓ



1. **FUNKCIÓ GOMB:** bekapcsolás/kikapcsolás és funkcióválasztás
2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** navigálás a menüben, előre beállított értékek szabályozása

MEGJEGYZÉS: a gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

3. **VÁLASZTÁS/MEGERŐSÍTÉS GOMB**

MEGJEGYZÉS: a kijelzőn ✓ jelenik meg az ehhez a gombhoz tartozó jelzésekhez.

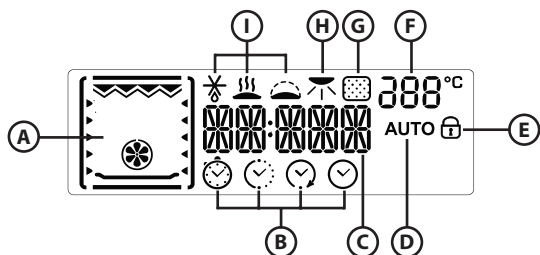
A FUNKCIÓK LISTÁJA

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.

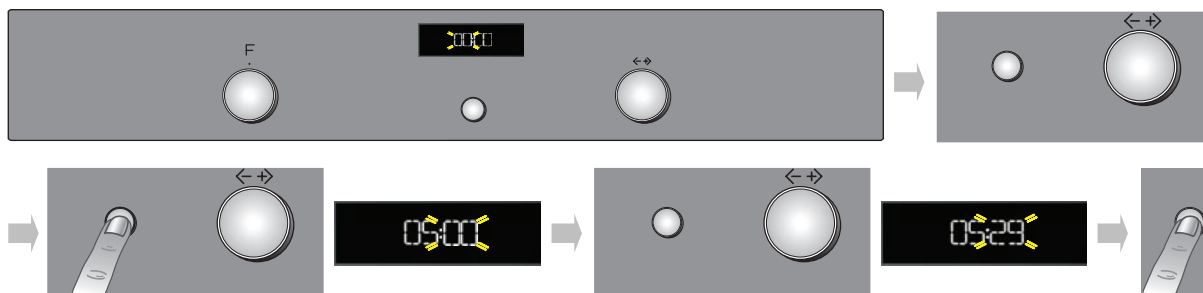
MEGJEGYZÉS: a funkciók listáját és leírását a oldal 12. oldalon látható táblázat tartalmazza.

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 ennél a modellnél)
- F. Sütőtér hőmérséklete
- G. Automatikus tisztítás (hőbontás) funkció (nem áll rendelkezésre ennél a modellnél)
- H. Barnítás
- I. Speciális funkciók: kiolvasztás, melegentartás, kelesztés

A SÜTŐ AKTIVÁLÁSA - A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

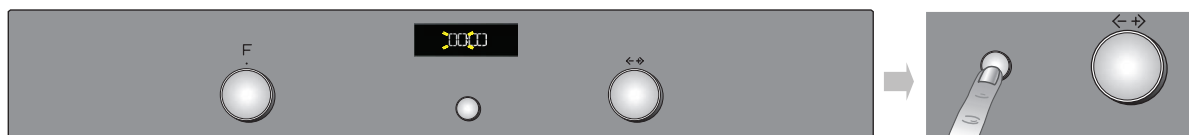


Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a sütőn be kell állítani a pontos időt. A kijelzőn villog az órát jelző két szám.

1. Az óra értékének beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a **3** 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 **3** gombot.

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

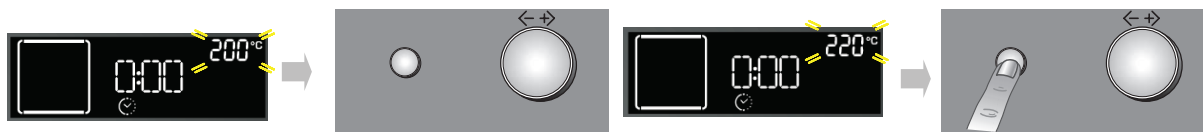
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



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 **3** gombot. Az értékek módosítását az alábbiak szerint végezze.

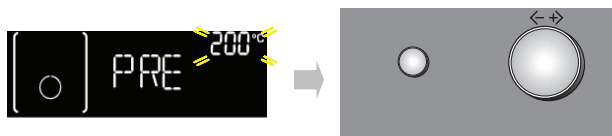
A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

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 **3** gombot.
- 10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

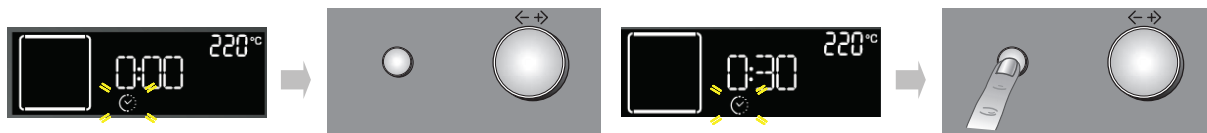
GYORS ELŐMELEGÍTÉS



1. A "Funkciók" gomb  ikonhoz történő forgatásával válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a **3** gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, nyomja meg a **3** gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. A kijelzőn **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 **3** gomb megnyomásával erősítse meg.
- 10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

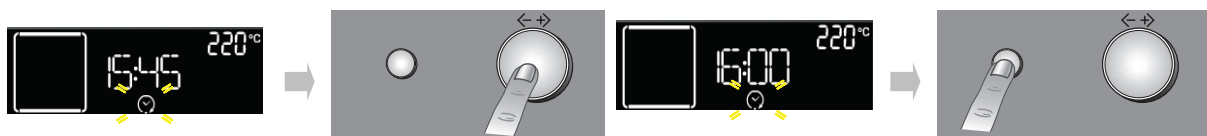
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

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

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:

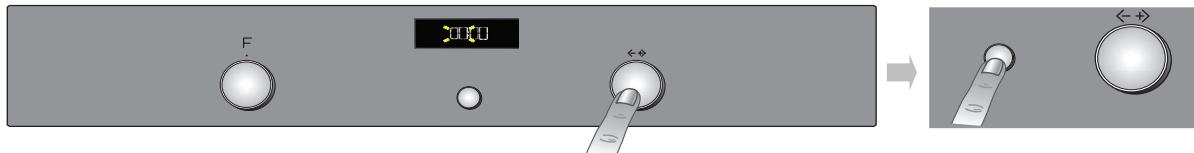
1. A sütés kívánt befejezési időpontjának megjelenítéséhez forgassa el a "Navigáció" gombot (például 16:00).
2. A kiválasztott értéket a **3** gomb megnyomásával erősítse meg. a sütés befejezési idejében látható két pont villogása jelzi azt, hogy helyesen történt meg a beprogramozás.
3. A sütő automatikusan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

A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELZÉSE



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.

Percszámoló



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztasütési 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 **3** gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn "0:00" jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. A megszakításhoz nyomja meg a **3** gombot (a kijelzőn megjelenik a pontos idő).

A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

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

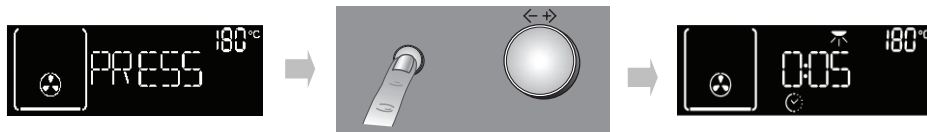
Ezen funkciók bármelyikének a megtekintéséhez, kiválasztásához és elindításához az alábbiak szerint járjon el:



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

Pizza



1. Forgassa a "Funkciók" gombot a  ikonra: a kijelzőn "BREAD" (kenyér) 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 **3** gombot.
4. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (220 °C és 250 °C között), majd a **3** gombbal erősítse meg a kiválasztást.
5. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a **3** gombot.

BEÁLLÍTÁSOK

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

Óra

Forgassa a "Funkciók" gombot a  ikonra: A kijelzőn "CLOCK" (óra) 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. Ezenkívül az ételkészítés alatt nem kapcsol ki a belső világítás. Az információk kijelzőn való megjelenítéséhez és a világítás ismételt bekapcsolásához elég a **3** gombot megnyomnia vagy egy forgógombot elforgatnia.

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

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB

FUNKCIÓK GOMB			
0	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.	
	VILÁGÍTÁS	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.	
	SPECIÁLIS	 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.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt végezze el a sütő előmelegítését.	
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Javasoljuk, hogy használat előtt végezze el a sütő előmelegítését.	
	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 2. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és a 3. 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.	
	GRILLFÜTŐTEST	Karaj, rabláhús és kolbász grillezése; zöldségek sütése vagy kenyér barnítása. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3. 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	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	160-180	30-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		-	2	160-200	30-85	Zsírfogó tálca / süteményes tepszi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-3	160-200	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/Apró sütemények		Igen	2	170-180	15-45	Tepszi/süteményes tepszi
		Igen	1-3	160-170	20-45	3. szint: rács 1. szint: tepszi/süteményes tepszi
Fánk		Igen	2	180-200	30-40	Tepszi/süteményes tepszi
		Igen	1-3	180-190	35-45	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepszi/süteményes tepszi
Habcsók		Igen	2	90	110-150	Tepszi/süteményes tepszi
		Igen	1-3	90	130-150	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepszi/süteményes tepszi
Kenyér/Pizza/(Olasz) Lángos		Igen	2	190-250	15-50	Tepszi/süteményes tepszi
		Igen	1-3	190-250	25-50	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepszi/süteményes tepszi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	2. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepszi vagy rács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepszi/süteményes tepszi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	180-190	35-45	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	180-190	45-60	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Voulevant/Leveles tészta		Igen	2	190-200	20-30	Tepszi/süteményes tepszi
		Igen	1-3	180-190	20-40	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepszi/süteményes tepszi
Lasagna/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	190-200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg		Igen	2	190-200	70-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		Igen	2	200-230	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	1/2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	40-60	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rács
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	180-200	50-60	Sütőforma rács
Pirítós kenyér		-	4	3 (magas)	3-5	Sütőrács
Halfilé / halszelet		-	4	2 (közepes)	20-35	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász/Rablóhús/Borda/ Hamburger		-	4	2-3 (közepes-magas)	15-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	2 (közepes)	50-65	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfgó tálca vízzel
				3 (magas)	60-80	2. szint: forgónyárs 1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Roast Beef vérezen 1 kg		-	2	2 (közepes)	35-45	Sütőforma rács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	2	2 (közepes)	60-90	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	2	2 (közepes)	45-55	Zsírfgó tálca / süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	3 (magas)	10-15	Sütőforma rács
Lasagna & Húsok		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: sütőforma rács 1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rács
Húsok & Burgonya		Igen	1-3	200	45-100	3. szint: sütőforma rács 1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rács
Hal & Zöldség		Igen	1-3	180	30-50	3. szint: sütőforma rács 1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rács

RECEPT FEJLÉCEK - IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 és DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Omlós keksz (Shortbread)		Igen	2	170	15-25	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160	20-30	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Kis édes sütemények (Small cakes)		Igen	2	170	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160	30-40	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Zsírmentes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		Igen	2	170	35-45	Tortasütő rácson
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 almáspite (Two apple pies)		Igen	2	185	60-75	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	175	70-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Melegszendvics (Toast)		-	4	3 (magas)	3-5	Sütőrács
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgerek (Burgers)		-	4	3 (magas)	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfogó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		Igen	2	180	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160	55-65	3. 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	2	170	35-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170	40-50	3. 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 sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Pyrex vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, bár így a sütési időtartamok valamivel 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. Egnél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringtetés 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 sajttorta) 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 tölteléket.

Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt a sütőedény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percre, 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.

Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés 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 mozzarellát 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

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

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



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

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:



ОПАСНО

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель питания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться духовкой только при условии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали духовки нагреваются в процессе пользования ею. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхностями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо операции внутри прибора. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духовки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагреваемых деталей.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагревании давление может привести к ее взрыву с повреждением прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.

- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), необходимо иметь в виду, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

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

УСТАНОВКА

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

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

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

В процессе эксплуатации духовки

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

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов в отходы

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

Удаление изделия в отходы

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

Экономия электроэнергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ СЕ

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

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

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

Не работает электронное программирующее устройство

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

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

При этом сообщите:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

УБОРКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Наружные поверхности духовки

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

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

Внутренние поверхности духовки

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

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

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

Принадлежности

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

Чистка задней перегородки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

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

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы духовки

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

Установка дверцы на место

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

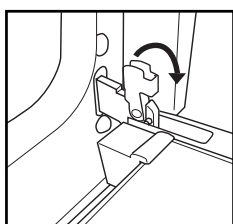


Рис. 1

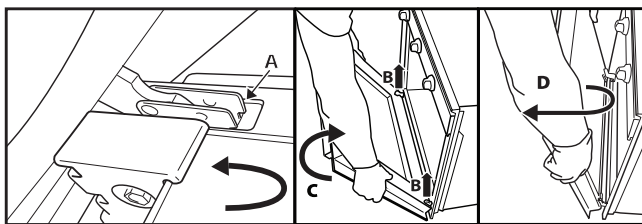


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

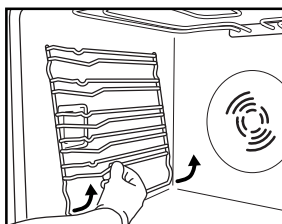


Рис. 3

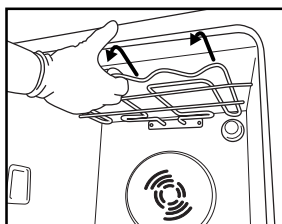


Рис. 4

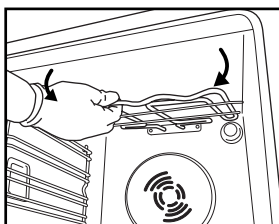


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

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

Замена боковой лампочки (если предусмотрена)

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

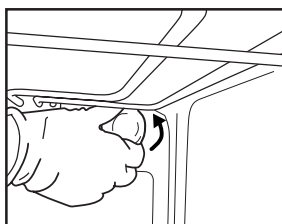


Рис. 6

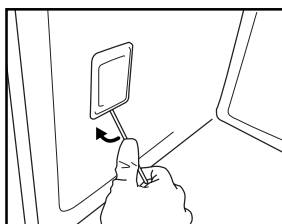


Рис. 7

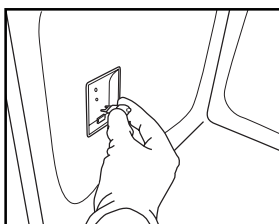


Рис. 8

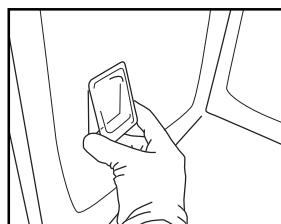


Рис. 9

ПРИМЕЧАНИЕ:

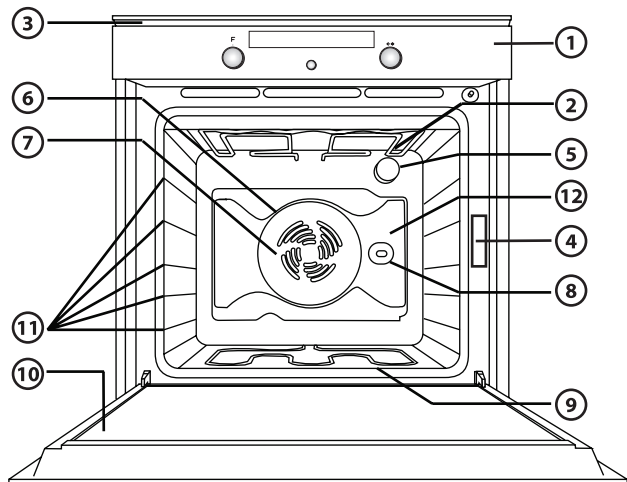
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т 300 °С, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочка
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 работу в течение еще некоторого промежутка времени.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

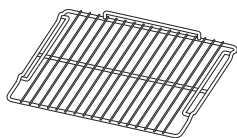


Рис. А

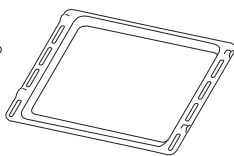


Рис. В

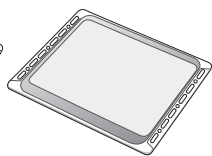


Рис. С

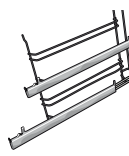


Рис. D

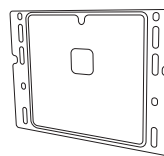


Рис. E

- А. РЕШЕТКА (1):** Используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА (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 (2):** Используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.
- Д. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** Облегчают установку и извлечение различных принадлежностей.
- Е. КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ (2):** позволяют упростить очистку и обеспечить гигиену внутренних стенок духовки.

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 случайное извлечение из духовки.

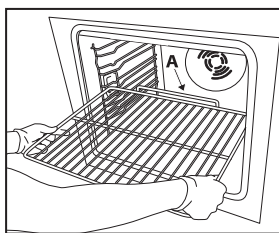


Рис. 1

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

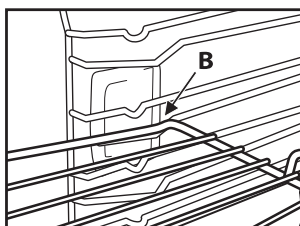


Рис. 2

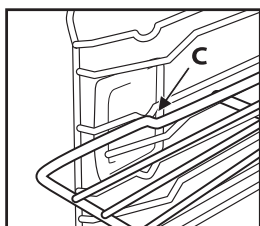
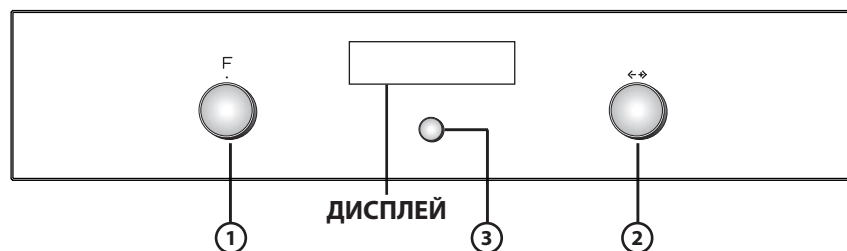


Рис. 3

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, противни для сбора жира и выпечки, вставляются точно таким же образом. редусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



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

ПРИМЕЧАНИЕ: Ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы она выдвинулась наружу.

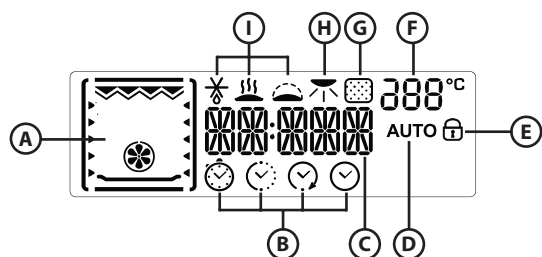
СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режимов происходит включение духовки: на дисплей выводятся названия функций/режимов или соответствующие им подменю.

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

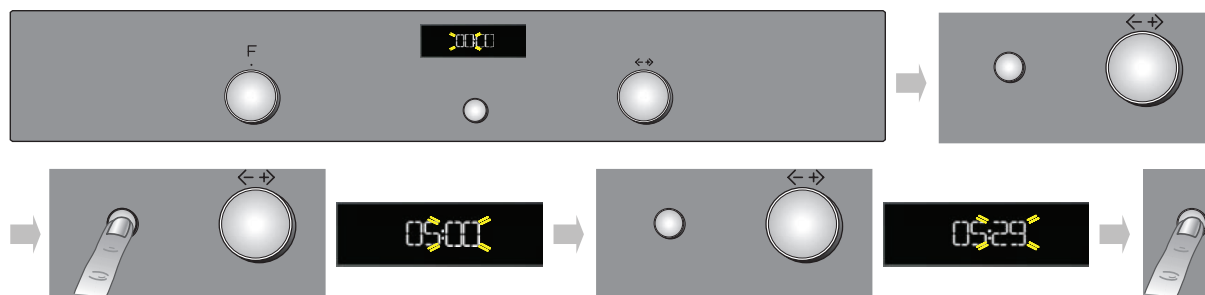
ПРИМЕЧАНИЕ: Список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 28.

ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ



- A. Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
- B. Символы, относящиеся к параметрам, определяющим время: таймер, продолжительность приготовления, время завершения приготовления, текущее время суток
- C. Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
- D. Выбран автоматический режим "ПИЦЦА/ХЛЕБ"
- E. Индикатор блокировки дверцы в закрытом состоянии во время выполнения цикла автоматической очистки (отсутствует на данной модели)
- F. Температура внутри духовки
- G. Функция пиролиза (отсутствует на данной модели)
- H. Подрумянивание
- I. Специальные режимы (функции): размораживание, сохранение тепла, подъем теста

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ - ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК

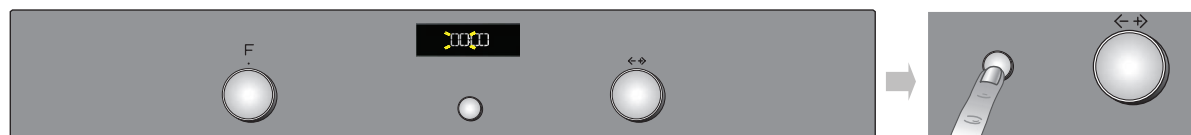


После подключения духовки к электрической сети необходимо задать текущее время суток. На дисплее мигают две цифры, соответствующие значению часов.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение часов.
2. Нажмите кнопку (3) для подтверждения выбора; на дисплее начинают мигать две цифры, соответствующие значению минут.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение минут.
4. Нажмите кнопку (3) 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).

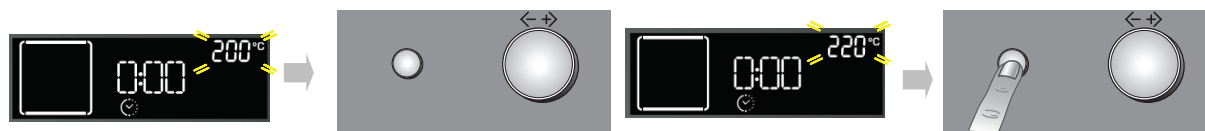
ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Поверните ручку выбора режимов в положение, соответствующее нужному режиму: на дисплее будут отображены параметры данного режима.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые вам нужны, нажмите кнопку (3). Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

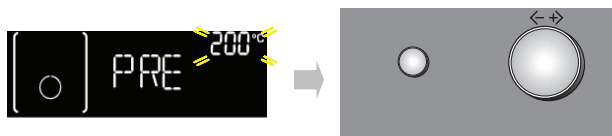
Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.



1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение.
2. Нажмите кнопку (3) для подтверждения выбора.

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

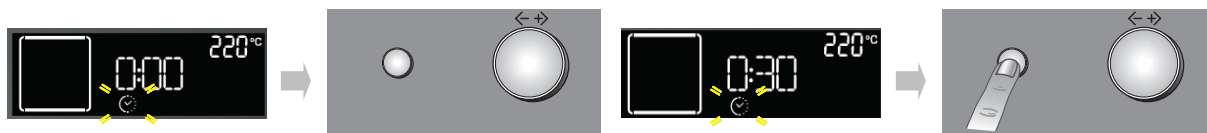
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку выбора режимов на символ .
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки : на экране будут отображены параметры данного режима.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку . Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится слово **PRE**. По достижении заданной температуры вместо него загорится соответствующая величина (например, 200°), и будет подан звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим .
После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режимов 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 высветится нужное значение продолжительности времени приготовления.
3. Подтвердите это значение нажатием кнопки .

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

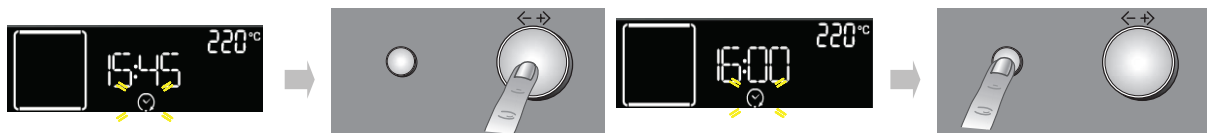
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

ВНИМАНИЕ: Дополнительная функция задержки пуска недоступна для следующих режимов: **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ, ХЛЕБ/ПИЦЦА, ПОДРУМЯНИВАНИЕ.**

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.

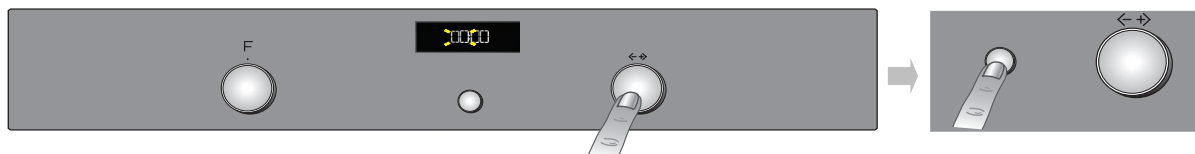
1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось нужное время окончания приготовления (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки : происходит мигание символа двоеточия, относящегося к времени окончания приготовления, что означает, что настройка была выполнена нужным образом.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ



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

Таймер (счетчик минут)



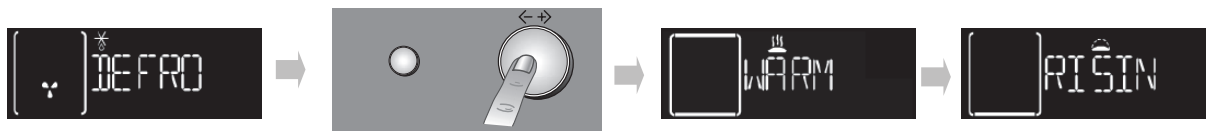
Эта функция может использоваться только при выключенной духовке и полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 23 час 59 минут.

1. Установив ручку выбора режимов на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку (3) для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "0:00". Для отключения сигнала нажмите кнопку (3) (на дисплее выводится текущее время суток).

ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

Установка указателя ручки выбора режимов на символ  позволяет получить доступ к подменю, которое содержит пять специальных функций/режимов.

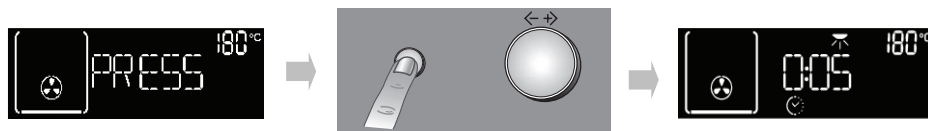
Для просмотра, выбора и включения одного из этих режимов выполните действия, описанные ниже.



1. Установите ручку выбора режимов на символ : на дисплее будет выведено слово DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Для просмотра списка режимов поворачивайте ручку просмотра/регулировки; названия режимов даются на английском языке: DEFROST (размораживание), WARM KEEPING (сохранение тепла), RISING (подъем теста), MEAT SLOW COOKING (медленное приготовление мяса), FISH SLOW COOKING (медленное приготовление рыбы).
3. Нажмите кнопку (3) 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 (3) начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

ВЫБОР РЕЖИМА "ПИЦЦА/ХЛЕБ"

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

ХЛЕБ



1. Установите ручку выбора режимов на символ : на дисплей выводится слово BREAD (“ХЛЕБ”) с надписью сбоку AUTO (АВТОМ.).
2. Нажмите кнопку  для выбора этого режима.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180°C до 220°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления.

Пицца



1. Установите ручку выбора режимов на символ : на дисплей будет выведено слово BREAD (“ХЛЕБ”). Для выбора режима “ПИЦЦА” выполните следующие действия:
2. Поверните ручку просмотра/регулировки: на дисплей будет выведено слово PIZZA (“ПИЦЦА”).
3. Нажмите кнопку  для выбора этого режима.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220°C до 250°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления.

НАСТРОЙКИ

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

Часы

Установите ручку выбора режимов 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 “Есо” (ON) дисплей выключается, когда духовка находится в режиме ожидания или по истечении 5 минут после окончания приготовления. Кроме того, во время приготовления лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена. Для вывода информации на дисплей и включения лампочки достаточно нажать кнопку  или повернуть одну из ручек.

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

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  для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

Яркость

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

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

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ		
0	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ	 РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	 СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, запеканки, пудинги). Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65 °C.
	 ПОДЪЕМ ТЕСТА	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для закаливания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при закаливании, этот режим недоступен, если температура во внутренней камере духовки превышает 40 °C. Ставьте тесто на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой/жидкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м уровнем. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления тортов с мягкой/жидкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы только на одном уровне. Пользуйтесь 2-м уровнем. Рекомендуется разогревать духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на двух уровнях различных (или одинаковых) блюд, которые требуют, однако, одной и той же температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.
	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.
	ГРИЛЬ	Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й уровень. При жареньи мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ (продолжение следует)		
	НАСТРОЙКИ	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	ПИЦЦА/ХЛЕБ	Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различных видов и размеров. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температур и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Установите тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку.
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Для ускоренного предварительного прогрева духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	160-180	30-90	Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	2	160-200	30-85	Противень/форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
		Да	1-3	160-200	35-90	Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	2	170-180	15-45	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	160-170	20-45	Ур. 3: решетка
						Ур. 1: противень/форма для выпечки кондитерских изделий
Эклеры		Да	2	180-200	30-40	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	180-190	35-45	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: противень/форма для выпечки кондитерских изделий
Безе		Да	2	90	110-150	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	90	130-150	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: противень/форма для выпечки кондитерских изделий
Хлеб, пицца, лепешки		Да	2	190-250	15-50	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	190-250	25-50	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: противень/форма для выпечки кондитерских изделий
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Ур. 2: противень для сбора жира/для выпечки или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: противень/форма для выпечки кондитерских изделий

Блюдо	Режим	Предваритель- ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	2	180-190	35-45	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	180-190	45-60	Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	2	190-200	20-30	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	180-190	20-40	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: противень/форма для выпечки кондитерских изделий
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	2	190-200	45-55	Противень на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	2	190-200	70-100	Противень или сковорода на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		Да	2	200-230	50-100	Противень или сковорода на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	1/2	190-200	80-130	Противень или сковорода на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Противень или сковорода на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	180-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		-	4	3 (высокая)	3-5	Решетка
Рыба (филе, кусками)		-	4	2 (средняя)	20-35	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: противень с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	4	2-3 (средняя-высокая)	15-40	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: противень с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	2 (средняя)	50-65	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
				3 (высокая)	60-80	Ур. 1: противень для сбора жира с водой
						Ур. 2: вертел
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой

Блюдо	Режим	Предваритель- ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	2 (средняя)	35-45	Противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	2	2 (средняя)	60-90	Противень или сковорода на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	2	2 (средняя)	45-55	Противень для сбора жира / для выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	3 (высокая)	10-15	Противень на решетке
Лазанья и мясо		Да	1-3	200	50-100	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: противень или сковорода на решетке
Мясо и картофель		Да	1-3	200	45-100	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: противень или сковорода на решетке
Рыба и овощи		Да	1-3	180	30-50	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: противень или сковорода на решетке

РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ в соответствии со стандартами IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 и DIN 3360-12:07:07

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Песочное печенье (Shortbread)		Да	2	170	15-25	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	160	20-30	Ур. 3: противень для выпечки Ур. 1: противень
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Маленькие пирожные (Small cakes)		Да	2	170	20-30	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	160	30-40	Ур. 3: противень для выпечки Ур. 1: противень
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		Да	2	170	35-45	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		Да	2	185	60-75	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175	70-90	Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Тосты (Toast)		-	4	3 (высокая)	3-5	Решетка
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)		-	4	3 (высокая)	30-40	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: противень с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		Да	2	180	30-40	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	160	55-65	Ур. 3: противень для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: противень
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Roast pork)		-	2	170	110-150	Ур. 2: Противень для сбора жира
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог/торт (Flat cake)		Да	2	170	35-45	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	170	40-50	Ур. 3: противень для выпечки Ур. 1: противень

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 ("подрумянивание") 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.

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 учитываются. 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

При использовании режима "КОНВЕКЦИЯ" можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- 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 тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочиткой. 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" (выпекание с конвекцией). 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 противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это 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 противень для сбора жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной 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 противень 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 моццареллу 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.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul oferă avertizări importante legate de siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți.

Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:

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

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

Toate avertizările referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de rănire, de deteriorare și de șoc electric care pot rezulta din folosirea incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Fabricantul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizările neadecvate sau pentru reglarea incorectă a comenzilor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse și lipsite de experiență sau de cunoștințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesorii, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul uscării alimentelor.
- Dacă la gătit adăugați băuturi alcoolice (de ex. rom, coniac, vin etc.), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l la gunoi respectând normele locale privind eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l arunca, faceți-l inutilizabil, tăind cablul de alimentare.
- Pentru informații mai detaliate privind eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

INSTALAREA

După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați ca aparatul să nu fi suferit stricăciuni în timpul transportului și ca ușa să se închidă corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dv. sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

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

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

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

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

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

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

În timpul utilizării:

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

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

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

Aruncarea la gunoi a produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Deșeurile de Echipament Electric și Electronic).
- Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Economisirea energiei

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (C E)

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

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

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

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

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

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Stingeți aparatul, apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă problema s-a rezolvat.

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

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CURĂȚAREA

AVERTIZARE

- Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi.
- Curățați aparatul numai când este rece.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Exteriorul cuptorului

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

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

Interiorul cuptorului

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

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

NOTĂ: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) se poate forma condens pe partea internă a ușii și pe garnitură. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cu o cârpă sau un burete.

Accesoriile:

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

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

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

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

ÎNȚREȚINEREA



AVERTIZARE

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

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

Pentru a monta la loc ușa:

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

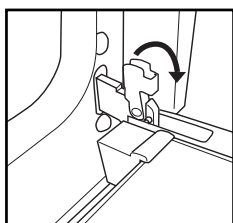


Fig. 1

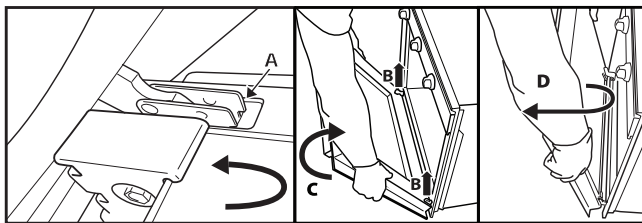


Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

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

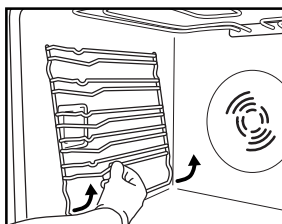


Fig. 3

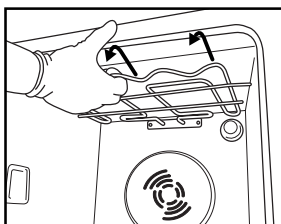


Fig. 4

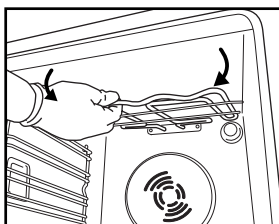


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

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

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor, dacă există în dotare (Fig. 3).
3. Folosind o șurubelniță ascuțită drept pârgă, extrageți plafoniera (Fig. 7).
4. Înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) (Fig. 8).
5. Puneți la loc plafoniera și împingeți-o spre perete pentru a o fixa corect (Fig. 9).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere ale accesoriilor.
7. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

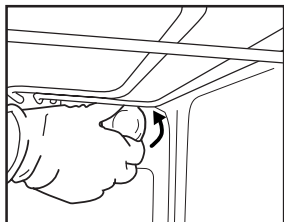


Fig. 6

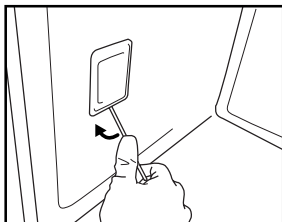


Fig. 7

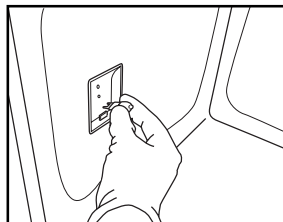


Fig. 8

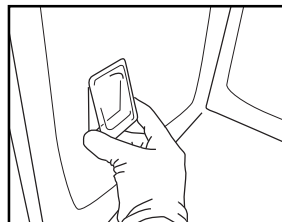


Fig. 9

NOTĂ:

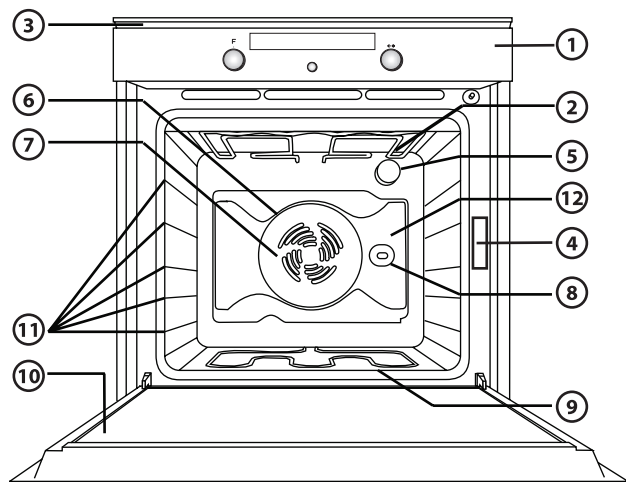
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40W/230V tip E-14, T300°C, sau becuri cu halogen de 20-40W/230 V tip G9, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

IMPORTANT:

- **Dacă se folosesc becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâna, pentru a evita deteriorarea acestora din cauza amprentelor digitale.**
- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Bec
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilator
8. Rotisor (dacă există)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Ușă
11. Poziția rafturilor (numărul nivelului este indicat pe partea anterioară a cuptorului)
12. Perete despărțitor

NOTĂ:

- În timpul coacerii e posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când, pentru a reduce consumul de energie.
- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.

ACCESORII ÎN DOTARE

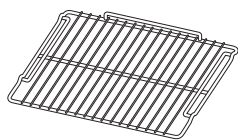


Fig. A

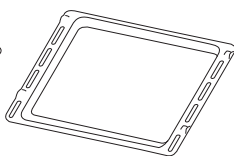


Fig. B

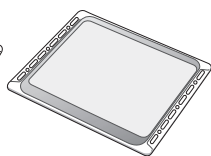


Fig. C

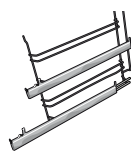


Fig. D

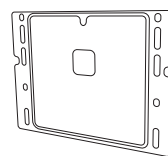


Fig. E

- A. GRĂTAR (1):** Se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII (1):** se folosește poziționată sub grătar, pentru a aduna grăsimea, sau ca grătar pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.
- C. TAVĂ PENTRU DULCIURI (2):** se folosește pentru a coace pâine și produse de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.
- D. GHIDAJE GLISANTE:** pentru a facilita introducerea și scoaterea accesoriilor.
- E. PANOURI CATALITICE (2):** pentru a simplifica și a garanta curățarea pereților cuptorului.

ACCESORII CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat și alte accesorii de la Serviciul de Asistență Clienți.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN INTERIORUL CUPTORULUI

Grătarul și celelalte accesorii sunt dotate cu un sistem de blocare care împiedică scoaterea lor accidentală.

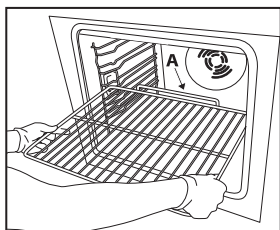


Fig. 1

1. Introduceți grătarul orizontal, cu partea ridicată "A" orientată în sus (Fig. 1).
2. Înclinați grătarul în dreptul poziției de blocare "B" (Fig. 2).

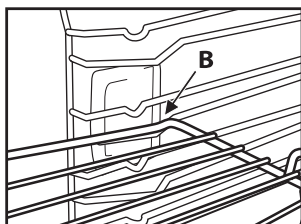


Fig. 2

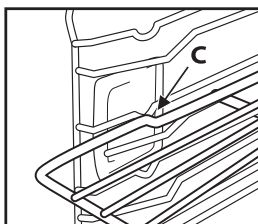


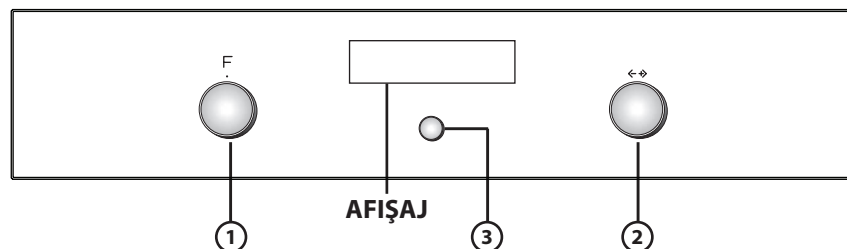
Fig. 3

3. Aduceți grătarul în poziție orizontală și împingeți-l până la introducerea completă "C" (Fig. 3).
4. Pentru a scoate grătarul, procedați în mod invers.

Pentru celelalte accesorii, cum ar fi tava pentru scurgerea grăsimii și tava pentru prăjituri, introducerea se face exact în același mod. Proeminența prezentă pe partea plană permite blocarea acestuia.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

DISPOZITIV DE PROGRAMARE ELECTRONIC



1. **BUTON PENTRU FUNCȚII:** activare/dezactivare și selectarea funcțiilor
2. **BUTON DE NAVIGARE:** navigare în meniu, reglarea valorilor setate

NOTĂ: butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor, pentru a le face să iasă din locașul lor.

3. **BUTONUL DE SELECTARE/CONFIRMARE**

NOTĂ: pe afișaj apare ✓ pentru indicațiile referitoare la această tastă.

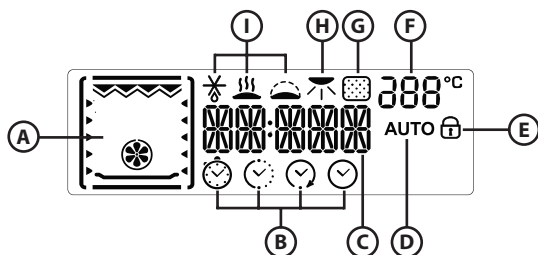
LISTA FUNCȚIILOR

Rotind butonul "Funcții" pe o poziție oarecare, cuptorul se activează: pe afișaj se văd funcțiile sau submeniurile asociate cu fiecare dintre ele.

Submeniurile sunt disponibile și pot fi selectate poziționând butonul pe funcțiile GRILL, SPECIALE, SETĂRI, PÂINE/PIZZA.

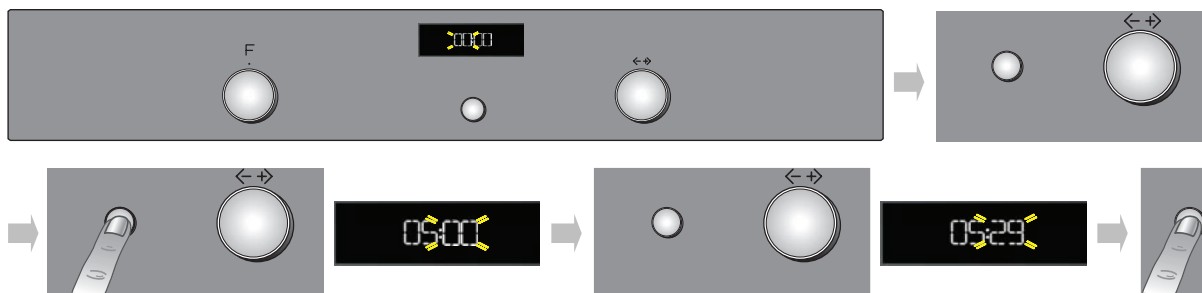
NOTĂ: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la pagina 47.

DESCRIEREA AFIŞAJULUI



- A.** Afişarea rezistenţelor electrice active pentru diferitele funcţii
- B.** Simboluri referitoare la programarea timpului: timer, durata de coacere, ora de terminare a coacerii, ora curentă
- C.** Informaţii referitoare la funcţiile alese
- D.** Funcţia automată PÂINE/PIZZA este selectată
- E.** Indicaţie pentru uşa cuptorului blocată în timpul ciclului de curăţare automată (nu este disponibilă la acest model)
- F.** Temperatura din cuptor
- G.** Funcţia piroliză (nu este disponibilă la acest model)
- H.** Rumenire
- I.** Funcţii speciale: decongelare, menţinere la cald, dospire

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE A CUPTORULUI - REGLAREA OREI CURENTE

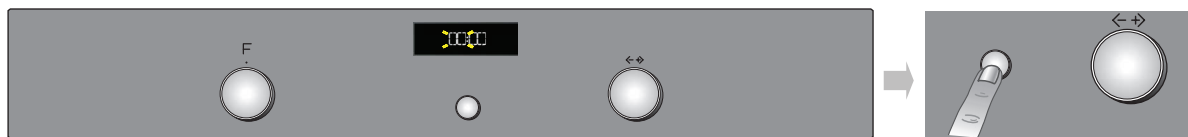


După ce aţi conectat cuptorul la reţeaua electrică trebuie să reglaţi ora curentă. Pe afişaj clipesc intermitent cele două cifre care reprezintă ora.

1. Rotiţi butonul "Navigare" până când este afişată ora corectă.
2. Apăsaţi pe tasta ③ pentru a confirma; pe afişaj clipesc intermitent cele două cifre care reprezintă minutele.
3. Rotiţi butonul "Navigare" până când apar minutele corecte.
4. Apăsaţi pe tasta ③ pentru a confirma.

Pentru a modifica ora curentă, de ex. după o întrerupere a curentului electric, vezi paragraful succesiv (SETĂRI).

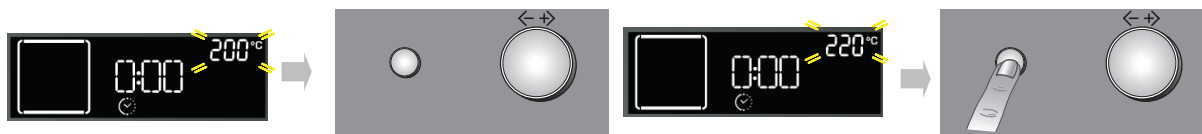
SELECTAREA FUNCŢIILOR DE COACERE



1. Rotiţi butonul "Funcţii" pe funcţia dorită: pe afişaj apar setările de coacere.
2. Dacă parametrii propuşi corespund cu cei doriţi, apăsaţi pe tasta ③. Pentru a-i modifica, procedaţi cum se arată mai jos.

SETAREA TEMPERATURII/A PUTERII GRILLULUI

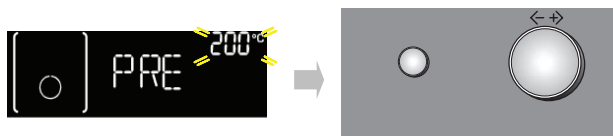
Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului este necesar să procedaţi astfel:



1. Rotiţi butonul "Navigare" până când apare valoarea dorită.
2. Apăsaţi pe tasta ③ pentru a confirma.

Cuptorul confirmă automat selecţia la 10 secunde după ultima operaţie.

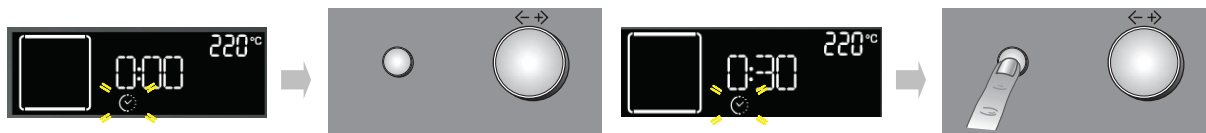
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



1. Selectați funcția Preîncălzire rapidă rotind butonul "Funcții" pe simbolul .
2. Confirmați cu tasta : setările apar pe afișaj.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe tasta . Pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. Pe afișaj apare mesajul **PRE**. Când se atinge temperatura setată, aceasta va fi înlocuită de valoarea corespunzătoare (de ex. 200°) și se va auzi un semnal sonor. La terminarea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convecțional .
Acum se pot introduce alimentele și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să setați o funcție de coacere diferită, rotiți butonul "Funcții" și selectați-o pe cea dorită.

SETAREA DURATEI DE COACERE

Această funcție permite să se gătească pe un interval de timp determinat, de la un minim de 1 minut până la durata maximă permisă de funcția selectată, iar la terminarea acestuia cuptorul se stinge automat.



1. După ce ați confirmat temperatura, simbolul  începe să clipească intermitent.
2. Rotiți butonul Reglare până când este afișată durata de coacere dorită.
3. Confirmați durata de coacere apăsând pe tasta .

Cuptorul confirmă automat selecția la 10 secunde după ultima operație.

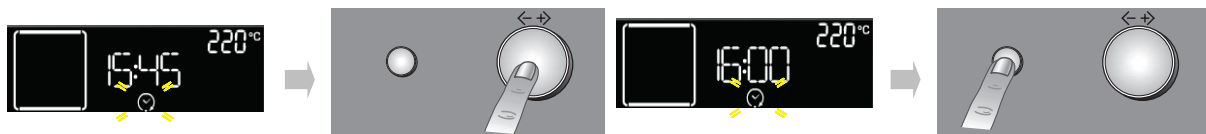
SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII / PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE

IMPORTANT: Setarea Pornire cu întârziere nu este disponibilă pentru următoarele funcții: PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ, PÂINE/PIZZA, COACERE CONVECȚIE.

NOTĂ: cu această setare, la temperatura selectată se ajunge treptat, astfel încât duratele de coacere vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul de coacere.

Se poate seta ora dorită pentru terminarea coacerii, întârziind pornirea cuptorului până la un maximum de 23 de ore și 59 minute, începând de la ora curentă. Acest lucru este posibil doar după ce ați setat o durată de coacere.

După ce ați setat durata de preparare, pe afișaj apare ora de terminare (de exemplu 15:45), iar simbolul  clipește intermitent.



Pentru a întârzia terminarea preparării, amânând pornirea cuptorului, procedați astfel:

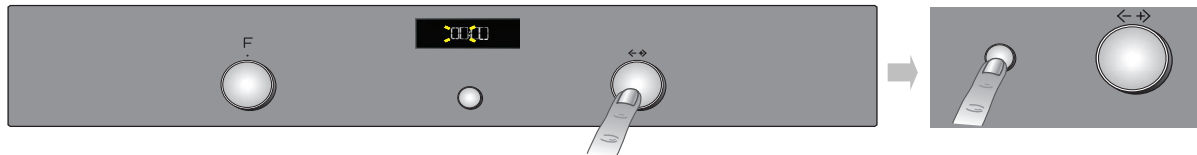
1. Rotiți butonul "Navigare" până când este afișată ora la care doriți să se termine coacerea (de exemplu 16:00).
2. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta : cele două puncte pentru ora de terminare a coacerii clipesc intermitent, pentru a indica faptul că setarea a fost efectuată corect.
3. Cuptorul va intra în funcțiune mai târziu, în mod automat, astfel încât coacerea să se termine la ora stabilită.

INDICATOR CĂLDURĂ REZIDUALĂ ÎN INTERIORUL CUPTORULUI



La terminarea preparării, sau la oprirea cuptorului, dacă temperatura din interiorul cavității este mai mare de 50°C, pe afișaj apar mesajul HOT (fierbinte) și temperatura existentă în acel moment. Când căldura reziduală ajunge la 50°C, pe afișaj revine ora curentă.

TIMER



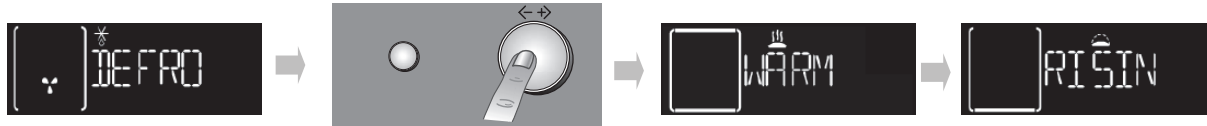
Această funcție poate fi utilizată doar când cuptorul este stins și este utilă, de exemplu, pentru a controla durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 23 ore și 59 minute.

1. Cu butonul "Funcții" pe zero, rotiți butonul "Navigare" până când este afișată durata dorită.
2. Apăsați pe tasta ③ pentru a porni numărătoarea inversă. La terminarea duratei setate, pe afișaj apare "00:00" și se aude un semnal sonor. Pentru a-l întrerupe, apăsați pe tasta ③ (pe afișaj apare ora curentă).

SELECTAREA FUNCȚIILOR SPECIALE

Poziționând marcajul de pe butonul "Funcții" în dreptul simbolului  se ajunge la un submeniu care conține cinci funcții speciale.

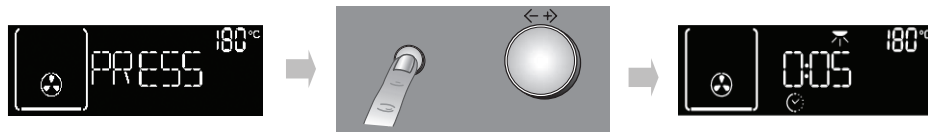
Pentru a explora, a selecta și a activa una dintre aceste funcții, procedați astfel:



1. Rotiți butonul "Funcții" pe simbolul : pe afișaj apare mesajul "DEFROST" și simbolul asociat cu această funcție.
2. Rotiți butonul "Navigare" pentru a parcurge lista funcțiilor; numele lor este în limba engleză: DEFROST (decongelare), KEEP WARM (menținere la cald), RISING (dospire), MEAT SLOW COOKING (carne gătită încet), FISH SLOW COOKING (pește gătit încet).
3. Apăsați pe tasta ③ pentru a confirma.

RUMENIRE

La terminarea coacerii, pentru funcțiile care permit acest lucru, pe afișaj este propusă posibilitatea de a rumeni alimentele. Această funcție poate fi activată numai după ce ați setat o durată de coacere.



După ce s-a terminat durata de coacere, pe afișaj se vede: "PRESS ✓ TO BROWN" (apăsați pe ✓ pt. a rumeni). Apăsând pe tasta ③, cuptorul va începe faza de rumenire, cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi efectuată numai de două ori.

SELECTAREA FUNCȚIEI PÂINE/PIZZA

Poziționând marcajul de pe butonul "Funcții" în dreptul simbolului  se ajunge la un submeniu care conține două funcții automate de coacere pentru "pâine" și "pizza".

Pâine



1. Rotiți butonul "Funcții" pe simbolul : pe afișaj apare mesajul "BREAD" (pâine), iar alături scrie AUTO.
2. Apăsați pe ③ pentru a selecta funcția.
3. Rotiți butonul "Navigare" pentru a seta temperatura dorită (între 180°C și 220°C) și confirmați apăsând pe tasta ③.
4. Rotiți butonul "Navigare" pentru a seta durata de coacere dorită și apăsați pe ③ pentru a porni coacerea.

Pizza



1. Rotiți butonul Funcții pe simbolul : pe afișaj apare mesajul "BREAD" (pâine). Pentru a selecta funcția "PIZZA", procedați astfel:
2. Rotiți butonul "Navigare": pe afișaj apare "PIZZA".
3. Apăsați pe **3** pentru a selecta funcția.
4. Rotiți butonul "Navigare" pentru a seta temperatura dorită (între 220°C și 250°C) și confirmați apăsând pe tasta **3**.
5. Rotiți butonul "Navigare" pentru a seta durata de coacere dorită și apăsați pe **3** pentru a porni coacerea.

SETĂRI

Poziționând marcajul de pe butonul "Funcții" în dreptul simbolului , se ajunge la un submeniu care conține patru setări ale afișajului care se pot modifica.

Ceas

Rotiți butonul "Funcții" în dreptul simbolului : pe afișaj apare mesajul CLOCK (ceas). Pentru a modifica, consultați paragraful precedent (SETAREA OREI CURENTE).

Eco

Când este activ modul ECO (ON), afișajul se stinge când cuptorul este în standby sau când au trecut 5 minute de la terminarea coacerii. De asemenea, becul din interior este dezactivat în timpul coacerii. Pentru a vedea informațiile de pe afișaj și a aprinde din nou becul, este suficient să apăsați pe tasta **3** sau să rotiți unul dintre butoane.

1. Rotiți butonul "Navigare" până când apare mesajul "ECO".
2. Apăsați pe tasta **3** pentru a ajunge la setări (ON/OFF - activat/dezactivat).
3. Rotiți butonul "Navigare" pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe tasta **3**.

Semnal sonor

Pentru a activa sau a dezactiva semnalul sonor, procedați astfel:

1. Rotiți butonul "Navigare" până când apare mesajul "SOUND".
2. Apăsați pe tasta **3** pentru a ajunge la setări (ON/OFF - activat/dezactivat).
3. Rotiți butonul "Navigare" pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe tasta **3**.

Luminozitate

Pentru a modifica luminozitatea afișajului, procedați astfel:

1. Rotiți butonul "Navigare" până când apare mesajul "BRIGHTNESS".
2. Apăsați pe tasta **3**: pe afișaj apare numărul 1.
3. Rotiți butonul "Navigare" pentru a mări sau a reduce luminozitatea și confirmați apăsând pe tasta **3**.

TABEL DESCRIERE FUNCȚII

BUTON PENTRU FUNCȚII			
0	OFF	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.	
	BEC	Pentru a aprinde/stinge becul din cuptor.	
	FUNCȚII SPECIALE	 DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul central. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor, pentru a evita deshidratarea suprafeței.
		 MENȚINERE LA CALD	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, friptură, budinci). Se recomandă să puneți alimentele pe grătarul central. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor este mai mare de 65°.
		 DOSPIRE	Pentru a obține o dospire optimă a aluaturilor dulci și sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din cavitatea cuptorului este mai mare de 40°C. Puneți aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur ghidaj. Utilizați nivelul 2. Pentru a coace pizze, plăcinte sărate și dulci cu umplutură lichidă, utilizați nivelul 1. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.	
	COACERE CONVECȚIE	Pentru a găti carne și plăcinte cu umpluturi lichide (sărate sau dulci), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Se recomandă să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.	
	CONVECȚIE	Pentru a găti simultan pe două niveluri alimente, chiar și diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, dulciuri). Funcția permite să se gătească fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Se recomandă să se utilizeze al 2-lea nivel pentru a găti pe un singur ghidaj. Pentru a găti pe două ghidaje, se recomandă să utilizați nivelurile 1 și 3, după ce ați preîncălzit cuptorul.	
	GĂTIT MAXI	Pentru a găti bucăți de carne de dimensiuni mari (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când, ca să nu se usuce prea mult.	
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui, cârnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4. Pentru a frige carne, se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă.	
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe ghidajele centrale. Se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1/2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă. Cu această funcție se poate folosi frigarea, dacă acest accesoriu face parte din dotare.	
	SETĂRI	Pentru a seta afișajul (ora, luminozitatea, volumul semnalului sonor, economie de energie).	
	PIZZA / PÂINE	Pentru a coace diferite tipuri și forme de pâine și pizza. Această funcție conține două programe ale căror setări sunt prestabilite. Va fi suficient să indicați valorile cerute (temperatură și durată), iar cuptorul va stabili în mod automat ciclul de coacere optim. Puneți aluatul pe nivelul 2, după ce ați preîncălzit cuptorul.	
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.	

TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesoriile
Torturi dospite		Da	2	160-180	30-90	Formă de tort pe grătar
		Da	1-3	160-180	30-90	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		-	2	160-200	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau formă de tort pe grătar
		Da	1-3	160-200	35-90	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Biscuiți/Tarte mici		Da	2	170-180	15-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	160-170	20-45	Niv. 3: grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Choux à la crème		Da	2	180-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	180-190	35-45	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Bezele		Da	2	90	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	90	130-150	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Pâine / Pizza / Lipie		Da	2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	190-250	25-50	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Pizze congelate		Da	2	250	10-15	Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă pentru prăjituri sau grătar
		Da	1-3	250	10-20	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	180-190	35-45	Formă de tort pe grătar
		Da	1-3	180-190	45-60	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		Da	2	190-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	180-190	20-40	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri		Da	2	190-200	45-55	Tavă pe grătar
Miel / Vițel / Văcuță / Porc 1 kg		Da	2	190-200	70-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesoriile
Pui / Iepure / Rață 1 kg		Da	2	200-230	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Curcan / Gâscă 3 kg		Da	1/2	190-200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	180-200	50-60	Tavă pe grătar
Pâine prăjită		-	4	3 (sus)	3-5	Grătar
Fileuri / bucăți de pește		-	4	2 (mediu)	20-35	Niv. 4: grătar (întoarceți la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	4	2-3 (mediu-sus)	15-40	Niv. 4: grătar (întoarceți la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	2 (mediu)	50-65	Niv. 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
				3 (sus)	60-80	Niv. 2: rotisor
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Rosbif în sânge 1 kg		-	2	2 (mediu)	35-45	Tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pulpă de miel / But		-	2	2 (mediu)	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Cartofi copți		-	2	2 (mediu)	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este necesar)
Legume gratinate		-	2	3 (sus)	10-15	Tavă pe grătar
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește și legume		Da	1-3	180	30-50	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

REȚETE TESTATE (în conformitate cu norma IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 și DIN 3360-12:07:07)

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuiți din aluat sfărâmicios (Shortbread)		Da	2	170	15-25	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	160	20-30	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Produce mici de patiserie (Small cakes)		Da	2	170	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	160	30-40	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Pandișpan fără grăsimi (Fatless sponge cake)		Da	2	170	35-45	Formă de tort pe grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 torturi de mere (Two apple pies)		Da	2	185	60-75	Formă de tort pe grătar
		Da	1-3	175	70-90	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Pâine prăjită (Toast)		-	4	3 (sus)	3-5	Grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgeri (Burgers)		-	4	3 (sus)	30-40	Niv. 4: grătar (întoarceți la jumătatea coacerii) Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, tort în tavă (Apple cake, yeast tray cake)		Da	2	180	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	160	55-65	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 anexa C						
Tort scund (Flat cake)		Da	2	170	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	170	40-50	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile și temperaturile ideale pentru a obține cele mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să gătiți cu funcția Convecție pe un singur nivel, se recomandă să se utilizeze al treilea grătar și temperatura recomandată pentru "CONVECȚIE"  pe mai multe niveluri.

Pentru a frige la grătar, se recomandă să se lase 3-4 cm liberi până la marginea frontală a grătarului, pentru a facilita scoaterea acestuia.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘII SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

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

Gătitul unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția "CONVECȚIE", se pot găti simultan alimente diferite (de exemplu: pește și legume), care necesită aceeași temperatură, pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă și continuați coacerea celor care necesită o durată mai lungă.

Dulciuri

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

Carne

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

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

Rotisorul (numai la unele modele)

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

Pizza

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

Funcția dospire

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ ВАЖИТЬ ПОНАД УСЕ

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



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



НЕБЕЗПЕЧНО

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



УВАГА

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

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

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

Утилізація побутових приладів

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

УСТАНОВКА

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку проблем зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування після продажу. Щоб запобігти будь-яким пошкодженням, виймайте духову шафу з полістирольної підставки лише під час установки.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на табличці з технічними даними приладу. Табличка з технічними даними знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

До використання:

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

Під час використання:

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

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

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

Утилізація виробу

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

Економія електроенергії

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

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ С Є

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

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює:

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

Електронний програматор не працює:

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

ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІСЛЯ ПРОДАЖУ

Перш ніж телефонувати у центр обслуговування після продажу:

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

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

Завжди вказуйте:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ЧИЩЕННЯ



УВАГА

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

Зовнішні поверхні духової шафи

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

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

Камера духової шафи

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

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

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

Акcesуари:

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

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

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

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

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



УВАГА

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

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть клямки і натисніть на них у напрямку вперед до кінця (Рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (А), підніміть їх (В) і поверніть (С), поки вони не вивільняться (D) (Рис. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть дві клямки.
4. Закрийте дверцята.

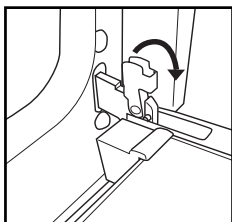


Рис. 1

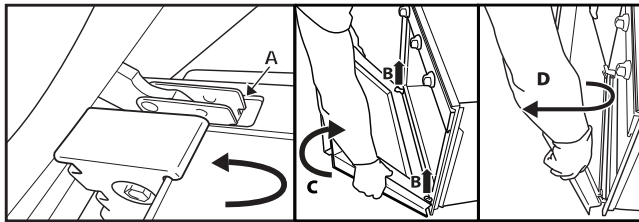


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

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

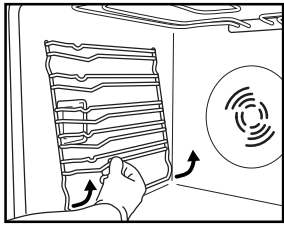


Рис. 3

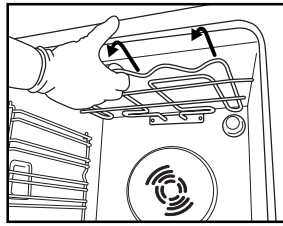


Рис. 4

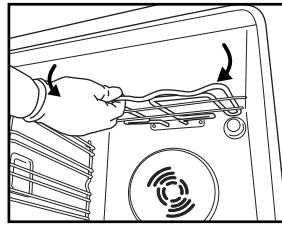


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

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

Щоб замінити лампочку на боковій стінці (якщо є):

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

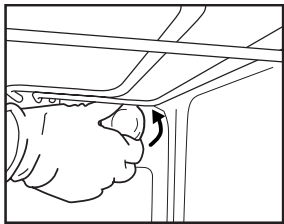


Рис. 6

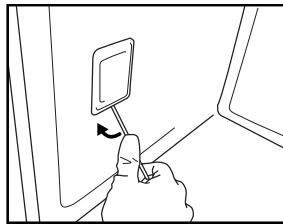


Рис. 7

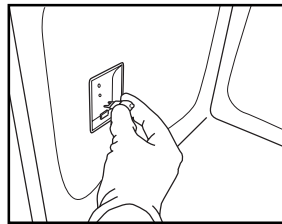


Рис. 8

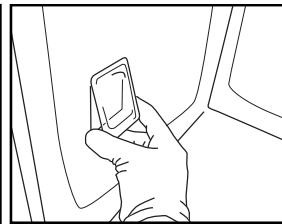


Рис. 9

Н.В.:

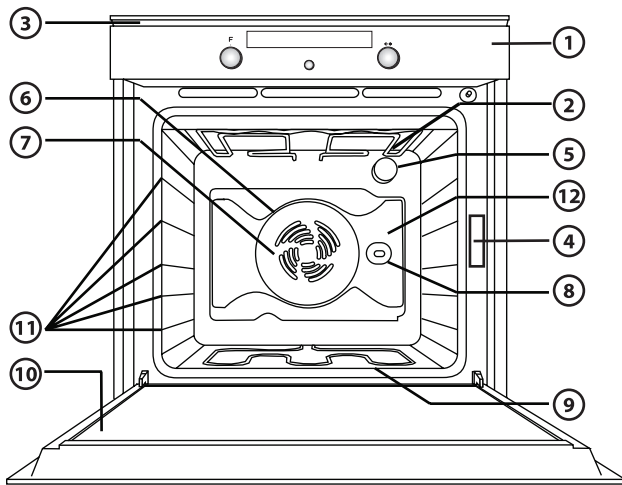
- Використовуйте лише лампочки розжарювання 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C, або галогенні лампочки 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампочки можна придбати у центрі обслуговування після продажу.

ВАЖЛИВО:

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

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО УСТАНОВКУ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Охолоджувальний вентилятор (не видно)
4. Табличка з технічними даними (не знімати)
5. Лампочка
6. Кільцевий нагрівальний елемент (не видно)
7. Вентилятор
8. Рожен (якщо є)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
10. Дверцята
11. Положення полицок (число полицок вказане на передній частині духової шафи).
12. Задня стінка

Н.В.:

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися для зменшення енергоспоживання.
- В кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

АКСЕСУАРИ З КОМПЛЕКТУ

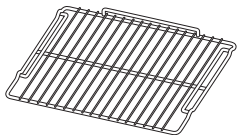


Рис. А

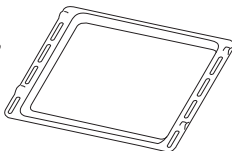


Рис. В

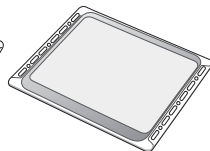


Рис. С

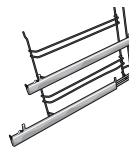


Рис. D

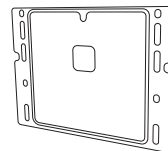


Рис. E

- А. РЕШІТКА (1):** решітку можна використовувати для приготування гриля або як підставку для сковорідок, форм для випічки та іншого жаростійкого посуду для духової шафи.
- В. ПІДДОН (1):** піддон призначений для того, щоб підставляти його під решітку, щоб збирати жир, або як форму для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі, тощо.
- С. ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ (2):** для приготування усіх видів хліба і випічки, а також для печені, риби у фользі, тощо.
- D. ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ:** для полегшення вставляння і виймання аксесуарів.
- E. КАТАЛІТИЧНІ ПАНЕЛІ (2):** для легшого і ретельнішого чищення стінок духової шафи.

АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі обслуговування після продажу.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ ТА ІНШІ АКСЕСУАРИ У ДУХОВУ ШАФУ

Решітки та інші аксесуари оснащені механізмом блокування від ненавмисного виймання.

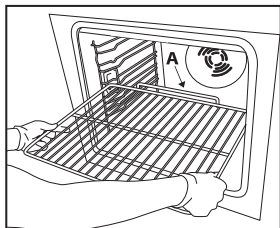


Рис. 1

1. Вставте решітку горизонтально, піднявши частину "А" вгору (Рис. 1).
2. Поставте решітку під кутом, коли вона досягне положення фіксації "В" (Рис. 2).

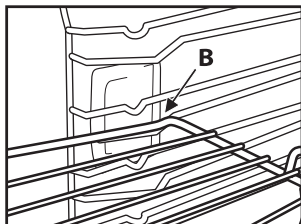


Рис. 2

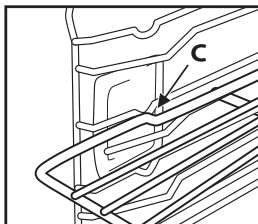


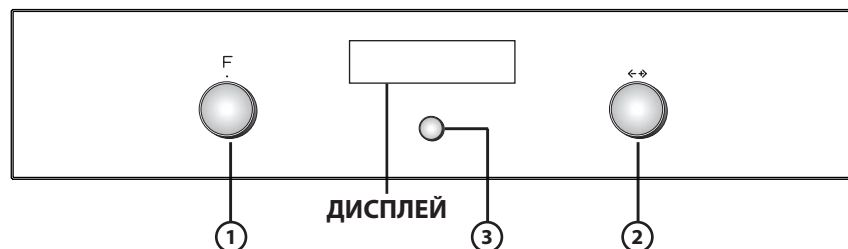
Рис. 3

3. Поверніть решітку у горизонтальне положення і повністю притисніть її до "С" (Рис. 3).
4. Щоб зняти решітку, виконайте ті ж самі дії у зворотньому порядку.

Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються так само. Виступ на плоскій поверхні дозволяє зафіксувати аксесуари.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМНИЙ ПРИСТРІЙ



1. **РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ:** Ручка вмик./вимк. і перемикач функцій
2. **РУЧКА НАВІГАЦІЇ:** для навігації в меню і коригування заданих наперед значень.
3. **КНОПКА ВИБОРУ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ**

Н.В.: ручки керування є висувними. Натисніть на ручки посередині і вони висунуться.

Н.В.: дисплей показує ✓ для індикації стану цієї кнопки.

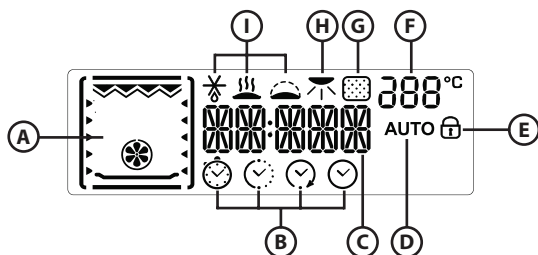
СПИСОК ФУНКЦІЙ

Поверніть ручку "Функції" у будь-яке положення і духова шафа увімкнеться: на дисплеї з'являться функції і відповідні підменю.

Підменю доступні і їх можна вибрати поворотом ручки на функції GRILL (ГРИЛЬ), SPECIALS (СПЕЦАЛЬНІ), SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ), BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦЦА).

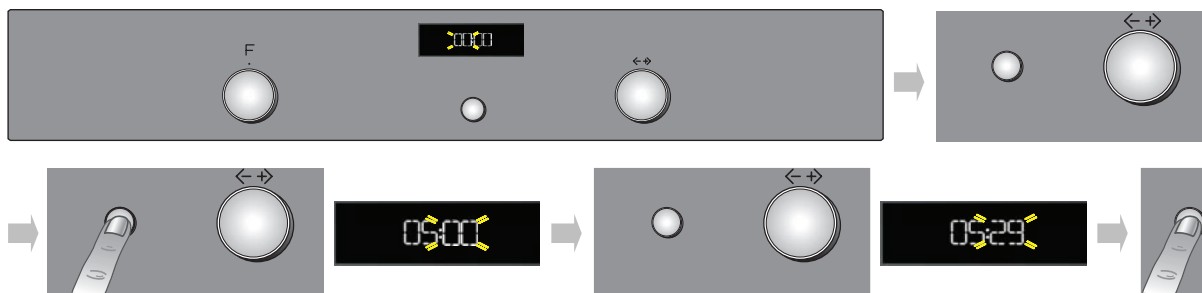
Н.В.: список і опис функцій див. у таблиці на Сторінка 63.

ОПИС ДИСПЛЕЮ



- A. Дисплей нагрівальних елементів активований від час використання різних функцій готування
- B. Символи керування часом: таймер, час готування, завершення часу готування, час доби.
- C. Інформація про вибрані функції
- D. Вибрано функцію BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦЦА)
- E. Індикація блокування дверцят під час циклу автоматичного очищення (недоступна в цій моделі).
- F. Внутрішня температура духової шафи
- G. Функція піролізу (недоступна в цій моделі)
- H. Підрум'янювання
- I. Спеціальні функції: розморожування, підігрівання, піднімання.

ВМИКАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ – НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

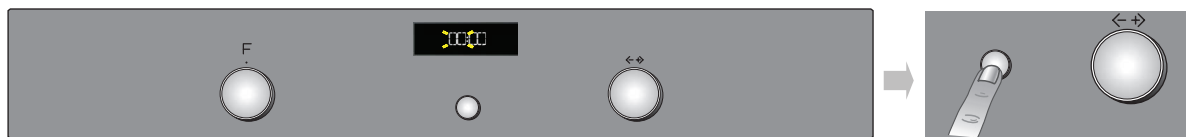


Після підключення духової шафи до електромережі слід налаштувати час на годиннику. На дисплеї блимають дві цифри годин.

1. Поверніть ручку "Навігація", щоб відобразити правильну годину.
2. Натисніть кнопку (3) для підтвердження; на дисплеї почнуть блимати дві цифри хвилин.
3. Поверніть ручку "Навігація", щоб відобразити правильні хвилини.
4. Натисніть кнопку (3) для підтвердження.

Як змінити час, наприклад, після збою в електромережі, див. у наступному розділі (НАЛАШТУВАННЯ).

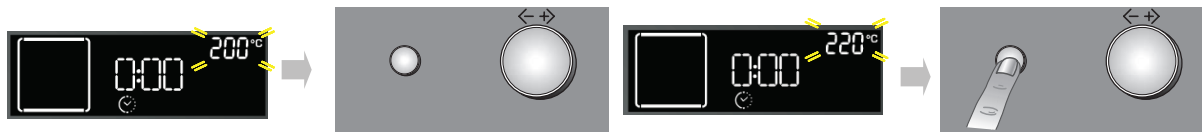
ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ



1. Поверніть ручку "Функції" на потрібну функцію: на дисплеї відобразяться параметри готування.
2. Якщо показані значення відповідають бажаним, натисніть (3). Щоб змінити їх, виконайте нижчевказані дії.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ

Щоб змінити температуру або потужність гриля, зробіть так:



1. Поверніть ручку "Навігація", щоб відобразити потрібне значення.
2. Натисніть кнопку (3) для підтвердження.

Духова шафа автоматично підтверджує ваш вибір через 10 секунд після останньої операції.

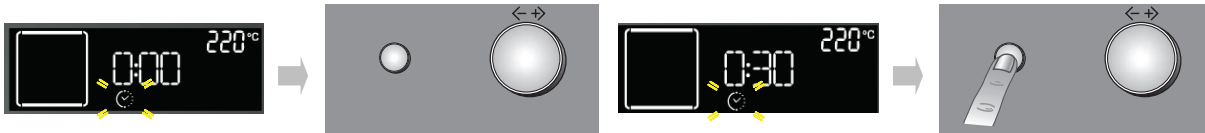
ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ



1. Поверніть ручку "Функції" на символ , щоб вибрати функцію швидкого прогрівання.
2. Підтвердіть, натиснувши (3): налаштування відобразяться на дисплеї.
3. Якщо запропонована температура відповідає бажаній, натисніть кнопку (3). Щоб змінити температуру, зробіть як описано у попередньому розділі. На дисплеї з'явиться повідомлення **PRE**. Коли буде досягнута встановлена температура, з'явиться відповідне значення (наприклад, 200°) і пролунає звуковий сигнал. По закінченню прогрівання духови шафа автоматично вибере функцію традиційного нагрівання . У цей момент можна ставити продукти у духову шафу для готування.
4. Якщо ви хочете вибрати іншу функцію готування, поверніть ручку "Функції" і виберіть потрібну функцію.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ

Цю функцію можна використовувати для приготування страв протягом встановленої тривалості часу, щонайменше від 1 хвилини до максимального часу, дозволеного для вибраної функції, після чого духови шафа вимикається автоматично.



1. Після підтвердження температури починає блимати символ .
 2. Поверніть ручку регулятора, щоб відобразити потрібний час готування.
 3. Для підтвердження часу готування натисніть кнопку (3).
- Духови шафа автоматично підтверджує ваш вибір через 10 секунд після останньої операції.

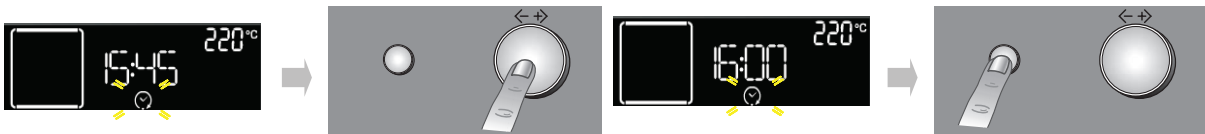
ВСТАНОВЛЕННЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

ВАЖЛИВО: затримка запуску недоступна для наступних функцій: ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ, ХЛІБ/ПІЦА, ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ.

Н.В.: з таким налаштуванням вибрана температура досягається поступовіше, тому час готування буде трохи довшим, ніж зазначено в таблиці готування.

Завершення готування можна встановити, відклавши запуск готування щонайбільше на 23 години 59 хвилин. Це можна зробити лише після встановлення часу готування.

Після встановлення часу готування на дисплеї відображається закінчення часу готування (наприклад, 15:45) і блимає символ .



Для відстрочення часу завершення готування, а отже і початку часу готування, зробіть так:

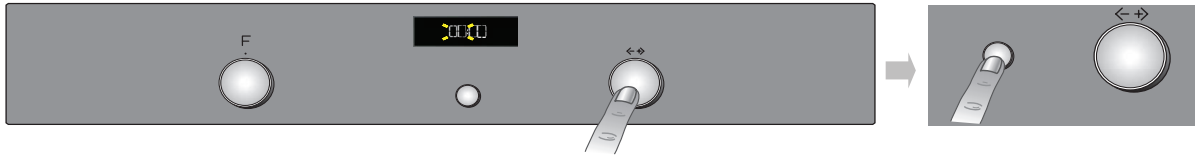
1. Поверніть ручку "Навігація" для відображення потрібного часу завершення готування (наприклад, 16:00).
2. Підтвердіть вибране значення, натиснувши кнопку (3): дві крапки в часі завершення готування блимають, вказуючи на те, що налаштування зроблено правильно.
3. Духови шафа автоматично відстрочить запуск готування так, щоб готування закінчилося у встановлений час.

ІНДИКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА ВСЕРЕДИНІ ДУХОВОЇ ШАФИ



Якщо в кінці готування, або коли духови шафа вимикається, температура всередині духової шафи перевищує 50°C, на дисплеї відображається слово **HOT** (ГАРЯЧА) і поточна температура. Коли залишкове тепло досягає 50°C, на дисплеї знову відображається поточний час.

ТАЙМЕР



Цю функцію можна використовувати лише коли духова шафа вимкнена і вона корисна, наприклад, для контролю часу готування макаронних виробів. Максимальний час, який можна вибрати, становить 23 години 59 хвилин.

1. Коли ручка "Функції" знаходиться на нулі, поверніть ручку "Навігація", щоб вивести на дисплей потрібний час.
2. Натисніть кнопку (3), щоб розпочати зворотній відлік часу. Коли встановлений час добіжить кінця, на дисплеї з'явиться 0:00:00 і пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку (3) (на дисплеї з'явиться час доби).

ВИБІР СПЕЦІАЛЬНИХ ФУНКЦІЙ

Поверніть стрілку ручки "Функції" на символ , щоб увійти в підменю, яке має п'ять спеціальних функцій.

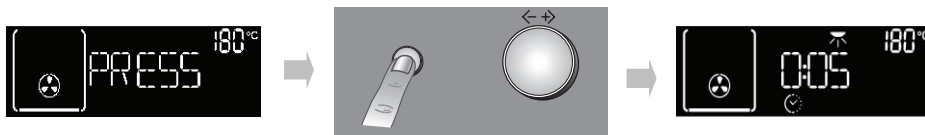
Для навігації, вибору і запуску однієї з цих функцій зробіть так:



1. Поверніть ручку "Функції" на символ : на дисплеї відобразиться "DEFROST" (РОЗМОРОЖУВАННЯ) з відповідним символом цієї функції.
2. Поверніть ручку "Навігація" для прокрутки списку функцій; назви функцій вказані англійською мовою: DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ), KEEP WARM (ПІДІГРІВАННЯ), RISING (ПІДНІМАННЯ), SLOW COOKING MEAT (ПОВІЛЬНЕ ГОТУВАННЯ М'ЯСА), SLOW COOKING FISH (ПОВІЛЬНЕ ГОТУВАННЯ РИБИ).
3. Натисніть кнопку (3) для підтвердження.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

По закінченню готування при використанні певних функцій дисплей може вказувати на можливість підрум'янювання. Цю функцію можна використовувати лише коли встановлено час готування.



Коли час готування добіжить кінця, на дисплеї з'явиться: "PRESS ✓ TO BROWN" (НАТИСНІТЬ ✓ ДЛЯ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ). Натисніть кнопку (3) і духова шафа розпочне 5-хвилинний цикл підрум'янювання. Цю функцію можна вибирати не більше двох разів поспіль.

ВИБІР ФУНКЦІЙ ХЛІБ/ПІЦА

Поверніть стрілку ручки "Функції" на символ , щоб увійти в підменю, в якому містяться дві автоматичні функції для приготування хліба ("bread") і піци ("pizza").

Хліб



1. Поверніть ручку "Функції" на символ : на дисплеї з'явиться "BREAD" (ХЛІБ), а збоку – AUTO (АВТОМАТИЧНО).
2. Натисніть (3), щоб вибрати цю функцію.
3. Поверніть ручку "Навігація", щоб встановити потрібну температуру (від 180°C до 220°C) і підтвердіть кнопкою (3).
4. Поверніть ручку "Навігація", щоб встановити потрібну тривалість готування, і натисніть (3), щоб почати готування.

Піца



1. Поверніть ручку "Функції" на символ : на дисплеї з'явиться "BREAD" (ХЛІБ). Щоб вибрати функцію "PIZZA" (ПІЦА), зробить так:
2. Поверніть ручку "Навігація": на дисплеї з'явиться "PIZZA" (ПІЦА).
3. Натисніть **(3)**, щоб вибрати цю функцію.
4. Поверніть ручку "Навігація", щоб встановити потрібну температуру (від 220°C до 250°C) і підтвердіть кнопкою **(3)**.
5. Поверніть ручку "Навігація", щоб встановити потрібну тривалість готування, і натисніть **(3)**, щоб почати готування.

НАЛАШТУВАННЯ

Поверніть стрілку ручки "Функції" на символ , щоб увійти в підменю, в якому містяться чотири налаштування дисплею, які можна змінювати.

Годинник

Поверніть ручку "Функції" на символ : на дисплеї з'явиться слово CLOCK (ГОДИННИК). Як змінити час доби, див. у попередньому розділі (НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ).

Еко

Якщо режим ECO (ЕКО) вибраний (ON - ВИМК.), дисплей вимикається, коли духовка перебуває в режимі очікування або через 5 хвилин після закінчення готування. Окрім цього, під час готування вимикається освітлення духової шафи. Щоб переглянути інформацію на дисплеї і знову увімкнути світло, просто натисніть кнопку **(3)** або поверніть ручку.

1. Поверніть ручку "Навігація", щоб вивести на дисплей "ECO" (ЕКО).
2. Натисніть **(3)**, щоб увійти в налаштування – ON/OFF (ВМИК./ВИМК.).
3. Поверніть ручку "Навігація", щоб вибрати потрібне налаштування, і підтвердіть натисканням кнопки **(3)**.

Звуковий сигнал

Для вмикання або вимикання звукового сигналу зробить так:

1. Поверніть ручку "Навігація", щоб вивести на дисплей "SOUND" (ЗВУК).
2. Натисніть **(3)**, щоб увійти в налаштування – ON/OFF (ВМИК./ВИМК.).
3. Поверніть ручку "Навігація", щоб вибрати потрібне налаштування, і підтвердіть натисканням кнопки **(3)**.

Яскравість

Щоб змінити яскравість дисплею, зробить так:

1. Поверніть ручку "Навігація", щоб вивести на дисплей "BRIGHTNESS" (ЯСКРАВИСТЬ).
2. Натисніть кнопку **(3)**: на дисплеї з'явиться цифра 1.
3. Поверніть ручку "Навігація", щоб збільшити або зменшити яскравість і підтвердіть, натиснувши **(3)**.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
0	OFF	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимикання внутрішнього освітлення духової шафи.
	СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ	 РОЗМОРОЖУВАННЯ
		Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.
		 ПІДГРІВАННЯ
		Для підтримання щойно приготовленої страви гарячою і хрусткою (наприклад, м'ясо, підсмажені страви або відкриті пироги). Поставте продукти на середню полицю. Функція не увімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищує 65°.
		 ПІДНІМАННЯ
		Для піднімання солодкого або солоного тіста. Для гарантування якості вистоявання тіста ця функція не увімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищує 40°C. Ставте тісто на 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 2-гу полицю. Для приготування піци, пікантних пирогів і солодощів з рідкою начинкою використовуйте 1-шу полицю. Прогрійте духову шафу, перші ніж ставити продукти всередину.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для приготування м'яса і пирогів із рідкою начинкою (пікантних або солодких) на одній полиці. Використовуйте 2-гу полицю. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Для приготування різноманітних страв, для яких потрібна однакова температура приготування одночасно на двох полицях (наприклад, риба, овочі, пироги). Цю функцію можна використовувати для приготування різних страв без перенесення запахів від однієї страви до іншої. Використовуйте 2-гу полицю, якщо готуєте лише на одній полиці. Для приготування на двох полицях використовуйте 1-шу і 3-тю полиці після прогрівання духової шафи.
	МАКСИМАЛЬНЕ ГОТУВАННЯ	Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте 1-шу або 2-гу полицю залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та гринок. Ставте продукти на 4-ту полицю. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Поставте його на 3-тю полицю, додавши приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви при готуванні. Поставте його на 1-шу/2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими. З цієї функції можна також використовувати рожен, якщо є.
	НАЛАШТУВАННЯ	Для налаштування дисплею (час, яскравість, гучність сигналу, економія енергії).
	ХЛІБ/ПІЦА	Для випікання піци і хліба різних типів і розмірів. Ця функція має дві програми із заданими параметрами. Просто вкажіть потрібні значення (температуру і час), і духову шафу автоматично керуватиме циклом готування. Ставте тісто на 2-гу полицю після прогрівання духової шафи.
	ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ	Для швидкого прогрівання духової шафи.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари
Пирого з дріжджового тіста		Так	2	160-180	30-90	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	160-180	30-90	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Пирого з начинкою (чізкейк, струдель, яблучний пиріг)		-	2	160-200	30-85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1-3	160-200	35-90	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Печиво/пиріжки		Так	2	170-180	15-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	160-170	20-45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон/деко для випікання
Тістечка із заварного тіста		Так	2	180-200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	180-190	35-45	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Безе		Так	2	90	110-150	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	90	130-150	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Хліб / піца / фокача		Так	2	190-250	15-50	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	190-250	25-50	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 2: піддон/деко для випікання
		Так	1-3	250	10-20	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	180-190	35-45	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	180-190	45-60	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Воловани / випічка із листкового тіста		Так	2	190-200	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	180-190	20-40	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	190-200	45-55	Деко на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	2	190-200	70-100	Піддон або деко на решітці
Курча / кролик / качка 1 кг		Так	2	200-230	50-100	Піддон або деко на решітці
Індичка / гуска 3 кг		Так	12	190-200	80-130	Піддон або деко на решітці
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	180-200	40-60	Піддон або деко на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, кабачки)		Так	2	180-200	50-60	Деко на решітці
Грінка		-	4	3 (високий)	3-5	Решітка
Рибне філе / стейки		-	4	2 (середній)	20-35	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон з водою
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		-	4	2-3 (середній - високий)	15-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон з водою
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	2 (середній)	50-65	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування)
				3 (високий)	60-80	Полиця 1: піддон з водою
						Полиця 2: рожен
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	2	2 (середній)	35-45	Полиця 1: піддон з водою
Кострець ягняти / голені		-	2	2 (середній)	60-90	Деко (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Смажена картопля		-	2	2 (середній)	45-55	Піддон або деко на решітці (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		-	2	3 (високий)	10-15	Піддон / деко для випікання (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Деко на решітці
						Полиця 3: деко на решітці
М'ясо з картоплею		Так	1-3	200	45-100	Полиця 1: піддон або деко на решітці
						Полиця 3: деко на решітці
Риба з овочами		Так	1-3	180	30-50	Полиця 1: піддон або деко на решітці
						Полиця 3: деко на решітці

ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ (у відповідності зі стандартами IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 та DIN 3360-12:07:07)

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Пісочне печиво (Shortbread)		Так	2	170	15-25	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	160	20-30	Полиця 3: деко для випікання Полиця 1: піддон
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Тістечка (Small cakes)		Так	2	170	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	160	30-40	Полиця 3: деко для випікання Полиця 1: піддон
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Бісквіт без жиру (Fatless sponge cake)		Так	2	170	35-45	Форма для випічки на решітці
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 яблучні пироги (Two apple pies)		Так	2	185	60-75	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	175	70-90	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Грінка (Toast)		-	4	3 (високий)	3-5	Решітка
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Гамбургери (Burgers)		-	4	3 (високий)	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 3: піддон з водою
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблучний пиріг, пиріг із дріжджового тіста на деко (Apple cake, yeast tray cake)		Так	2	180	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	160	55-65	Полиця 3: деко для випікання Полиця 1: піддон
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Печеня зі свинини (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Полиця 2: піддон
DIN 3360-12:07 додаток C						
Корж (Flat cake)		Так	2	170	35-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	170	40-50	Полиця 3: деко для випікання Полиця 1: піддон

В таблиці приготування рекомендується ідеальна функція та температура готування для забезпечення найкращих результатів з усіма рецептами. Якщо ви хочете готувати лише на одній полиці, використовуючи функцію з вентилятором, ставте продукти на третю полицю і вибирайте температуру, рекомендовану для функції “ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ”  у випадку готування більше, ніж на одній полиці.

При смаженні на грилі залишіть 3-4 см вільного простору спереду, щоб було легше виймати з духової шафи.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

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

Готування різних страв одночасно

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

Десерти

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

М'ясо

- Використовуйте деко будь-якого виду або посуд із пірекса відповідно до розміру шматка м'яса, що буде готуватися. При смаженні шматків м'яса, краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете підсмажити м'ясо на грилі, вибирайте шматки всюди рівномірної товщини, щоб досягти однорідного результату готування. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Аби м'ясо не пригоріло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

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

Рожен (лише в деяких моделях)

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

Піца

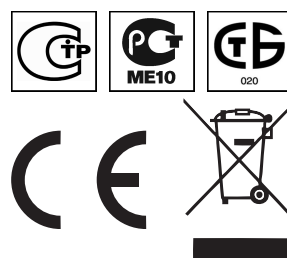
Трохи змащуйте деко, щоб піца мала хрустку основу. Потрусіть піцу сиром моцарела через дві третини часу готування.

Функція піднімання

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

Printed in Italy
05/2011

5019 310 01272



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA