

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

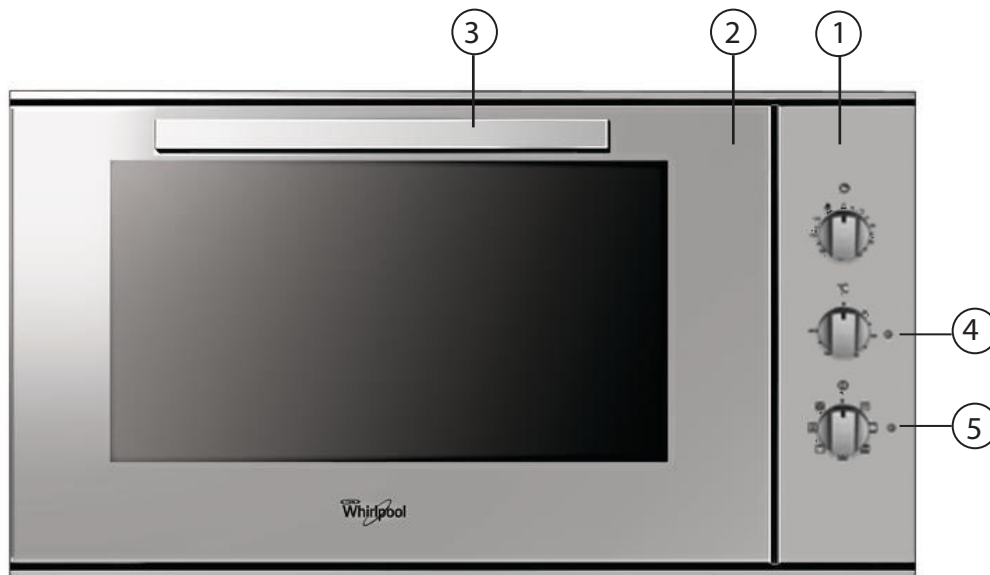
PRODUCT DATA SHEET	3
FICHE PRODUIT	10
SCHEMA PRODOTTO	17
FICHA DEL PRODUCTO	24
FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	31
KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU	38
INFORMACE K PRODUKTU	45
KARTA ÚDAJOV O VÝROBKU	52
TERMÉK ADATLAPJA	59
СПЕЦИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ	66
KAPTA HA ИЗДЕЛИЕТО	73
FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI	80

PRODUCT DATA SHEET

	Page
INSTRUCTIONS FOR OVEN USE	4
CONTROL PANEL DESCRIPTION	6
FUNCTION DESCRIPTION	7
COOKING TABLE	8
RECOMMENDED USE AND TIPS	9

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION.



1. Control panel
2. Oven door
3. Oven handle
4. Thermostat indicator light
5. Oven function indicator light

ACCESSORIES SUPPLIED

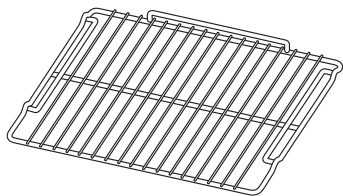


Fig. A

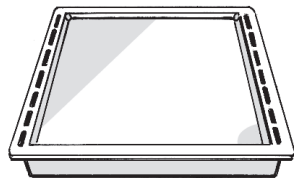


Fig. B



Fig. C

- A. WIRE SHELF:** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. DRIP TRAY:** designed to collect fat and food particles when it is positioned under the grid or as a plate, such as when cooking meat, chicken, and fish with or without vegetables. Pour a little water into the drip tray to prevent spatters of fat or oil and smoke.
- C. TURNSPIT:** for grilling poultry and roasts.

The number of accessories may vary according to which model is purchased.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

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

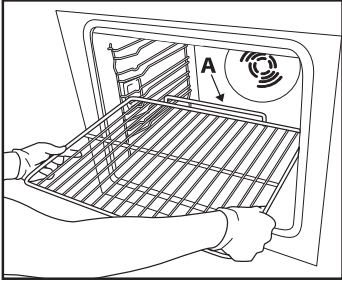


Fig. 1

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

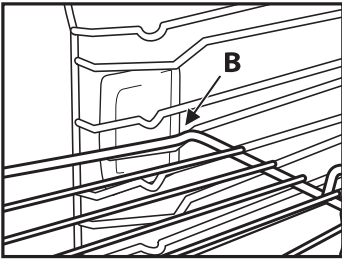


Fig. 2

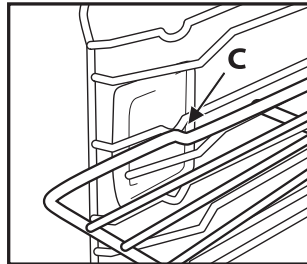


Fig. 3

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

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

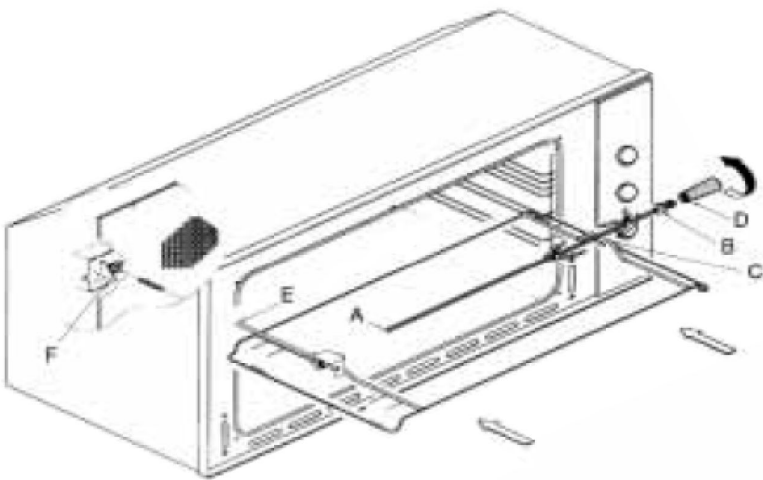
Using the turnspit

Put turnspit rod **A** into the drive unit and the groove **B** into the bend **C**.

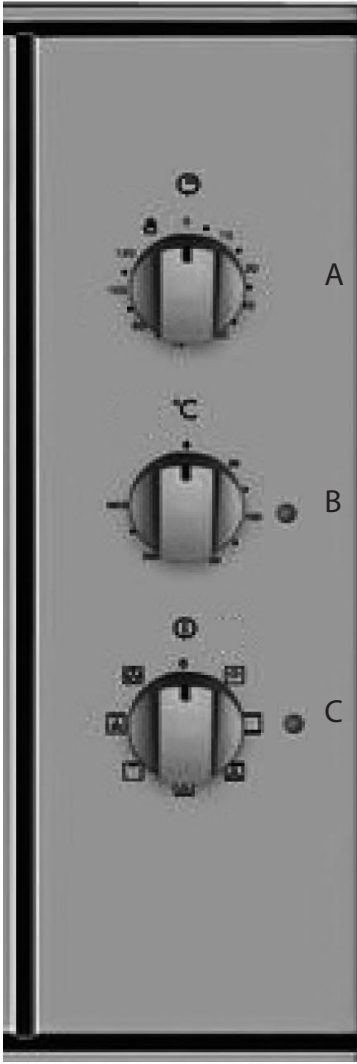
Turn the plastic handle **D** anticlockwise.

Slide the shelf into the oven runners ensuring that the rod slots into hole **F**.

The turnspit shelf must always be fitted in the middle of the oven (second position from bottom).



CONTROL PANEL DESCRIPTION



A. Thermostat temperature selection knob.

Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50°C to 250 °C.

B. Timer selection knob.

- As **BUZZER**

from 0 to 60' minutes of cooking. To rotate the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time.

- As **COOKING TIMER**

First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature.

Then, to set *end of cooking time*, turn the cooking timer to the right and to the desired time. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off.

To set only the *start of cooking*, turn the cooking timer to the left to the symbol.

C. Function selection knob, clockwise.

● OFF

- Oven light
- Conventional
- Convection Bake
- Bottom + fan
- Grill
- Turbo Grill
- Forced Air

Note: Defrost is possible with all fan functions, leaving the thermostat temperature selection knob to 0°C.

LIST OF FUNCTIONS

● OFF



Oven light (stays on while oven is in use).



Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.



Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.



Bottom heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.



Top heating elements (small, low power grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.



Double top heating element with fan (large area grill).
Thermostat setting from 50°C to 200°C.



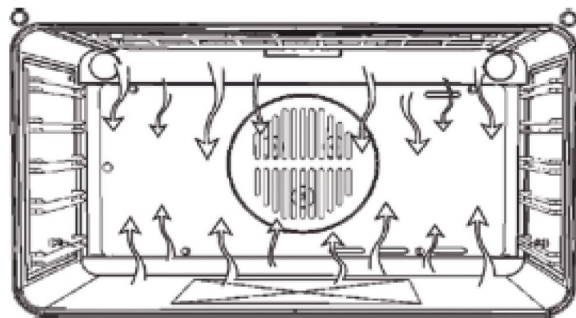
Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

FUNCTION DESCRIPTION

CONVENTIONAL COOKING

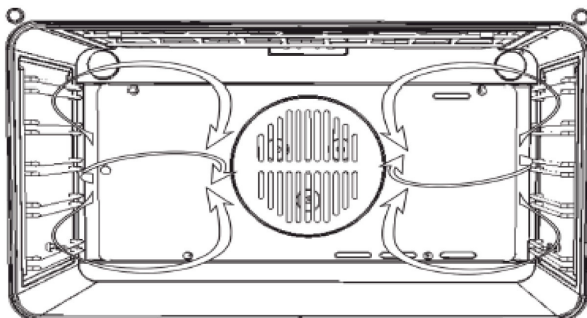
Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish.

Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out. If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.



FAN COOKING

For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)



DEFROSTING

By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

GRILL COOKING

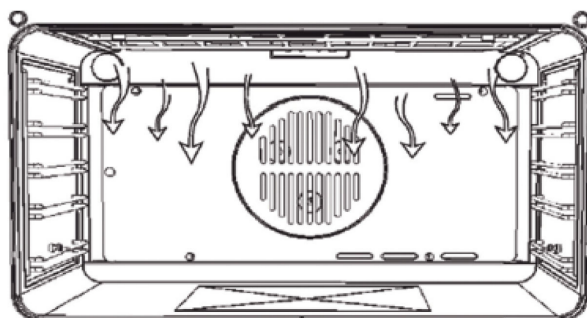
Use the grill to grill or brown foods.

Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit.

Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.

Pre-heat the oven for 5 minutes.

Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.



COOLING FAN

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.


















It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C.


















By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min.

It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C.

By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

COOKING TABLE

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

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

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

Turnspit (only in some models)

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

Pizza

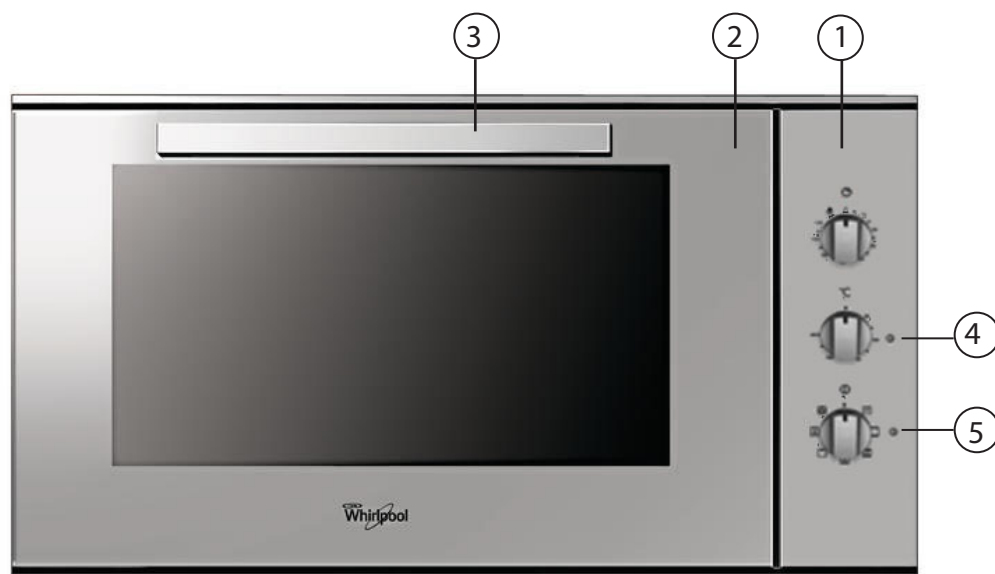
Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

FICHE PRODUIT

	Page
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR	11
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE	13
DESCRIPTION DES FONCTIONS	14
TABLEAU DE CUISSON	15
CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS	16

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA SECTION RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commande
2. Porte du four
3. Poignée du four
4. Voyant du thermostat
5. Voyant de fonctionnement du four

ACCESSOIRES FOURNIS

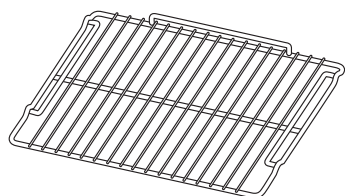


Fig. A

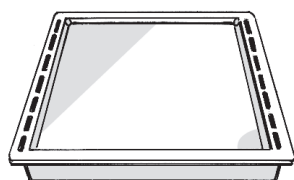


Fig. B



Fig. C

- GRILLE** : à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- LÈCHEFRITE** : lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèche-frite permet de recueillir les sucs et les particules d'aliments. Vous pouvez également l'utiliser comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.
- TOURNEBROCHE** : pour cuire de la volaille et des rôtis.

Le nombre d'accessoires varie d'un modèle à l'autre.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès d'un Service Après-vente.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.

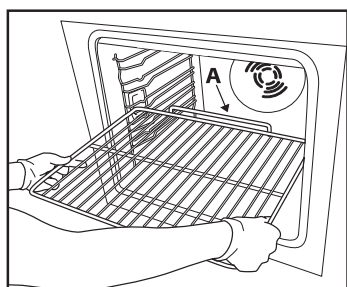


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (fig. 1).
2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (fig. 2).

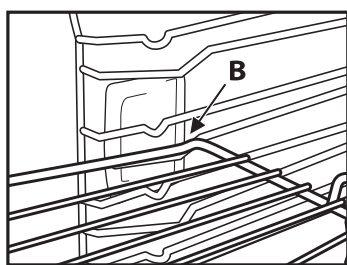


Fig. 2

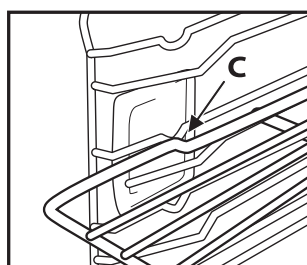


Fig. 3

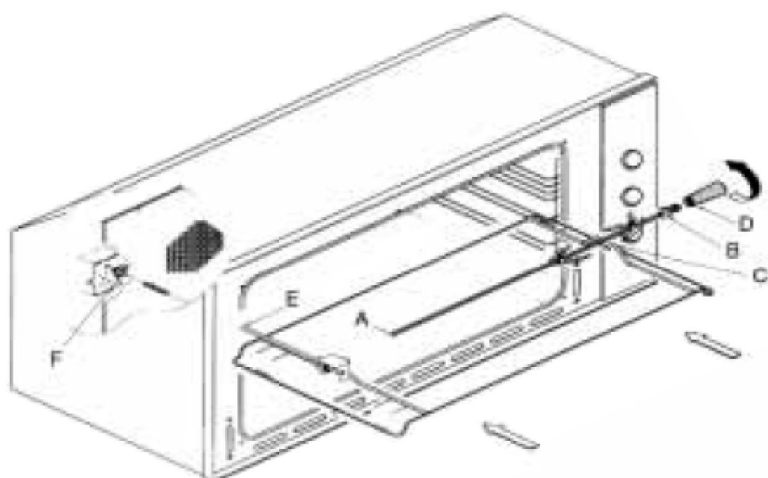
3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (fig. 3).
 4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.
- Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite, l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante sur la partie plate permet son blocage.

Utilisation du tournebroche

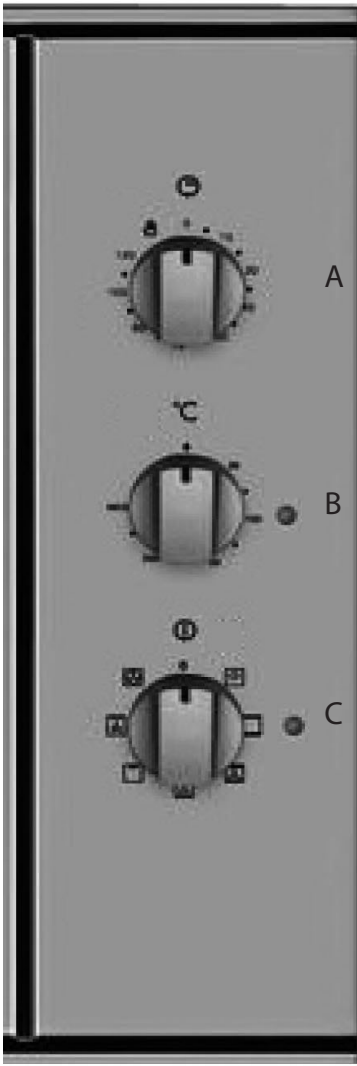
Insérez la tige du tournebroche **A** dans le mécanisme de commande en plaçant le creux **B** dans le coude **C**. Tournez la poignée en plastique **D** dans le sens anti-horaire.

Placez la grille sur un des gradins du four en veillant à ce que les fentes de la tige soient bien insérées dans l'orifice **F**.

La grille du tournebroche doit toujours être installée au milieu du four (deuxième gradin en partant du bas).



DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



A. Bouton du thermostat.

Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée. Il est possible de sélectionner une température comprise entre 50 °C et 250 °C.

B. Bouton du minuteur.

- À utiliser comme **SONNERIE COMPTE-MINUTES**

pour un temps de cuisson allant de 0 à 60 minutes. Tournez le bouton à fond dans le sens horaire, puis de nouveau vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson au terme duquel la sonnerie retentira.

- À utiliser comme **MINUTEUR**

Dans ce cas, sélectionnez d'abord la fonction de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction, puis la température à l'aide du bouton thermostat. Pour régler l'heure de fin de cuisson, tournez le bouton du minuteur vers la droite jusqu'au temps souhaité. Tournez d'abord le bouton à fond dans le sens horaire, puis de nouveau vers la droite pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Une sonnerie retentit dès que le temps sélectionné est écoulé ; le four s'éteint automatiquement au terme de cette période.

Si vous souhaitez régler uniquement l'heure de démarrage de la cuisson, tournez le minuteur vers la gauche jusqu'au symbole.

C. Sélecteur de fonction, sens horaire.

● ARRÊT

- Éclairage du four
- Traditionnel
- Convection forcée
- Sole + ventilateur
- Gril
- Turbo Gril
- Chaleur pulsée

Remarque : Il est possible de décongeler avec toutes les fonctions associées au ventilateur en laissant le bouton thermostat sur la position 0 °C.

LISTE DES FONCTIONS

● ARRÊT



Éclairage du four (reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement du four).



Résistances voûte et sole. Réglage du thermostat de 50 °C à la temp. MAX.



Résistances voûte et sole et ventilateur activés Réglage du thermostat de 50 °C à la temp. MAX.



Résistance sole et ventilateur activés Réglage du thermostat de 50 °C à la temp. MAX.



Résistances voûte (gril à faible puissance). Réglage du thermostat de 50 °C à 200 °C.



Double résistance voûte avec ventilateur activés (gril complet). Réglage du thermostat de 50 °C à 200 °C.

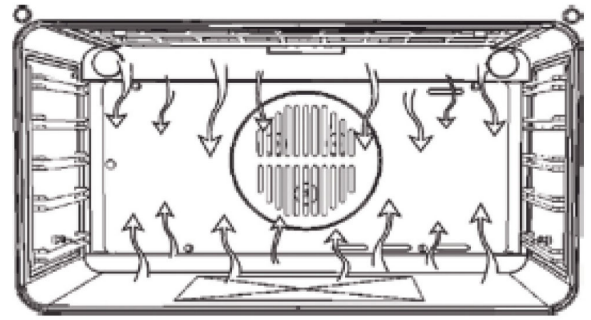


Résistance circulaire avec ventilateur activés. Réglage du thermostat de 50 °C à la temp. MAX.

DESCRIPTION DES FONCTIONS

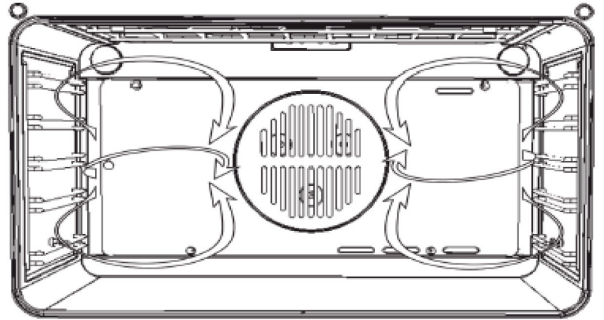
CUISSON TRADITIONNELLE

La fonction de cuisson traditionnelle utilise les résistances supérieure et inférieure pour cuire un seul plat. Enfournez l'aliment à cuire dès que la température sélectionnée est atteinte (le voyant du thermostat s'éteint). Si vous souhaitez augmenter la température en fin de cuisson, placez le bouton sur la position voulue. Dans la mesure du possible, évitez d'ouvrir la porte du four pendant le processus de cuisson.



CUISSON VENTILÉE

Pour ce type de cuisson, un ventilateur situé à l'arrière fait circuler de l'air chaud dans la cavité du four, permettant une distribution uniforme de la chaleur. Ce mode de cuisson est plus rapide que la cuisson traditionnelle. Cette méthode est idéale si vous souhaitez cuire différents types d'aliments sur plusieurs gradins (poisson, viande, etc.)

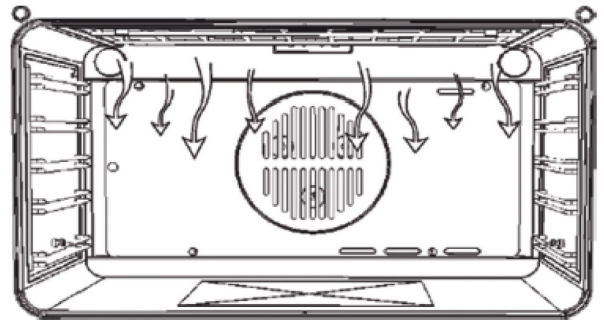


DÉCONGÉLATION

Sélectionnez l'une des fonctions ventilées tout en laissant le thermostat sur zéro. Le ventilateur fait circuler de l'air froid dans l'enceinte du four. Vous obtiendrez ainsi une décongélation plus rapide de vos aliments.

CUISSON AU GRIL

Utilisez la fonction gril pour cuire ou dorer des aliments. Certains fours sont équipés d'un moteur électrique, d'une broche et de fourchettes à viande. Placez la grille avec l'aliment à cuire sur la 1ère ou la 2e position en partant du haut. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Sélectionnez une température comprise entre 50 °C et 200 °C.



VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT


















Le ventilateur est situé dans la partie supérieure du four et fait circuler de l'air froid à l'intérieur de la cavité et à travers la porte du four.


















Il s'active dès que la température de l'habillage extérieur du four atteint 60°C.

Si vous démarrez le four après avoir sélectionné une température de 200 °C, le ventilateur s'active au bout de 10 minutes environ.

Le ventilateur se désactive dès que la température de l'habillage extérieur du four descend au-dessous de 60 °C. Lorsque vous éteignez le four avec le thermostat réglé sur 200 °C, le ventilateur cessera de fonctionner au bout de 30 minutes environ.

TABLEAU DE CUISSON

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson sont effectifs à partir de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité des aliments et du type d'accessoire utilisé. Commencez par utiliser les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, augmentez les valeurs. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats en métal foncé, dans la mesure du possible. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmentent alors légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils donnés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires fournis à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CHALEUR PULSÉE », permet de cuire sur différents gradins plusieurs aliments nécessitant une même température de cuisson au même moment (par exemple : poisson et légumes). Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhésifs, ne beurrez pas les bords car le gâteau risquerait de ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « retombe » en cours de cuisson, utilisez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base de chapelure ou de biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous souhaitez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'installer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, de façon à recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'introduire la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qui doit être retirée avant le début de la cuisson, puis réinstallée en fin de cuisson pour permettre de sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

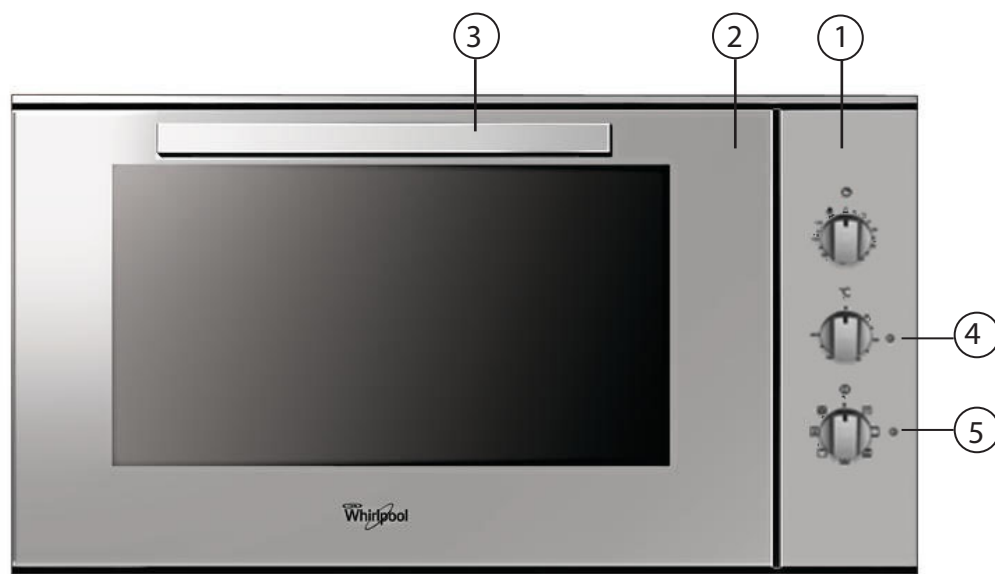
Graissez légèrement la plaque pour obtenir une pizza au fond croustillant. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

SCHEDA PRODOTTO

	Pagina
ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO	18
DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI	20
DESCRIZIONE FUNZIONI	21
TABELLA DI COTTURA	22
CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI	23

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Porta del forno
3. Maniglia del forno
4. Spia termostato
5. Spia funzionamento forno

ACCESSORI IN DOTAZIONE

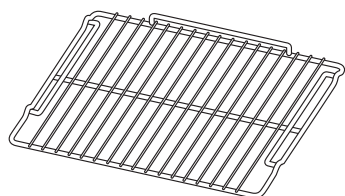


Fig. A

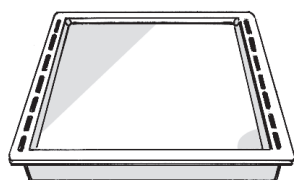


Fig. B



Fig. C

- GRIGLIA:** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- LECCARDA:** da usare per raccogliere il grasso o pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia o come piastra, per esempio, per cuocere carne, pollo, pesce con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e olio o la formazione di fumo, versare un po' di acqua nella leccarda.
- GIRARROSTO:** per cuocere allo spiedo pollame e arrostiti.

Il numero degli accessori può variare in base al modello acquistato.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistarli separatamente presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

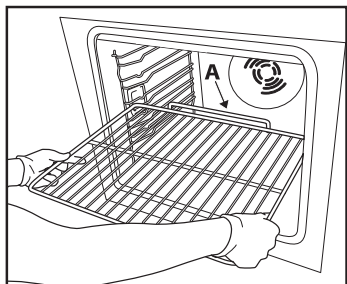


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (fig. 2).

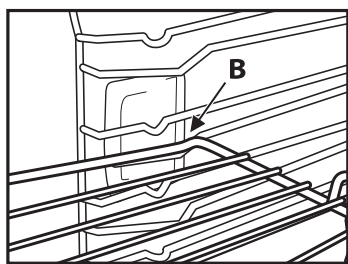


Fig. 2

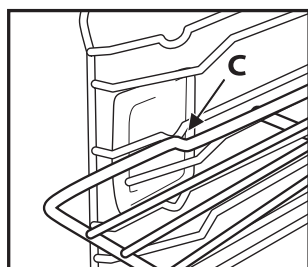


Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento verso "C" (fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come la leccarda, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

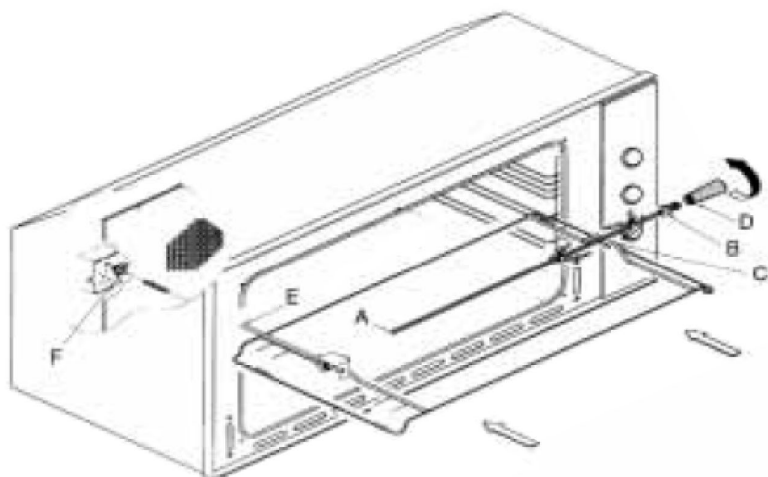
Come utilizzare il girarrosto

Collocare l'asta del girarrosto **A** nella guida e la scanalatura **B** nella curva **C**.

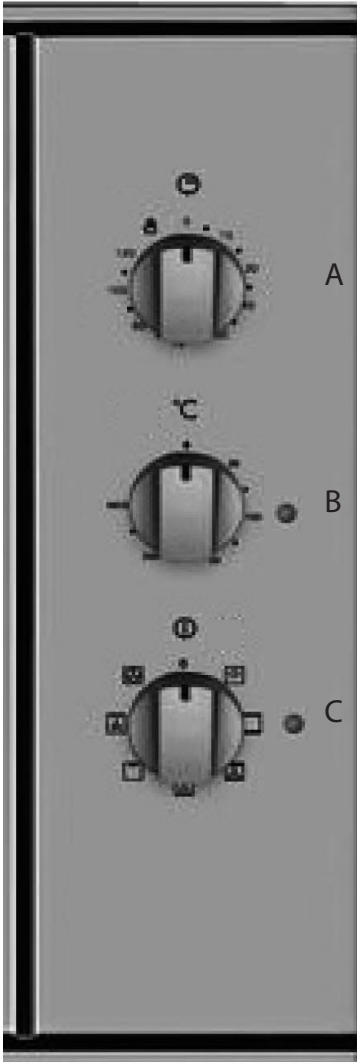
Ruotare la manopola di plastica **D** in senso antiorario.

Far scorrere la griglia del girarrosto nelle guide del forno accertandosi che l'asta si inserisca nel foro **F**.

La griglia del girarrosto deve essere sempre posizionata al centro del forno (seconda posizione dal basso).



DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



A. Manopola di selezione della temperatura del termostato.

Utilizzare il termostato per impostare la temperatura desiderata per il forno. Il termostato può essere regolato da 50°C a 250°C.

B. Manopola di selezione del timer.

- Come **CICALINO**

da 0 a 60 minuti di cottura. Ruotare completamente la manopola in senso orario, quindi ruotarla indietro fino ai minuti desiderati per l'allarme.

- Come **TIMER PER LA COTTURA**

Per prima cosa, girare il selettore di cottura fino alla funzione di cottura richiesta e il termostato alla temperatura di cottura desiderata.

Quindi, per impostare il *tempo di fine cottura*, ruotare il timer di cottura a destra e fino al tempo desiderato. Ruotare prima completamente la manopola in senso orario, quindi ruotarla indietro fino ai minuti desiderati per l'allarme. Un cicalino suona alla fine del tempo di cottura impostato, quindi il forno si spegne da solo.

Per impostare l'*inizio della cottura*, ruotare il timer di cottura a sinistra del simbolo.

C. Manopola di selezione della funzione, senso orario.

● SPENTO

- Lampada forno
- Cottura statica
- Cottura ventilata
- Sotto + ventola
- Grill
- Turbo Grill
- Ventilato

Nota: lo scongelamento è possibile con tutte le funzioni della ventola, lasciando la manopola di selezione della temperatura del termostato su 0°C.

ELENCO FUNZIONI

● SPENTO



Lampada forno (rimane accesa quando il forno è in funzione).



Resistenze superiore e inferiore. Impostazione termostato da 50°C a MAX.



Resistenze superiore e inferiore con ventola. Impostazione termostato da 50°C a MAX.



Resistenza inferiore con ventola. Impostazione termostato da 50°C a MAX.



Resistenza superiore (piccola, grill bassa potenza). Impostazione termostato da 50°C a 200°C.



Doppia resistenza superiore con ventola (grill per grandi superfici). Impostazione termostato da 50°C a 200°C.



Resistenza circolare con ventola. Impostazione termostato da 50°C a MAX.

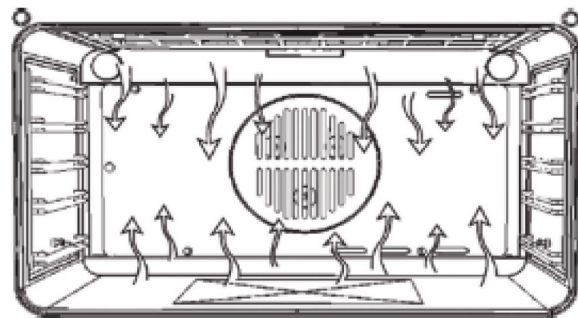
DESCRIZIONE FUNZIONI

COTTURA STATICA

La cottura statica utilizza le resistenze inferiore e superiore per cucinare una sola pietanza.

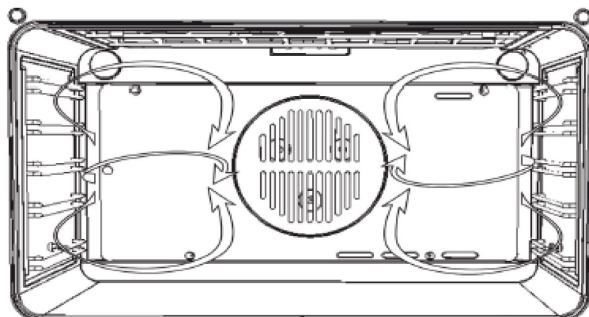
Inserire gli alimenti in forno solo quando è stata raggiunta la temperatura di cottura, ovvero quando la spia di riscaldamento si è spenta.

Se si desidera aumentare la temperatura superiore o inferiore verso la fine del ciclo di cottura, impostare il comando di temperatura sulla posizione desiderata. Si consiglia di aprire la porta del forno il meno possibile durante la cottura.



COTTURA VENTILATA

Per questo tipo di cottura una ventola posizionata sul retro consente la circolazione dell'aria calda all'interno del forno, per creare un calore uniforme. In questo modo la cottura è più veloce rispetto alla cottura statica. Questo metodo è adatto per cucinare pietanze su più ripiani, specialmente per tipi di alimenti diversi (pesce, carne, ecc.)



SCONGELAMENTO

Selezionando una delle funzioni di cottura ventilata e impostando il termostato su zero, la ventola consente la circolazione di aria fredda all'interno del forno. In questo modo il cibo può essere scongelato rapidamente.

COTTURA ALLA GRIGLIA

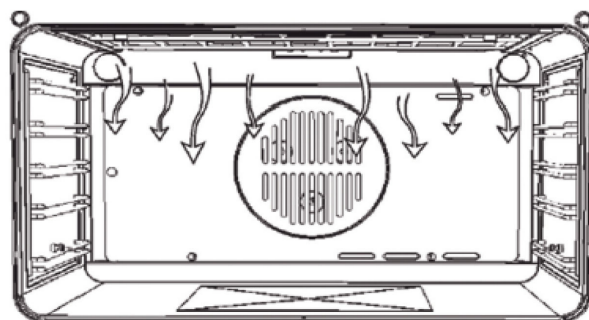
Utilizzare il grill per grigliare o dorare le pietanze.

Alcuni forni possono essere dotati di un motore elettrico e spiedo per cuocere al girarrosto.

Collocare la griglia con gli alimenti da cuocere sulla prima o seconda posizione dall'alto.

Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Girare il termostato a una temperatura compresa tra 50°C e 200°C.



VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

La ventola si trova nella parte superiore del forno e crea un circolo di aria di raffreddamento all'interno del mobile e attraverso la porta del forno.

Si attiva quando la temperatura dell'involucro esterno del forno raggiunge 60°C.

Se si accende il forno con il termostato a 200°C la ventola inizia a funzionare dopo circa 10 minuti.

Si spegne quando la temperatura dell'involucro esterno del forno scende sotto 60°C.

Se si spegne il forno con il termostato a 200°C la ventola smette di funzionare dopo circa 30 minuti.

TABELLA DI COTTURA

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "VENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo ripiano. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizzarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più ripiani selezionare la funzione "Ventilato" e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria calda.
- Per capire se una torta lievitata è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

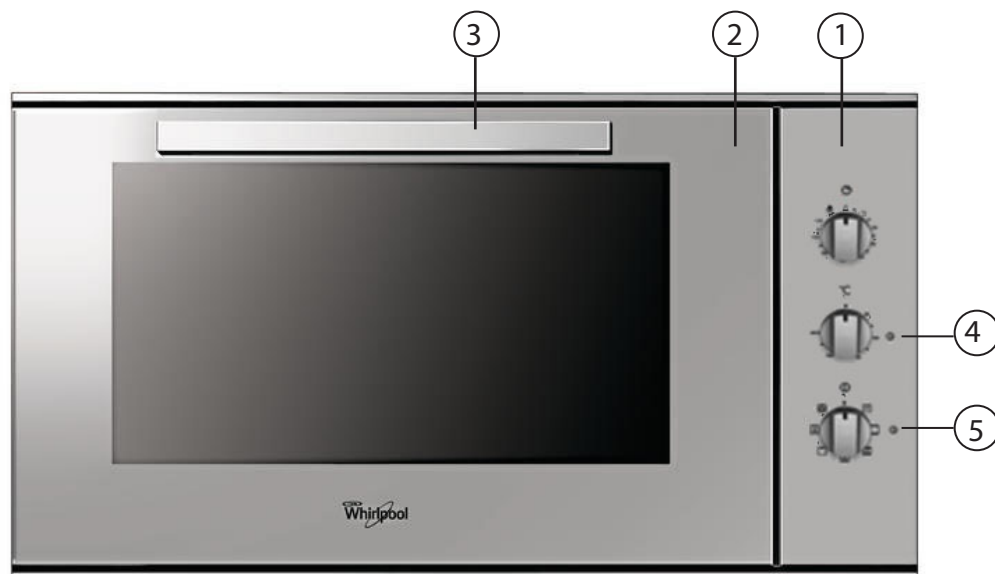
Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

FICHA DEL PRODUCTO

	página
INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO	25
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL	27
DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES	28
TABLA DE COCCIÓN	29
INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS	30

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, VÉASE EL PÁRRAFO SOBRE LA INSTALACIÓN.



1. Panel de mandos
2. Puerta del horno
3. Asa del horno
4. Luz indicadora del termostato
5. Luz indicadora de la función del horno

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

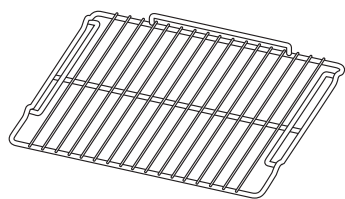


Fig. A

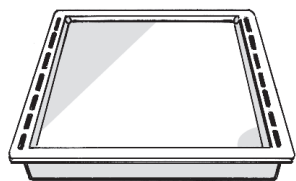


Fig. B



Fig. C

- PARRILLA:** la parrilla se puede usar para gratinar alimentos o como soporte para fuentes, moldes de bizcocho y otros recipientes para horno.
- GRASERA:** diseñada para recoger la grasa y las partículas de alimentos cuando se coloca bajo la rejilla o como bandeja, por ejemplo, al asar carne, pollo y pescado con o sin verduras. Vierta un poco de agua en la graseira para evitar las salpicaduras de grasa, aceite y humo.
- RUSTIDOR:** para asar aves y carne.

El número de accesorios puede variar en función del modelo adquirido.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

Se pueden comprar por separado en el Servicio de Asistencia.

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

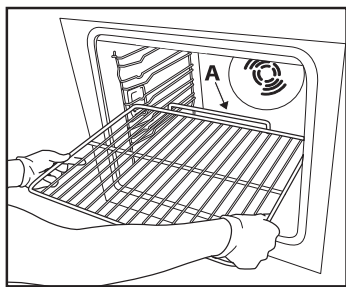


Fig. 1

1. Introduzca la parrilla en sentido horizontal, con la parte "A" hacia arriba (fig. 1).
2. Ángulo de la parrilla cuando alcanza la posición de bloqueo "B" (fig. 2).

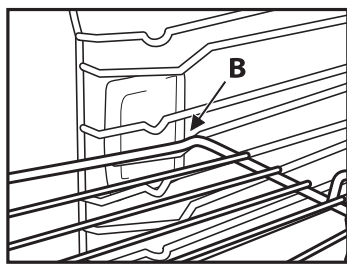


Fig. 2

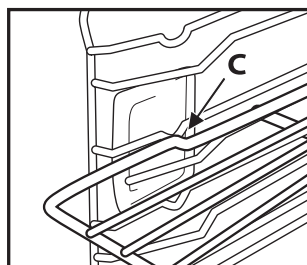


Fig. 3

3. Devuelva la parrilla a la posición horizontal y empújela completamente a la posición "C" (fig. 3).
 4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.
- Los otros accesorios, como la grasera, se introducen exactamente de la misma forma. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

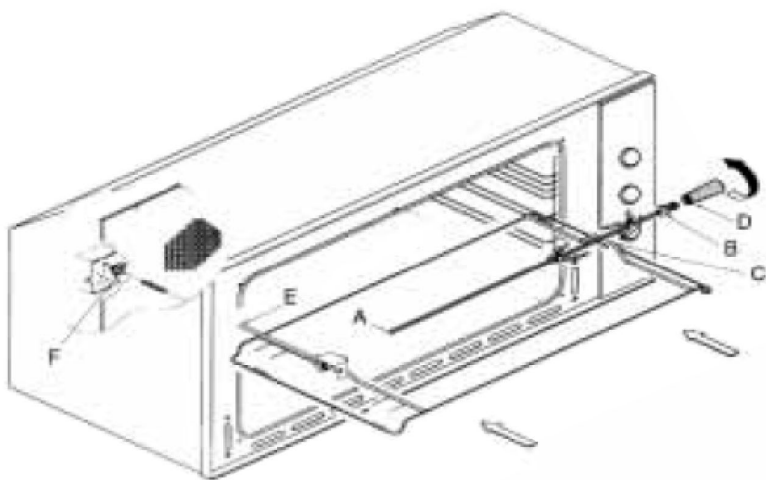
Uso del rustidor

Ponga la barra del rustidor **A** en la unidad motora y la ranura **B** en la curva **C**.

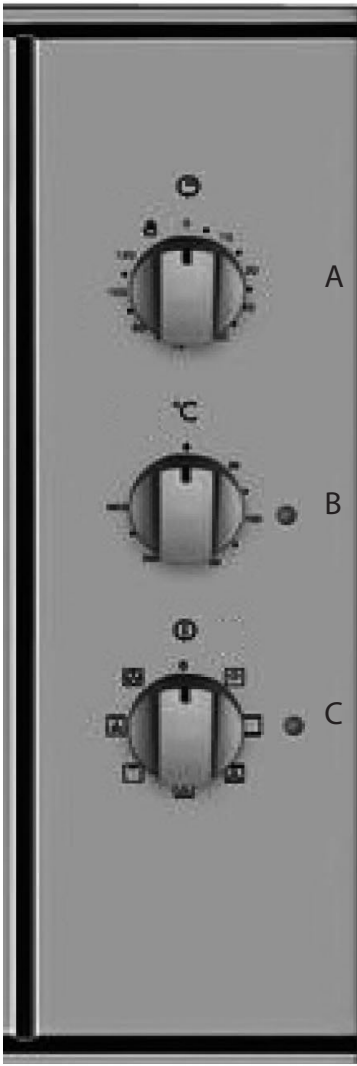
Gire el mango de plástico **D** en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Deslice la parrilla en las guías del horno asegurándose de que la barra entre en el agujero **F**.

La bandeja del rustidor siempre deberá ir colocada en el medio del horno (segunda posición desde el fondo).



DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



A. Mando selector de la temperatura del termostato.

Use el termostato para configurar la temperatura de cocción que necesite. El termostato se puede ajustar de 50°C a 250 °C.

B. Mando temporizador.

- Como **ALARMA**

de 0 a 60' minutos de cocción. Gire el mando totalmente en el sentido de las agujas del reloj y, luego, gírelo en sentido opuesto hasta que marque el tiempo de alarma que desee.

- Como **TEMPORIZADOR DE COCCIÓN**

En primer lugar, gire el selector de cocción a la función deseada y el termostato a la temperatura de cocción deseada.

Luego, para configurar la *hora de fin de cocción*, gire el temporizador de cocción a la derecha hasta la hora deseada. Primero, gire el mando totalmente en el sentido de las agujas del reloj y, luego, gírelo en sentido opuesto hasta que marque el tiempo de alarma que desee. Suena una alarma al final del periodo de cocción programado y el horno se apaga de forma automática.

Para configurar sólo el *inicio de la cocción*, gire el temporizador de cocción hacia la izquierda hasta el símbolo.

C. Mando selector de funciones, en el sentido de las agujas del reloj.

● APAGADO

- Luz del horno
- Convencional
- Convección
- Base + ventilador
- Grill
- Turbo Grill
- Aire Forzado

Nota: Se puede descongelar con todas las funciones del ventilador, dejando el mando selector de temperatura del termostato en 0°C.

LISTA DE FUNCIONES

● APAGADO



Luz del horno (se queda encendida mientras se use el horno)



Elementos calentadores superior e inferior. Configuración del termostato de 50°C a MÁX.



Elementos calentadores superior e inferior con ventilador. Configuración del termostato de 50°C a MÁX.



Elemento calentador inferior con ventilador. Configuración del termostato de 50°C a MÁX.



Elementos calentadores superiores (grill pequeño de baja potencia) Configuración del termostato de 50°C a 200°C.



Doble elemento calentador superior con ventilador (zona grande del grill). Configuración del termostato de 50°C a 200°C.



Elemento calentador circular con ventilador. Configuración del termostato de 50°C a MÁX.

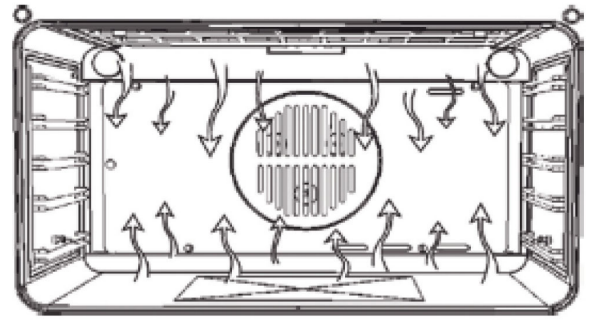
DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

COCCIÓN CONVENCIONAL

La cocción convencional usa el calor superior e inferior para cocinar un único plato.

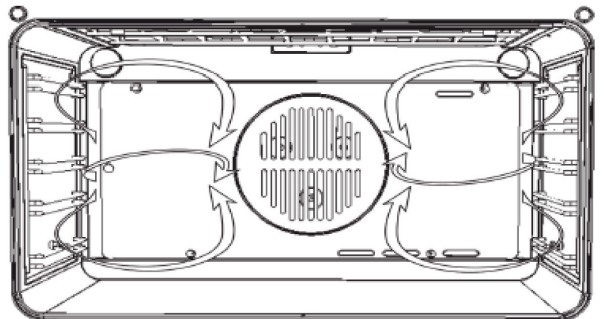
Coloque los alimentos en el horno sólo cuando se alcance la temperatura de cocción. Es decir, cuando se apague el indicador de calentamiento.

Si quiere aumentar la temperatura superior o inferior hacia el final del ciclo de cocción, gire el mando de la temperatura a la posición adecuada. Es aconsejable abrir la puerta del horno lo menos posible durante la cocción.



COCCIÓN CON VENTILADOR

Para este tipo de cocción, un ventilador colocado en la parte trasera hace que el aire caliente circule dentro del horno, creando un calor uniforme. Así, la cocción es más rápida que la convencional. Es un método de cocción adecuado para cocinar varios platos en diferentes niveles, especialmente cuando son distintos tipos de alimentos (pescado, carne, etc.)



DESCONGELAR

Al seleccionar una de las funciones de cocción con ventilador y configurar el termostato a cero, el ventilador hace que el aire frío circule dentro del horno. Así, se pueden descongelar rápidamente los alimentos.

COCCIÓN CON GRILL

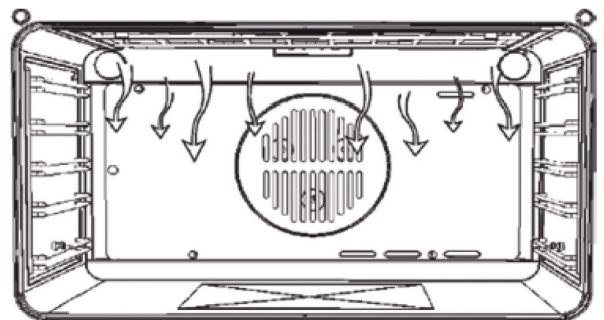
Use el grill para gratinar o dorar los alimentos.

Algunos hornos disponen de un motor eléctrico, espetón y brochetas para girar los alimentos.

Coloque la fuente con los alimentos en el 1er o 2º nivel desde arriba.

Precaliente el horno 5 minutos.

Gire el termostato a una temperatura entre 50° y 200°.



VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

El ventilador se encuentra en la parte superior del horno y crea un círculo de aire frío dentro del aparato y a través de la puerta del horno.


















Se enciende cuando la temperatura de la carcasa externa del horno alcanza los 60°C.


















Al encender el horno con el termostato a 200°C el ventilador empieza a funcionar al cabo de unos 10 min.

Se apaga cuando la temperatura de la carcasa externa del horno baja a menos de 60°C.

Al apagar el horno con el termostato a 200°C el ventilador deja de funcionar al cabo de unos 30 min.

TABLA DE COCCIÓN

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

Cocción de varios alimentos a la vez

Con la función de "AIRE FORZADO", puede cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción al mismo tiempo (por ejemplo: pescado y verduras), colocándolos en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional en un único nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para comprobar si un bizcocho está listo, inserte un palillo de madera en el centro del bizcocho. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza recipientes para bizcocho antiadherentes, no engrase los bordes puesto que esto podría impedir que el bizcocho subiera de manera uniforme por los bordes.
- Si el bizcocho se "hunde" durante la cocción, ponga una temperatura más baja la próxima vez, reduciendo quizás la cantidad de líquido de la mezcla y mezclándolo con más suavidad.
- Para postres con rellenos húmedos (tartas de queso o frutas) use la función "CONVECCIÓN". Si la base del postre está empapada, baje la fuente y rocíe la base de la tarta con pan rallado o galleta molida antes de añadir el relleno.

Carne

- Use cualquier tipo de fuente de horno pyrex donde quepa la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando quiera dorar la carne, elija una pieza de un grosor uniforme en toda su longitud para que la cocción sea uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Dé la vuelta a la carne cuando haya transcurrido dos tercios del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Asador giratorio (sólo en modelos específicos)

Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene un mango de plástico que hay que quitar antes de empezar a cocinar. Se utiliza al final de la cocción para evitar quemaduras al sacar los alimentos del horno.

Pizza

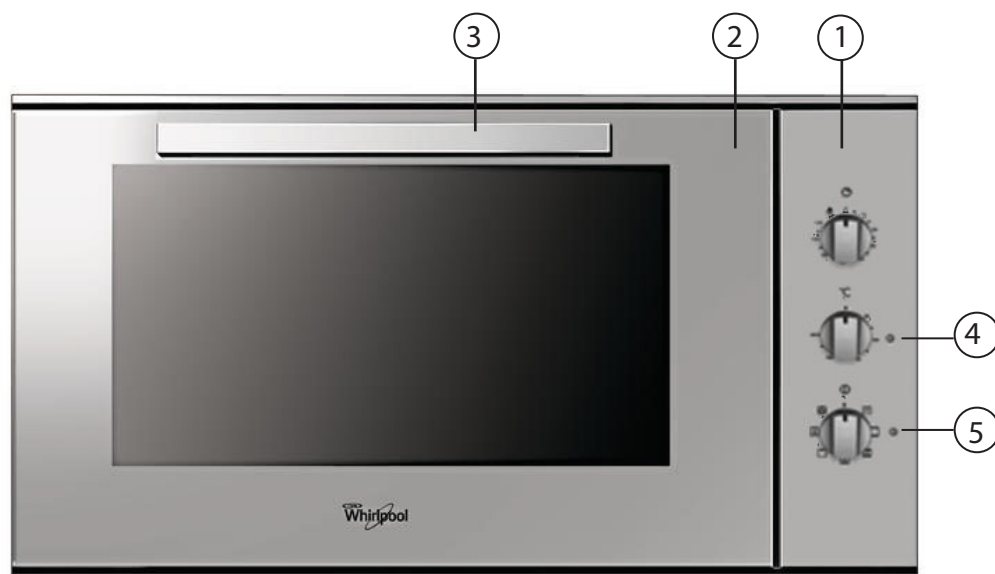
Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

	Página
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO	32
DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO	34
DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES	35
TABELA DE COZEDURA	36
CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES	37

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO.



1. Painel de controlo
2. Porta do forno
3. Pega do forno
4. Indicador luminoso do termóstato
5. Indicador luminoso da função do forno

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

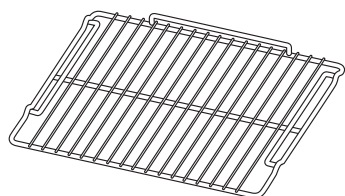


Fig. A

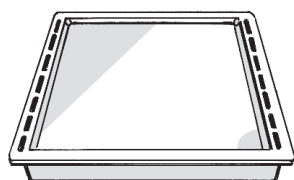


Fig. B



Fig. C

- A. GRELHA:** a grelha pode ser utilizada para grelhar alimentos ou como suporte para panelas, formas de bolos e outros recipientes apropriados para fornos.
- B. TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS:** concebido para recolher gordura ou pedaços de alimentos quando colocado debaixo da grelha. Pode, também, servir como placa para cozinhar carne, frango, peixe com ou sem verduras. Para evitar pingos de gordura ou de óleo e fumo, deite um pouco de água no tabuleiro de recolha de pingos.
- C. ESPETO:** para grelhar aves e fazer assados.

A quantidade de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Podem ser adquiridos individualmente no Serviço de Assistência.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

A grelha metálica e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

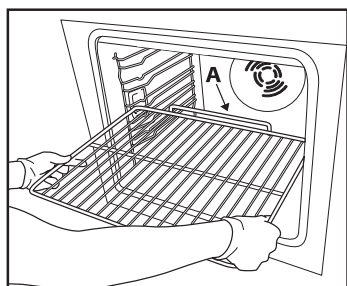


Fig. 1

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1).
2. Incline a grelha metálica em correspondência com a posição de bloqueio "B" (fig. 2).

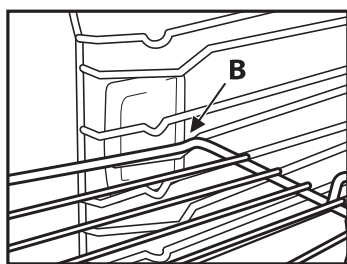


Fig. 2

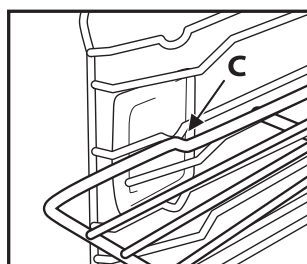


Fig. 3

3. Coloque a grelha metálica na posição horizontal e empurre-a até ficar completamente introduzida na posição "C" (fig. 3).
 4. Para retirar a grelha metálica proceda no sentido inverso.
- Para os restantes acessórios, tais como o tabuleiro de recolha de pingos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

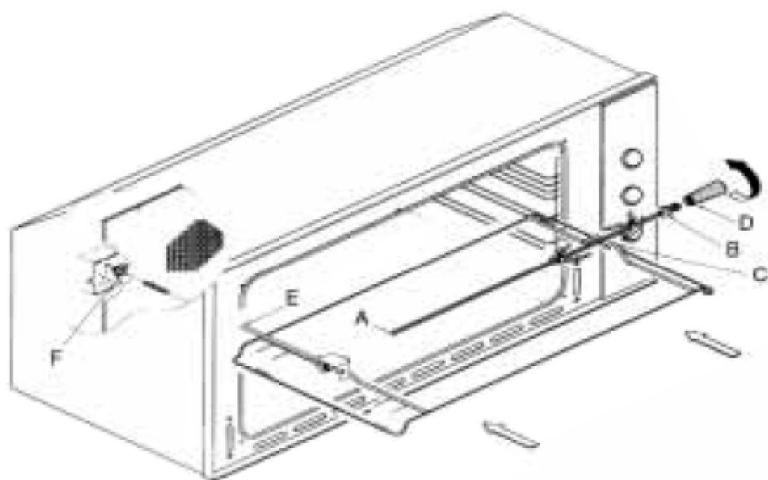
Como utilizar o espeto

Coloque a haste do espeto **A** na unidade de accionamento e o entalhe **B** na dobra **C**.

Rode a pega de plástico **D** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Deslize a prateleira ao longo das calhas do forno, certificando-se de que a haste fica assente no orifício **F**.

A prateleira do espeto deve ser sempre instalada na secção intermédia do forno (segunda posição a contar do fundo).



DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



A. Botão de selecção da temperatura do termóstato.

Utilize o termóstato para ajustar a temperatura de cozedura pretendida. O termóstato pode ser ajustado para uma temperatura situada entre os 50°C e os 250°C.

B. Botão de selecção do temporizador.

- Como **ALARME**

entre 0 e 60 minutos de cozedura. Rode o botão totalmente no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, rode-o para o tempo de alarme pretendido.

- Como **TEMPORIZADOR DA COZEDURA**

Comece por rodar o botão de selecção da cozedura para a função de cozedura pretendida e o termóstato para a temperatura de cozedura pretendida.

Depois, para ajustar o *fim do tempo de cozedura*, rode o temporizador da cozedura para o lado direito e para a hora pretendida. Comece por rodar o botão totalmente no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, rode-o para o tempo de alarme pretendido. No fim do tempo de cozedura definido, é emitido um sinal sonoro e o forno desliga-se automaticamente. Para definir apenas o *início da cozedura*, rode o temporizador da cozedura para o lado esquerdo, na direcção do símbolo.

C. Botão de selecção da função, sentido dos ponteiros do relógio.

● OFF (Desligado)

- Lâmpada do forno

- Convencional

- Cozedura convencional

- Fundo + ventoinha

- Grelhador

- Turbo Grill

- Ar forçado

Nota: É possível utilizar a descongelação em todas as funções da ventoinha, deixando o botão de selecção da temperatura do termóstato na posição 0°C.

LISTA DE FUNÇÕES

● OFF (Desligado)



Lâmpada do forno (permanece acesa com o forno em funcionamento).



Resistências superior e inferior. Regulação do termóstato entre 50°C e a posição MAX.



Resistências superior e inferior com ventoinha. Regulação do termóstato entre 50°C e a posição MAX.



Resistência inferior com ventoinha. Regulação do termóstato entre 50°C e a posição MAX.



Resistências superiores (grelha pequena, de baixa potência). Regulação do termóstato entre 50°C e 200°C.



Resistência superior dupla com ventoinha (grelha grande). Regulação do termóstato entre 50°C e 200°C.



Resistência circular com ventoinha. Regulação do termóstato entre 50°C e a posição MAX.

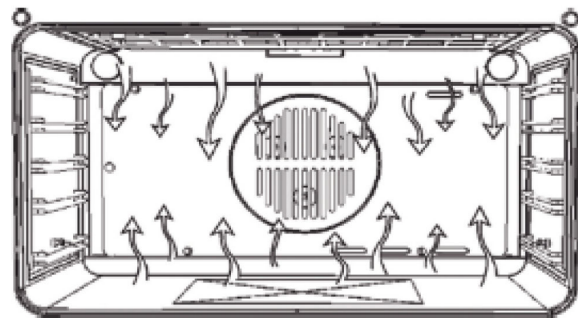
DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

COZEDURA CONVENCIONAL

A cozedura convencional utiliza o calor superior e inferior para cozinhar um único prato.

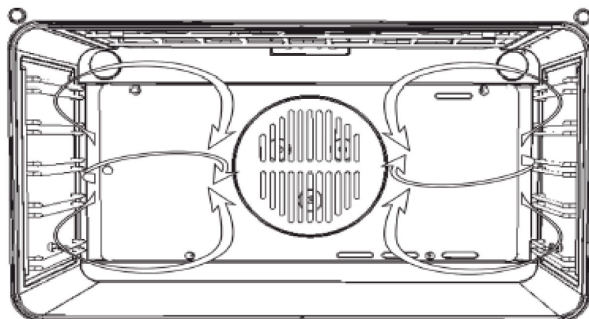
Insira o alimento no forno apenas depois de atingir a temperatura de cozedura, ou seja, quando o indicador de aquecimento se apagar.

Se, no final do ciclo de cozedura, desejar aumentar a temperatura superior ou inferior, regule o controlo da temperatura para a posição correcta. Durante a cozedura, recomenda-se que a porta do forno seja aberta o menos possível.



COZEDURA COM A VENTONHA

Neste tipo de cozedura, uma ventoinha situada na secção traseira do forno faz circular o ar quente no interior do forno para criar um calor uniforme. A cozedura é, assim, mais rápida do que a cozedura convencional. É um método adequado para cozinhar pratos em várias prateleiras, especialmente quando há diversos tipos de alimento (peixe, carne, etc.)



DESCONGELAÇÃO

Se seleccionar uma das funções de cozedura com a ventoinha e regular o termóstato para zero, a ventoinha faz circular ar frio no interior do forno. Conseguirá, assim, descongelar rapidamente os alimentos congelados.

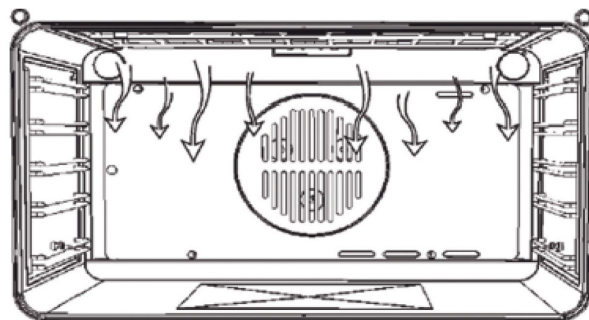
COZEDURA COM O GRELHADOR

Utilize o grelhador para grelhar ou alourar alimentos. Alguns fornos podem estar equipados com um motor eléctrico, um espeto e as varetas que permitem virar o espeto.

Coloque a prateleira com o alimento a cozinhar na 1ª ou na 2ª posição a partir do topo.

Aqueça previamente o forno durante 5 minutos.

Regule o termóstato para uma temperatura situada entre 50° e 200°.



VENTILADOR DE REFRIGERAÇÃO

O ventilador está situado na secção superior do forno e faz circular ar refrigerado no interior do aparelho e através da porta do forno.

















O ventilador é activado quando a temperatura da estrutura externa do forno alcança os 60°C.


















Se ligar o forno com o termóstato regulado para os 200°C, o ventilador começa a funcionar após cerca de 10 minutos.

O ventilador desliga-se quando a temperatura da estrutura externa do forno desce abaixo dos 60°C.

Se desligar o forno com o termóstato regulado para os 200°C, o ventilador deixa de funcionar após cerca de 30 minutos.

TABELA DE COZEDURA

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias prateleiras em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas prateleiras.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

Ao utilizar a função "AR FORÇADO", poderá cozinhar, em simultâneo, diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura (por exemplo: peixe e legumes), em diferentes prateleiras. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única prateleira. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas prateleiras, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas prateleiras, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "ASSADOS COM CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a grelha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

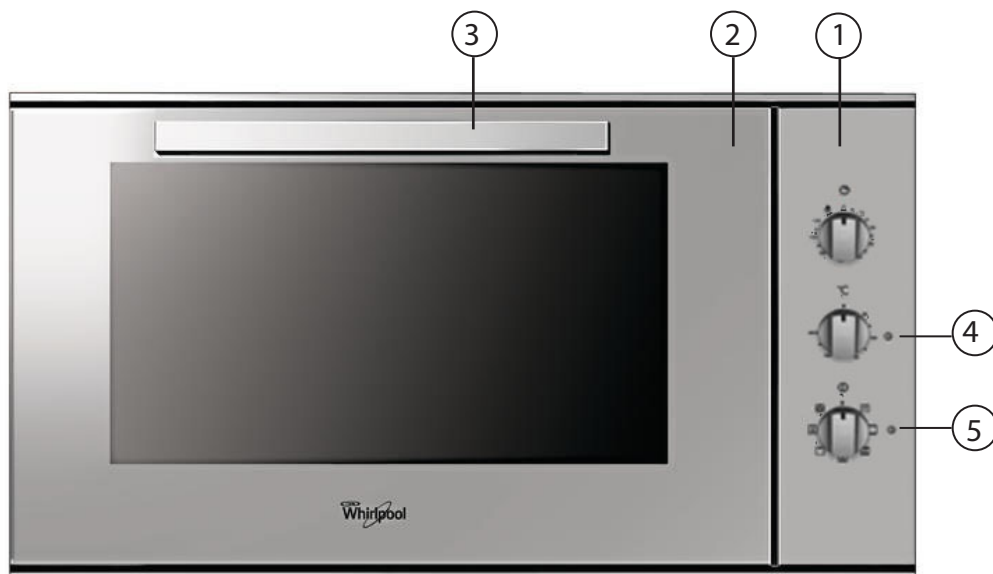
Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

	Strona
INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA	39
OPIS PANELU STEROWANIA	41
OPIS FUNKCJI	42
TABELA PIECZENIA	43
RADY I SUGESTIE	44

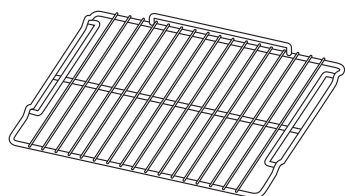
INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI.

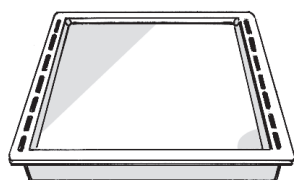


1. Panel sterowania
2. Drzwi piekarnika
3. Uchwyt piekarnika
4. Kontrolka termostatu
5. Kontrolka funkcyjna piekarnika

AKCESORIA W ZESTAWIE



Rys. A



Rys. B



Rys. C

- RUSZT:** rusztu można używać do grillowania potraw lub jako podstawkę dla blach, form i innych naczyń do pieczenia.
- TACKA DO OCIEKANIA:** jest przeznaczona do zbierania tłuszczu i kawałków żywności i należy ją podkładać pod rusztem lub używać jako podstawkę w czasie pieczenia mięs, kurczaków, ryb z warzywami lub bez nich. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu lub oleju oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na tackę nieco wody.
- ROŻEN:** służy do grillowania drobiu i pieczenia.

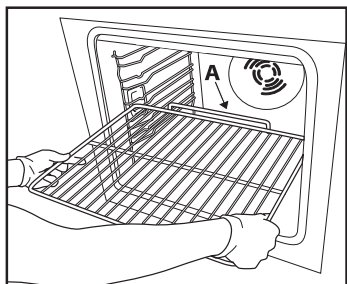
Liczba akcesoriów może zmieniać się w zależności od typu nabytego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Można nabyć oddzielnie w serwisie.

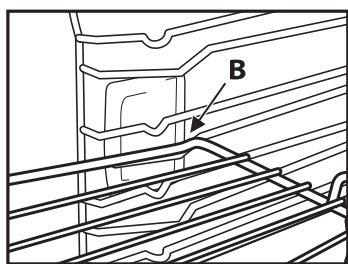
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

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

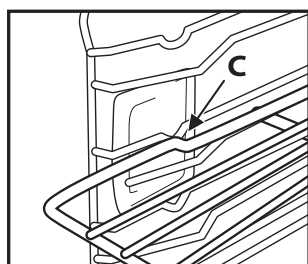


Rys. 1

1. Włożyć ruszt poziomo, tak aby podniesiona część „A” była skierowana do góry (rys. 1).
2. Gdy ruszt dojdzie do położenia blokowania „B”, przechylić ruszt (rys. 2).



Rys. 2



Rys. 3

3. Ponownie ustawić ruszt poziomo i docisnąć go do końca w położenie „C” (rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Włożenie innych akcesoriów, np. ociekacza, wymaga wykonania takich samych czynności. Wypustka w części płaskiej pozwala na zablokowanie akcesoriów.

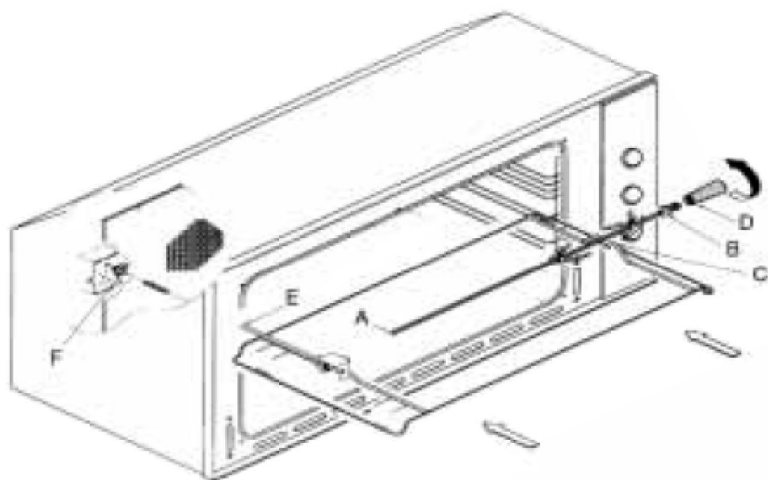
Używanie różna

Włożyć drążek różna **A** do mechanizmu napędowego, a wyżłobienie **B** do wygięcia **C**.

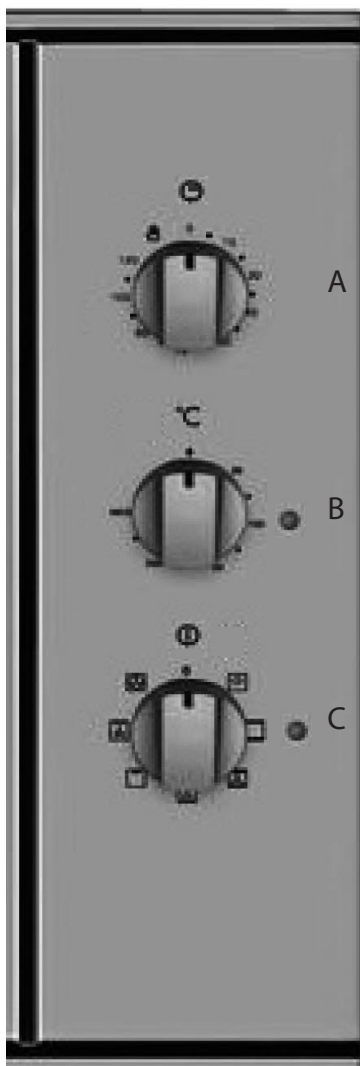
Obrócić plastikowy uchwyt **D** w lewo.

Wsunąć ruszt w prowadnice piekarnika, równocześnie umieszczając drążek w otworze **F**.

Rożen musi zawsze znajdować się pośrodku wnętrza kuchenki (druga pozycja od dołu).



OPIS PANELU STEROWANIA



A. Pokrętko regulacji temperatury termostatu.

Termostat umożliwia ustawienie temperatury pieczenia. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C.

B. Pokrętko regulacji zegara.

- Jak **SYGNALIZATOR**

od 0 do 60 minut pieczenia. Obrócić pokrętko do końca w prawo, a następnie z powrotem do wybranego ustawienia czasu wyemitowania sygnału.

- Jak **REGULATOR CZASOWY PIECZENIA**

Najpierw ustawić regulator czasowy pieczenia w wybranej funkcji gotowania, a termostat na wybranej temperaturze pieczenia.

Następnie, aby ustawić *koniec czasu pieczenia*, obrócić regulator czasowy pieczenia w prawo i z powrotem do wybranego ustawienia czasu. Najpierw obrócić pokrętko do końca w prawo, a następnie z powrotem do wybranego ustawienia czasu wyemitowania sygnału. Sygnalizator zacznie emitować sygnał wraz z końcem ustawionego czasu pieczenia. Nastąpi również automatyczne wyłączenie piekarnika.








Aby ustawić tylko *początek pieczenia*, obrócić regulator czasowy pieczenia w lewo na symbol.

C. Pokrętko wyboru funkcji (obracane w prawo).

- Wyłączenie
- Oświetlenie piekarnika
- Konwencjonalne
- Pieczenie konwekcyjne
- Spód + wentylator
- Ruszt
- Ruszt ze wspomaganiem
- Wymuszony obieg powietrza

Uwaga: Do rozmrażania można użyć wszystkich funkcji z wentylatorem, ustawiając pokrętko regulacji temperatury termostatu na wartości 0°C.

LISTA FUNKCJI

- Wyłączenie
-  Światło piekarnika (włączone podczas używania piekarnika).
-  Górne i dolne elementy grzejne. Ustawienie termostatu od 50°C do MAX.
-  Górne i dolne elementy grzejne z wentylatorem. Ustawienie termostatu od 50°C do MAX.
-  Dolny element grzejny z wentylatorem. Ustawienie termostatu od 50°C do MAX.
-  Górne elementy grzejne (mała powierzchnia, niska moc grillowania). Ustawienie termostatu od 50°C do 200°C.
-  Podwójny element grzejny z wentylatorem (grillowanie na dużej powierzchni). Ustawienie termostatu od 50°C do 200°C.
-  Okrągły element grzejny z wentylatorem. Ustawienie termostatu od 50°C do MAX.

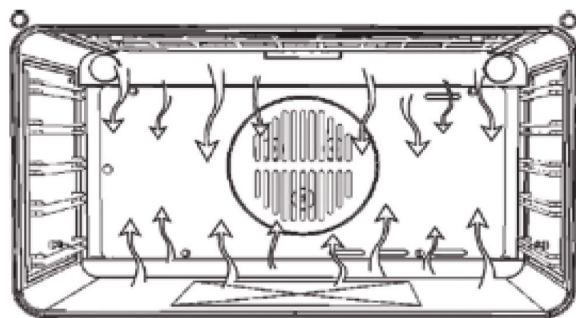
OPIS FUNKCJI

PIECZENIE KONWENCJONALNE

W pieczeniu konwencjonalnym do przygotowania pojedynczego dania używa się górnego i dolnego ogrzewania.

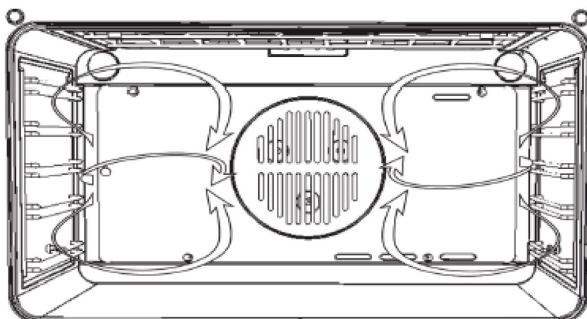
Należy umieścić jedzenie w piekarniku dopiero po osiągnięciu w nim temperatury pieczenia, tzn. gdy zgaśnie kontrolka ogrzewania.

Aby zwiększyć temperaturę górnego lub dolnego ogrzewania pod koniec cyklu pieczenia, należy ustawić regulator temperatury w prawej pozycji. Podczas pieczenia zaleca się jak najrzadsze otwieranie drzwi piekarnika.



PIECZENIE Z WENTYLATOREM

W tym trybie pieczenia wentylator znajdujący się z tyłu powoduje cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz piekarnika, zapewniając równomierne nagrzewanie. Dzięki temu pieczenie przebiega szybciej niż w trybie konwencjonalnym. Ta metoda pieczenia jest zalecana podczas przygotowania potraw na więcej niż jednej półce, zwłaszcza gdy składają się one z różnych rodzajów jedzenia (ryby, mięso itd.).



ROZMRAŻANIE

Po wybraniu jednej z funkcji pieczenia z użyciem wentylatora i ustawieniu termostatu na wartość zero wentylator spowoduje krążenie zimnego powietrza wewnątrz piekarnika. Dzięki temu można bardzo szybko rozmrozić zamrożone jedzenie.

GRILLOWANIE

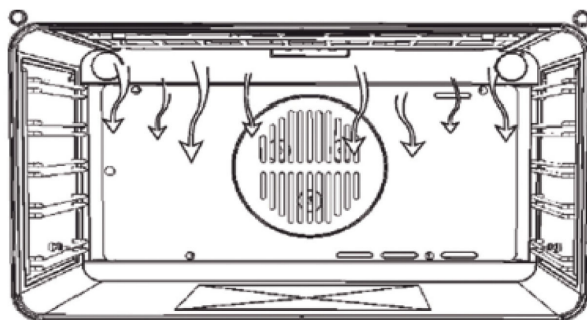
Funkcja grillowania umożliwia opiekanie lub podrumienianie jedzenia.

Niektóre piekarniki mogą być wyposażone w silnik elektryczny, rożen i szpikulce do obracania jedzenia na rożnie.

Umieścić półkę z jedzeniem do opiekania na pierwszym lub drugim położeniu od góry.

Podgrzewać piekarnik przez 5 minut.

Ustawić termostat na temperaturę między 50° a 200°.



WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Wentylator znajduje się w górnej części piekarnika. Tworzy on obieg chłodzącego powietrza wewnątrz obudowy, który może również wykraczać poza drzwi piekarnika.


















Wentylator jest włączany w momencie, gdy temperatura zewnętrznego korpusu piekarnika osiągnie 60°C.


















W przypadku włączenia piekarnika przy termostacie ustawionym na 200°C wentylator zacznie pracować po ok. 10 minutach.

Wentylator jest wyłączany w momencie, gdy temperatura zewnętrznego korpusu piekarnika spadnie poniżej 60°C.

W przypadku wyłączenia piekarnika przy termostacie ustawionym na 200°C wentylator zakończy pracę po ok. 30 minutach.

TABELA PIECZENIA

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

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

Ciasta

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

Mięso

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

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

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

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

Pizza

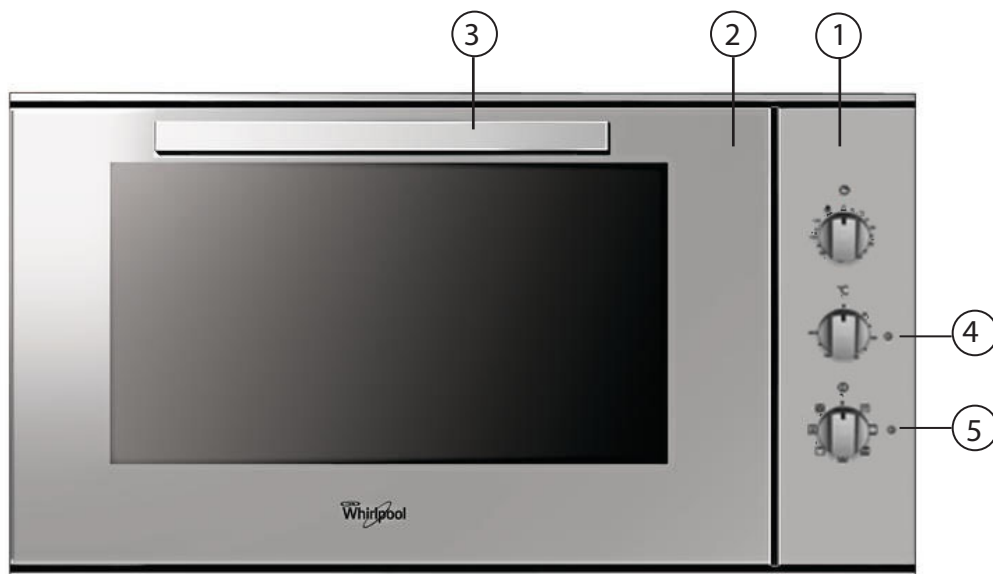
Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

INFORMACE K PRODUKTU

	Strana
NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY	46
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU	48
POPIS FUNKCE	49
TABULKA PEČENÍ	50
DOPORUČENÉ POUŽITÍ A TIPY	51

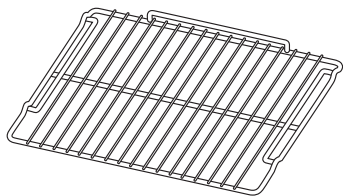
NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI.

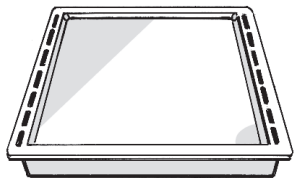


1. Ovládací panel
2. Dveře trouby
3. Držadlo trouby
4. Kontrolka termostatu
5. Provozní kontrolka trouby

PŘILOŽENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Obr. A



Obr. B



Obr. C

- A. ROŠT:** rošt lze použít ke grilování jídel nebo jako podložku pod pekáče, dortové formy a jiné nádoby vhodné do trouby.
- B. HLUBOKÝ PLECH:** hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla a používá se pod rošt nebo jako talíř, např. při pečení masa, drůbeže nebo ryb se zeleninou nebo bez ní. Na hluboký plech nalijte trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku.
- C. OTOČNÝ ROŽEŇ:** pro grilování drůbeže a pečení.

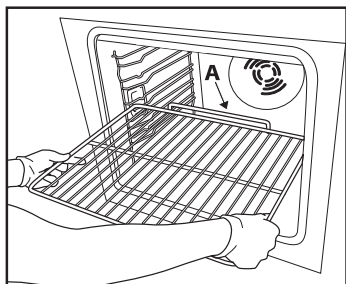
Počet příslušenství se může lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

Další příslušenství lze zakoupit samostatně v poprodejním servisu.

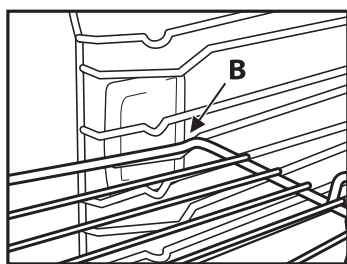
ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

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

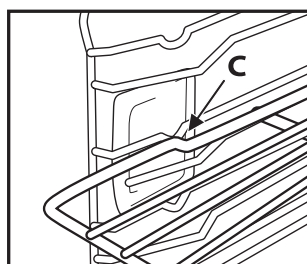


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí „A“ směrem nahoru (obr. 1).
2. Jakmile rošt dosáhne blokovací polohy „B“, nakloňte ho (obr. 2).



Obr. 2



Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte do „C“ (obr. 3).
 4. Při vytahování roštu postupujte opačně.
- Další příslušenství, jako hluboký plech se vkládá přesně stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

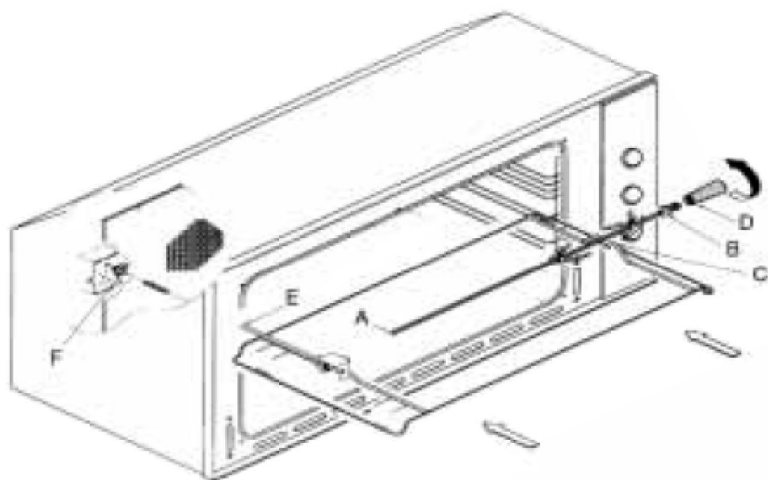
Použití otočného rožně

Tyčku otočného rožně **A** zasuňte do pohonné jednotky a drážky **B** v ohybu **C**.

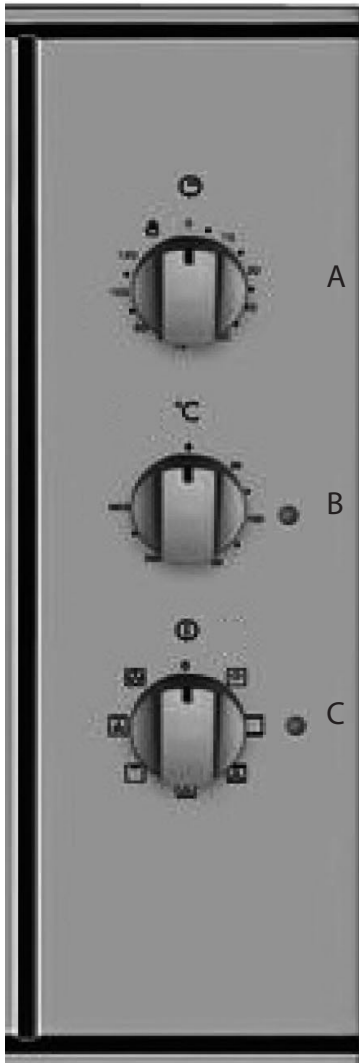
Otočte plastovou rukojetí **D** proti směru hodinových ručiček.

Zasuňte rošt do drážek trouby běžců, tyčka musí zapadnout do otvoru **F**.

Rošt otočného rožně musí být vždy umístěna uprostřed trouby (druhá poloha zdola).



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



A. Volič teploty termostatu

Pomocí termostatu nastavte požadovanou teplotu pečení. Termostat lze nastavit od 50 °C do 250 °C.

B. Volič časovače

- Jako **BZUČÁK**

nastavitelný od 0 do 60 minut pečení. Otočte voličem úplně ve směru hodinových ručiček, a potom jej otočte zpět na požadovaný čas signálu.

- Jako **ČASOVAČ PEČENÍ**

Nejdříve otočte voličem pečení na požadovanou funkci pečení a termostatem na požadovanou teplotu pečení.

K nastavení *Konce pečení* otočte časovačem pečení doprava, a pak na požadovaný čas. Otočte voličem úplně ve směru hodinových ručiček, a potom jej otočte zpět na požadovaný čas signálu. Na konci nastavené doby pečení zazní zvukový signál a trouba se vypne.

Chcete-li nastavit pouze *začátek pečení*, otočte časovačem pečení doleva na symbol.

C. Volič funkce, otáčí se ve směru hodinových ručiček.

● VYP

- Osvětlení trouby
- Klasický ohřev
- Konvekční pečení
- Spodní ohřev+ventilátor
- Gril
- Turbogril
- Horký vzduch

Poznámka: Rozmrazování je možné u všech funkcí s ventilátorem s ponecháním voliče teploty termostatu na 0 °C.

SEZNAM FUNKCÍ

● VYPNUTO



Osvětlení v troubě (svítí, když je trouba v provozu).



Horní a dolní topné články. Nastavení termostatu od 50 °C do MAX.



Horní a dolní topné články s ventilátorem. Nastavení termostatu od 50 °C do MAX.



Dolní topný článek s ventilátorem. Nastavení termostatu od 50 °C do MAX.



Horní topné články (malý, gril s nízkým výkonem). Nastavení termostatu od 50 °C do 200 °C.



Dvojité horní topný článek s ventilátorem (velkoplošný gril).
Nastavení termostatu od 50 °C do 200 °C.



Kruhový topný článek s ventilátorem. Nastavení termostatu od 50 °C do MAX.

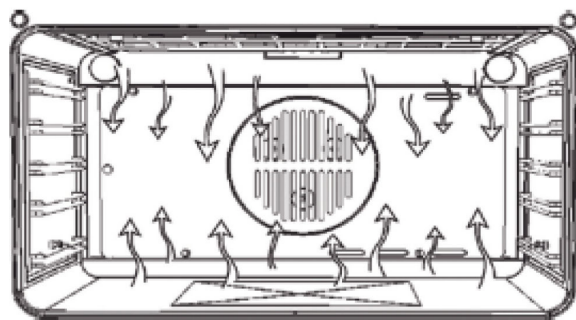
POPIS FUNKCE

KLASICKÉ PEČENÍ

Klasické pečení využívá horní a spodní teplo k pečení jednoho jídla.

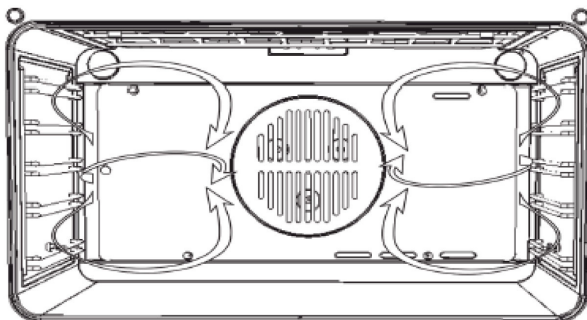
Vložte jídlo do trouby, teprve až trouba dosáhne nastavené teploty pečení, tj. když kontrola tepla zhasne.

Chcete-li zvýšit horní nebo dolní teplotu na konci cyklu pečení, nastavte volič teploty do správné polohy. Doporučujeme co nejméně otvírat dvířka trouby během pečení.



HORKÝ VZDUCH

Při tomto druhu pečení umožňuje ventilátor umístěný na zadní straně cirkulaci horkého vzduchu uvnitř trouby a vytváří rovnoměrné teplo. Horkovzdušné pečení je proto rychlejší než klasické pečení. Jedná se o vhodný způsob pro přípravu jídel na více než jedné úrovni, a to zejména s různými jídly (ryby, maso, atd.).



ROZMRAZOVÁNÍ

Výběrem jedné z funkcí pečení s ventilátorem a nastavením termostatu na nulu umožní ventilátor cirkulaci umožňuje studeného vzduchu uvnitř trouby. Tímto způsobem se mohou rychle rozmrazovat mražené potraviny.

GRILOVÁNÍ

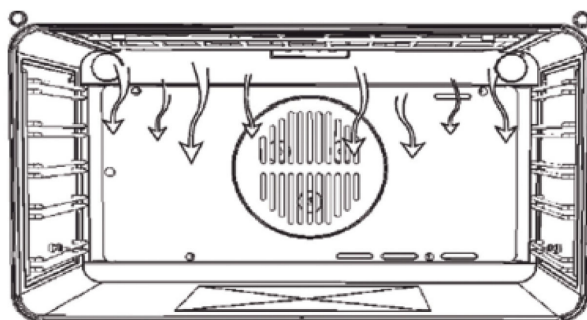
Gril použijte ke grilování nebo zhnědnutí potravin.

Některé trouby mohou být vybaveny elektrickým motorem, rožněm a jehlicemi k točení na rožni.

Polici s jídlem, které chcete grilovat, zasuňte do první nebo druhé polohy shora.

Nechte troubu na 5 minut přehřát.

Otočte termostat na teplotu mezi 50 °C a 200 °C.



CHLADICÍ VENTILÁTOR

Ventilátor je umístěn v horní části trouby a vytváří proud chladicího vzduchu na vnitřní straně nábytku a přes dvířka trouby.

















Zapne se, když teplota vnějšího pláště trouby dosáhne 60 °C.


















Po zapnutí trouby s termostatem na 200 °C začne ventilátor fungovat po asi 10 min.

Vypne se, když teplota vnějšího pláště trouby klesne pod 60 °C.

Po vypnutí trouby s termostatem na 200 °C přestane ventilátor fungovat po asi 30 min.

TABULKA PEČENÍ

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

DOPORUČENÉ POUŽITÍ A TIPY

Jak používat tabulku pečení

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

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce „HORKÝ VZDUCH“ můžete péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení ve stejnou dobu, najednou (například: ryby a zeleninu) na různých úrovních polic. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Dezerty

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

Maso

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

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

Otočný rožň (jen u některých modelů)

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

Pizza

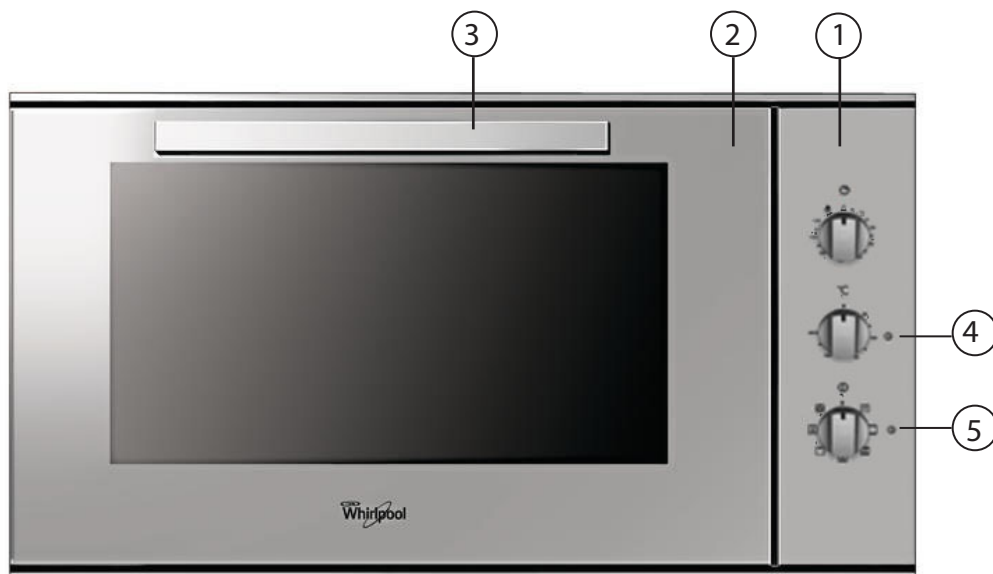
Plech trochu vymažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

KARTA ÚDAJOV O VÝROBKU

	Strana
POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY	53
POPIS OVLÁDACIEHO PANELA	55
OPIS FUNKCIÍ	56
TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA	57
ODPORÚČANIA A RADY	58

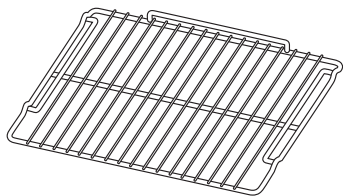
POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII.

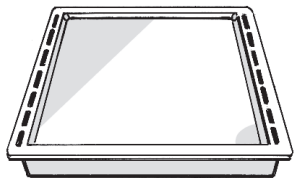


1. Ovládací panel
2. Dvierka rúry
3. Rukoväť rúry
4. Kontrolka termostatu
5. Kontrolka funkcií rúry

DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



Obr. A



Obr. B



Obr. C

- DRÔTENÝ ROŠT:** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE:** určená na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt alebo sa používa ako plech, napr. pri pečení mäsa, hydiny, rýb, so zeleninou alebo bez nej. Aby ste predišli vystrekovaniu tuku alebo oleja a zadymeniu, nalejte do nádoby malé množstvo vody.
- OTOČNÝ RAŽEŇ:** na grilovanie hydiny a pečeného mäsa.

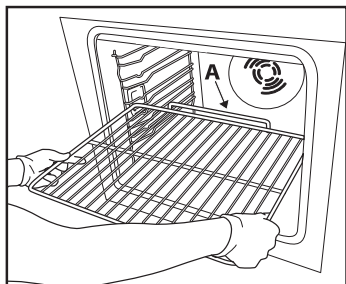
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Môžete si ho kúpiť samostatne v servisných strediskách.

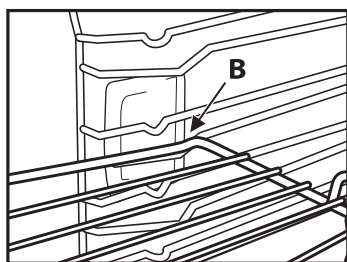
VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

Rošt a ostatné príslušenstvo sú vybavené blokovacím systémom, ktorý bráni ich neželanému vysunutiu z rúry.

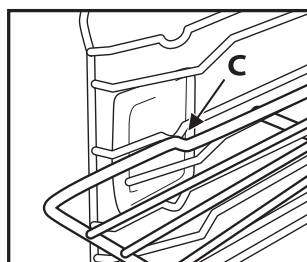


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou hore (obr. 1).
2. Rošt v blízkosti polohy zablokovania „B“ nakloňte (obr. 2).



Obr. 2



Obr. 3

3. Vráťte rošt do vodorovnej polohy a zatlačte ho, až kým sa úplne nevsunie do „C“ (obr. 3).
 4. Pri vyberaní roštu postupujte v opačnom poradí.
- Iné časti príslušenstva, ako nádobu na odkvapkávanie vsuňte rovnakým spôsobom. Výstupok na plochej strane umožňuje zablokovanie.

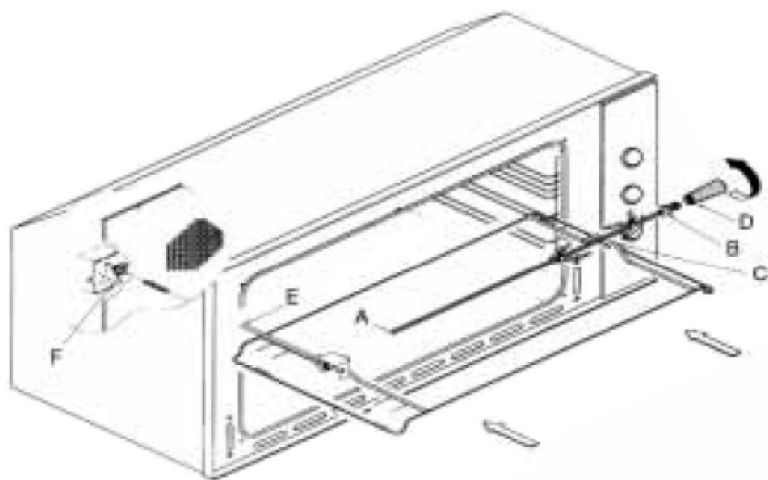
Používanie otočného ražňa

Tyč otočného ražňa vložte **A** do hnacej jednotky a žliabok **B** do ohybu **C**.

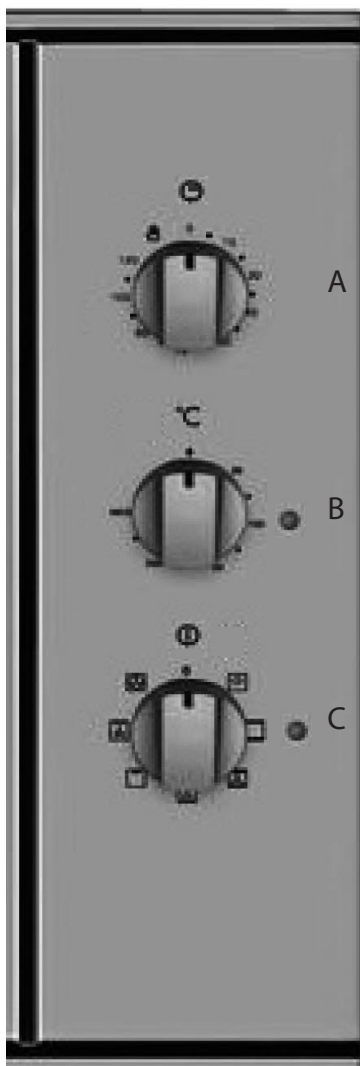
Otočte plastovú rukoväť **D** proti smeru otáčania hodinových ručičiek.

Nasuňte rošt do drážok rúry, pričom sa uistite, že tyč zapadla do otvoru **F**.

Rošt s otočným ražňom sa musí vždy upevniť v strede rúry (druhá poloha od dna).



POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



A. Gombík volby teploty termostatu.

Termostat používajte na nastavenie teploty potrebnej na prípravu jedla. Termostat sa dá nastaviť na teplotu od 50 °C do 250 °C.

B. Gombík časomeru.

- Ako **BZUČIAK**

od 0 do 60' minút pečenia. Otočte gombík úplne v smere hodinových ručičiek a potom späť do polohy želaného času.

- Ako **ČASOMER PRI PRÍPRAVE JEDLA**

Najprv otočte programátor do polohy želanej funkcie prípravy jedla a termostat na želanú teplotu.

Potom nastavte koniec času prípravy jedla, otočte časomer vpravo do polohy želaného času. Najprv otočte gombík úplne v smere hodinových ručičiek a potom späť do polohy želaného času. Po uplynutí doby prípravy jedla zaznie bzučiak a rúra sa sama vypne.

Ak chcete nastaviť iba spustenie prípravy jedla, otočte časomer vľavo do polohy symbolu.

C. Volič funkcií, otočenie smerom vpravo.

● VYP

- Osvetlenie rúry
- Konvenčný ohrev
- Konvenčné pečenie
- Spodný ohrev + ventilátor
- Gril
- Turbo Gril
- Nútené prúdenie

Poznámka: Rozmrazovanie je možné pri všetkých funkciách, ak necháte teplotu termostatu nastavenú na 0 °C.

ZOZNAM FUNKCIÍ

☆ VYPNUTIE



Osvetlenie rúry (ostane svietiť, kým sa používa rúra).



Horný a spodný ohrevný článok. Nastavenie termostatu od 50 °C po MAX.



Horný a spodný ohrevný článok s ventilátorom. Nastavenie termostatu od 50 °C po MAX.



Spodný ohrevný článok s ventilátorom. Nastavenie termostatu od 50 °C po MAX.



Horné ohrevné články (malý, gril s nízkym výkonom). Nastavenie termostatu od 50 °C po 200 °C.



Dvojité horné ohrevné články s ventilátorom (veľká plocha grilu).
Nastavenie termostatu od 50 °C po 200 °C.



Okrúhly ohrevný článok s ventilátorom. Nastavenie termostatu od 50 °C po MAX.

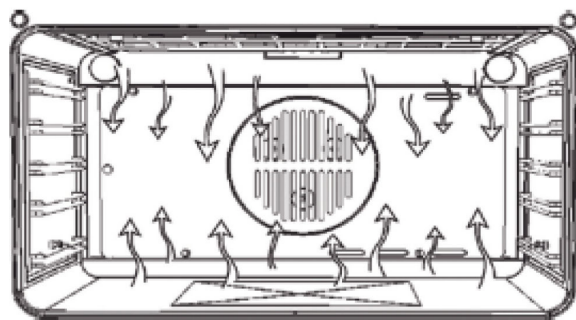
OPIS FUNKCIÍ

KONVENČNÉ PEČENIE

Pri konvenčnom pečení sa používa horný a spodný ohrev na prípravu jedného jedla.

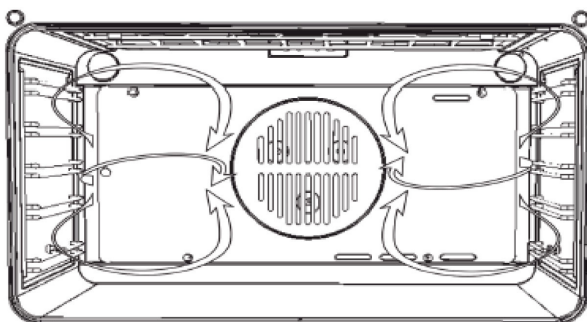
Vložte jedno do rúry až po dosiahnutí teploty prípravy, teda po zhasnutí kontroly ohrevu.

Ak chcete teplotu horného alebo spodného ohrevného článku ku koncu pečenia zvýšiť, nastavte ovládač teploty do želanej polohy. Počas pečenia sa odporúča dvierka rúry otvárať iba v nevyhnutných prípadoch.



PEČENIE S VENTILÁTOROM

Pri tomto type pečenie ventilátor, ktorý sa nachádza na zadnej stene rúry, umožňuje prúdenie horúceho vzduchu v rúre, čím sa vytvára rovnomerné teplo. Takto sa jedno upečie rýchlejšie ako pri konvenčnom pečení. Je to hodná metóda na prípravu jedál na viac ako jednej úrovni, predovšetkým pri príprave rôznych druhov jedál (ryby, mäso a pod.)



ROZMRAZOVANIE

Zvolením jednej z funkcií pečenia a nastavením termostatu na nulu sa umožní prúdenie studeného vzduchu vnútri rúry. Takto sa zmrazené potraviny rozmrazia rýchlejšie.

GRILOVANIE

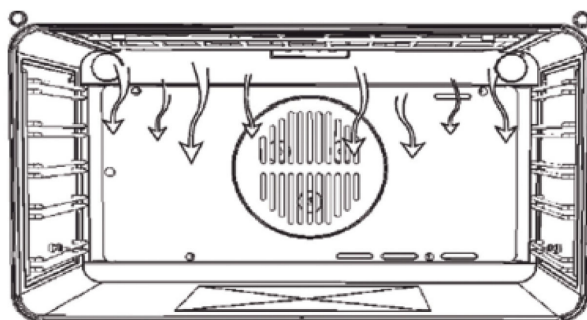
Gril používajte na grilovanie alebo zapečenie jedál.

Niektoré rúry môžu byť vybavené elektrickým motorom, ražňom a ihlicami na otáčanie ražňa.

Umiestnite rošt s jedlom, ktoré sa má pripraviť, na 1. alebo 2. polohu od vrchu.

Rúru predhrejte počas 5 minút.

Otočte termostat na teplotu v rozsahu 50° až 200 °C.



CHLADIACI VENTILÁTOR

Ventilátor sa nachádza v hornej časti rúry a spôsobuje kruhové prúdenie chladiaceho vzduchu v rámci linky a cez dvierka rúry.

















Zapína sa, keď teplota vonkajšieho plášťa rúry dosiahne 60 °C.


















Pri zapnutí rúry s termostatom nastaveným na 200 °C sa ventilátor zapne po približne 10 min.

Vypne sa, keď teplota vonkajšieho plášťa rúry klesne pod 60 °C.

Po vypnutí rúry s termostatom nastaveným na 200 °C sa ventilátor vypne po približne 30 min.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

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

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „NÚTENÉ PRÚDENIE“ môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu) na rôznych úrovniach v rúre. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

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

Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.
- Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčatá mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nepadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza

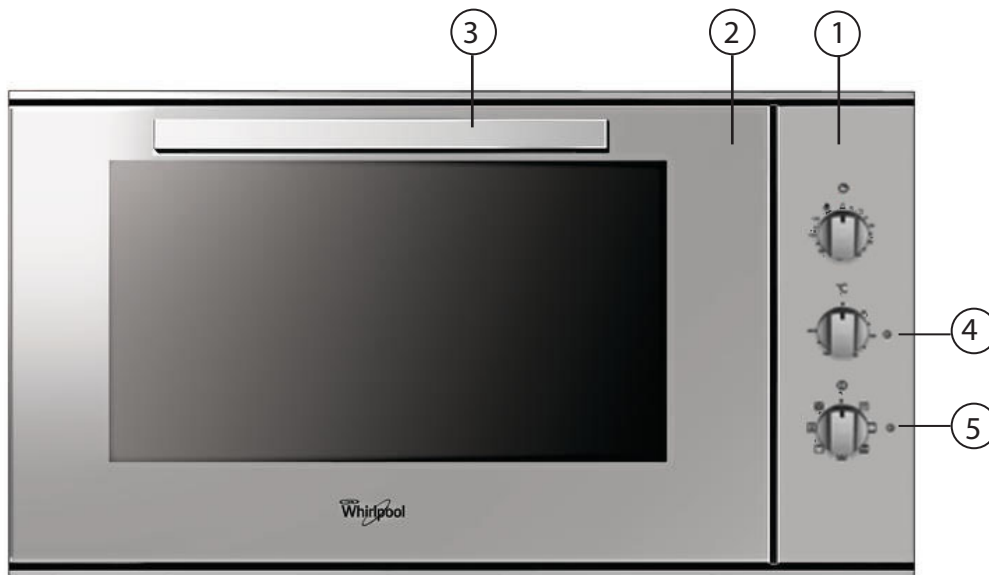
Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

TERMÉK ADATLAPJA

	Oldal
SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA	60
A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA	62
FUNKCIÓ LEÍRÁSA	63
SÜTÉSI TÁBLÁZAT	64
ALKALMAZÁSI TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK	65

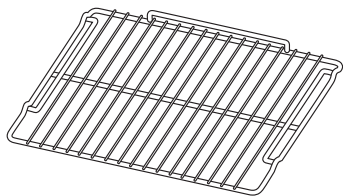
SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT.

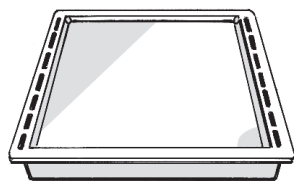


1. Kezelőlap
2. Sütőajtó
3. A sütő fogantyúja
4. Hőmérsékletszabályozó jelzőfénye
5. Sütőfunkció jelzőfénye

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



A ábra



B ábra



C ábra

- RÁCS:** A rács használható ételek grillezéséhez vagy serpenyők, sütőformák és más sütőedények tartójaként.
- ZSÍRFOGÓ TÁLCÁ:** A zsírfogó tálcát a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve például hús, csirke és hal zöldségekkel együtt vagy önmagukban történő sütésénél tálként használhatja. A zsír vagy olaj kifröccsenésének és a füstképződés csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.
- NYÁRS:** Szárnyasok vagy egybesültek grillezéséhez.

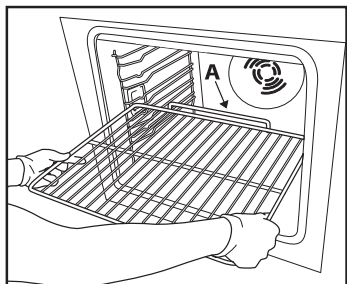
A tartozékok száma attól függően változhat, hogy melyik modellt vásárolta meg.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

Külön megvásárolhatóak a vevőszolgálatnál.

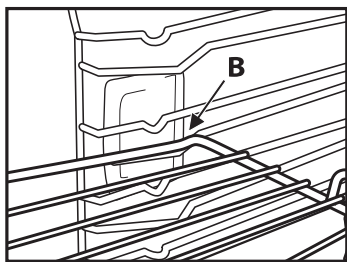
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

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

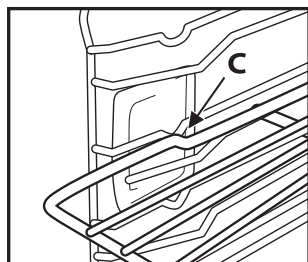


1. ábra

1. Helyezze be a rácsot vízszintesen úgy, hogy a megemelt „A” rész felfele legyen (1. ábra).
2. Tartsa szögben a rácsot, amikor az eléri a „B” reteszelési pozíciót (2. ábra).



2. ábra



3. ábra

3. Engedje vissza vízszintes helyzetbe a rácsot, és nyomja be teljesen a „C”-ig (3. ábra).
 4. A rács kihúzását a fentiekkel ellentétes sorrendben végezze.
- Az egyéb tartozékok, mint például a zsírfogó tálca, behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

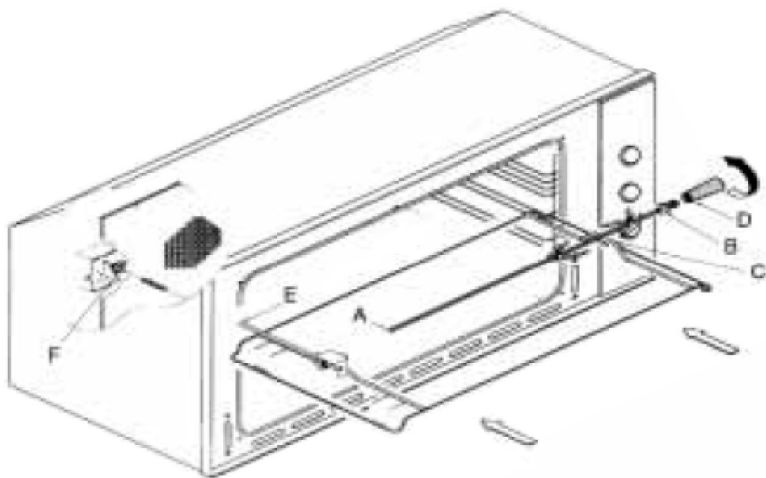
A forgónyárs használata

Az **A** nyársrudat illessze a meghajtó egységbe, és a **B** eresztéket a **C** mélyedésbe.

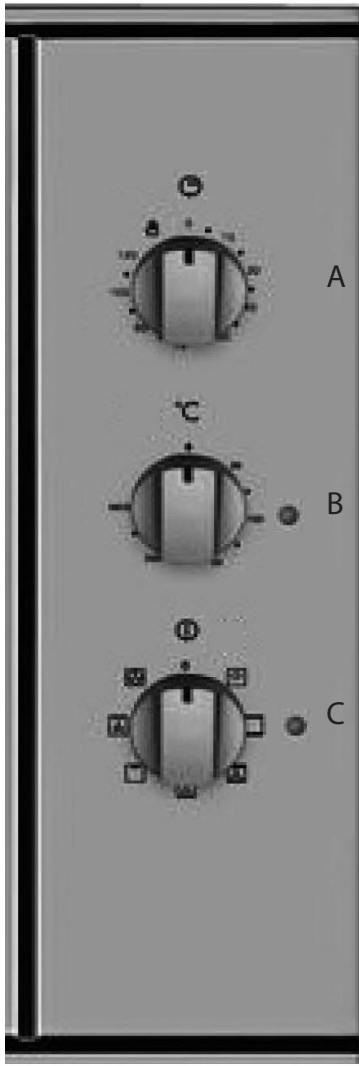
Forgassa a műanyag kart **D** az óramutató járásával ellentétes irányba.

Csúsztassa a rácsot a sütő tartósínein ügyelve arra, hogy a rúd az **F** furatba kerüljön.

A forgónyársat tartó rácsot mindig a sütő közepére (alulról a második pozícióba) kell helyezni.



A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



A. Hőmérséklet-választó gomb.

Használja a hőmérséklet-szabályozó gombot a szükséges sütési hőmérséklet beállítására. A hőmérséklet-szabályozó 50 °C és 250 °C között állítható.

B. Időzítő választógomb.

- Mint **BERREGŐ**

0 és 60 perc között. Forgassa el a gombot teljesen az óramutató járásával megegyező irányban, majd forgassa vissza a kívánt riasztási időre.

- Mint **SÜTÉSI IDŐZÍTŐ**

Először forgassa a sütési funkcióválasztót a kívánt sütési funkcióra, majd a hőmérséklet-szabályozót a kívánt sütési hőmérsékletre.

Ezután a *sütési idő végének* beállításához forgassa a sütési időzítőt jobbra, a kívánt időre. Először forgassa el a gombot teljesen az óramutató járásával megegyező irányban, majd forgassa vissza a kívánt riasztási időre. A berregő megszólal az időzített sütési időtartam végén, és a sütő kikapcsol. Csak a *sütés kezdetének beállításához*, forgassa a sütési időzítőt balra a jelre.

C. Funkcióválasztó gomb, óramutató járásával megegyező irányban.

● KI

- Sütővilágítás
- Hagyományos
- Konvekciós sütés
- Alsó + ventilátor
- Grill
- Turbogrill
- Hőlégbefúvás

Megjegyzés: A kiolvasztás minden ventilátoros funkcióval lehetséges, ha a hőmérséklet-választó gombot 0 °C-on hagyja.

A FUNKCIÓK LISTÁJA

● KI



Sütővilágítás (bekapcsolva marad, miközben a sütő használatban van).



Felső és alsó fűtőelemek. Hőmérséklet-szabályozó beállítása 50 °C és MAX között.



Felső és alsó fűtőelemek ventilátorral. Hőmérséklet-szabályozó beállítása 50 °C és MAX között.



Alsó fűtőelem ventilátorral. Hőmérséklet-szabályozó beállítása 50 °C és MAX között.



Felső fűtőelemek (kicsi, alacsony teljesítményű grill). Hőmérséklet-szabályozó beállítása 50 °C és 200 °C között.



Kettős felső fűtőelem ventilátorral (nagy területű grill). Hőmérséklet-szabályozó beállítása 50 °C és 200 °C között.



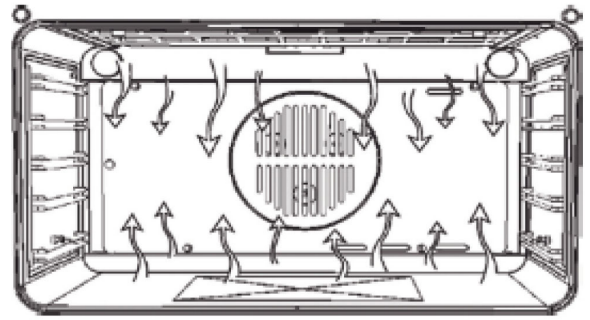
Kör alakú fűtőelem ventilátorral. Hőmérséklet-szabályozó beállítása 50 °C és MAX között.

FUNKCIÓ LEÍRÁSA

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

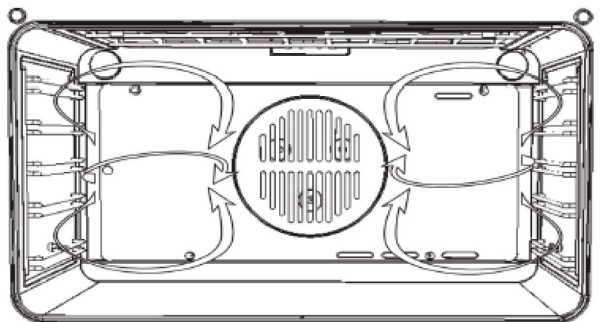
A Hagyományos sütés a felső és az alsó fűtőelemet használja egyetlen étel sütéséhez.

Csak akkor tegye az ételmezert a sütőbe, amikor az elérte a sütési hőmérsékletet, vagyis amikor a fűtés jelzőfény kialszik. Ha növelni kívánja a felső vagy alsó hőmérsékletet a sütési ciklus vége felé, állítsa a hőmérséklet-szabályozót a megfelelő helyzetbe. Ajánlatos, hogy olyan keveset legyen nyitva a sütő ajtaja a sütés alatt, amennyire csak lehetséges.



VENTILÁTOROS SÜTÉS

Az ilyen típusú sütés esetén a lent elhelyezett ventilátor lehetővé teszi a forró levegő keringését a sütőn belül, egységes meleget létrehozva ezzel. Ilyen módon a sütés gyorsabb, mint a hagyományos sütés esetén. Ez alkalmas módszer ételek egynél több polcon történő sütésére, különösen amikor az ételek különböző típusúak (hal, hús stb.)



KIOLVASZTÁS

Az egyik ventilátoros sütési funkció kiválasztásával és a hőmérséklet-szabályozó nullára állításával a ventilátor lehetővé teszi a hideg levegő keringését a sütőn belül. Ilyen módon a fagyasztott ételmezer gyorsan kiolvasható.

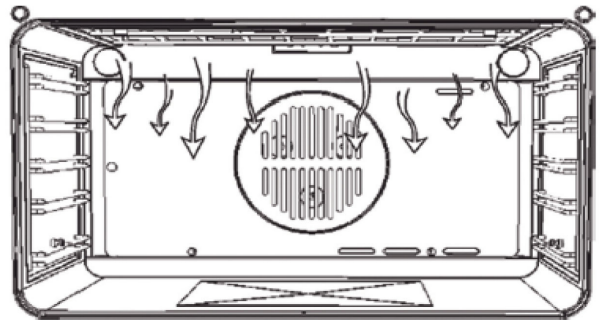
GRILLEZÉSES SÜTÉS

Használja a grillt az ételmezer grillezésére vagy pirítására. Egyes sütők fel lehetnek szerelve villamosmotorral, nyárrsal és hűsvillákkal a nyárrsal való forgatáshoz.

Helyezze a polcot az elkészítendő ételmezerrel fentről az 1. vagy a 2. pozícióba.

5 percig melegítse elő a sütőt.

Forgassa a hőmérséklet-szabályozót 50 °C és 200 °C közötti hőmérsékletre.



HŰTŐVENTILÁTOR

A ventilátor a sütő felső részében van elhelyezve, és a hűtőlevegő keringését idézi elő a bútorlemben és a sütő ajtaján keresztül.


















Akkor kapcsol be, amikor a sütő külső burkolatának hőmérséklete eléri a 60 °C-ot.


















A sütő 200 °C-os hőmérséklet-szabályozó melletti bekapcsolásakor a ventilátor kb. 10 perc elteltével kezd működni.

Akkor kapcsol ki, amikor a sütő külső burkolatának hőmérséklete 60 °C alá csökken.

A sütő 200 °C-os hőmérséklet-szabályozó melletti kikapcsolásakor a ventilátor kb. 30 perc elteltével fejezi be a működést.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

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. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve köedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

Különböző ételek sütése egyszerre

A „HŐLÉGBEFÚVÁS” funkció használatával különböző olyan ételeket készíthet egy időben, amelyek ugyanolyan sütési hőmérsékletet igényelnek (például hal és zöldségek), különböző tartószintet használva. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

Édességek

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

Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illeszteni, és a megfelelő tartóra fektetni. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A úron egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

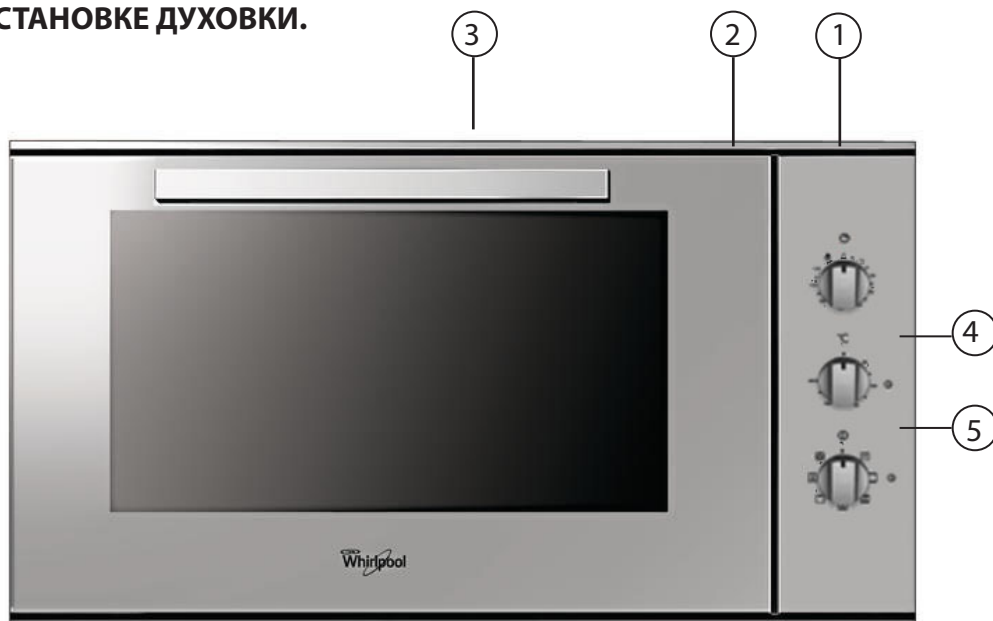
Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarella a pizzára.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

	Страница
УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ	67
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	69
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ	70
ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД	71
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	72

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Дверца духовки
3. Рукоятка печи
4. Индикатор термостата
5. Индикатор включения печи

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

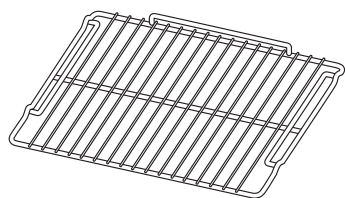


Рис.А

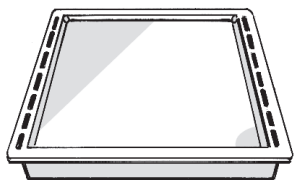


Рис.В



Рис.С

- А. РЕШЕТКА:** решетка может быть использована для приготовления в режиме «Гриль» или в качестве подставки для сковород, форм для выпечки и другой посуды, пригодной для использования в духовке.
- В. ПОДДОН:** Предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Чтобы избежать брызг жира и дыма налейте в поддон небольшое количество воды.
- С. ВЕРТЕЛ:** для жарки птицы и мяса.

Комплектация принадлежностями зависит от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Можно приобрести в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

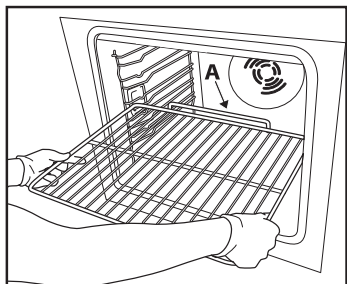


Рис. 1

1. Установите решетку горизонтально, приподнятой частью «А» вверх (Рис. 1).
2. Наклоните решетку, когда она дойдет до положения фиксации «В» (Рис. 2).

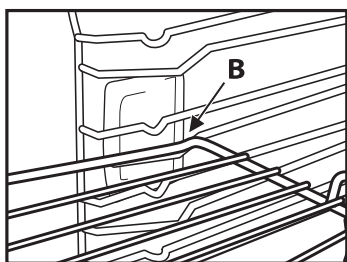


Рис. 2

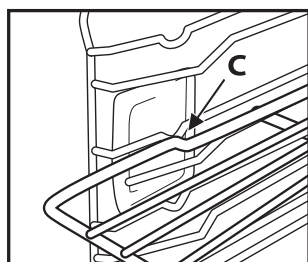


Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и надавите на нее до упора в направлении положения «С» (Рис. 3).
4. Для вынимания решетки выполните описанные действия в обратном порядке. Другие принадлежности, в частности, поддон для сбора жира, вставляются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

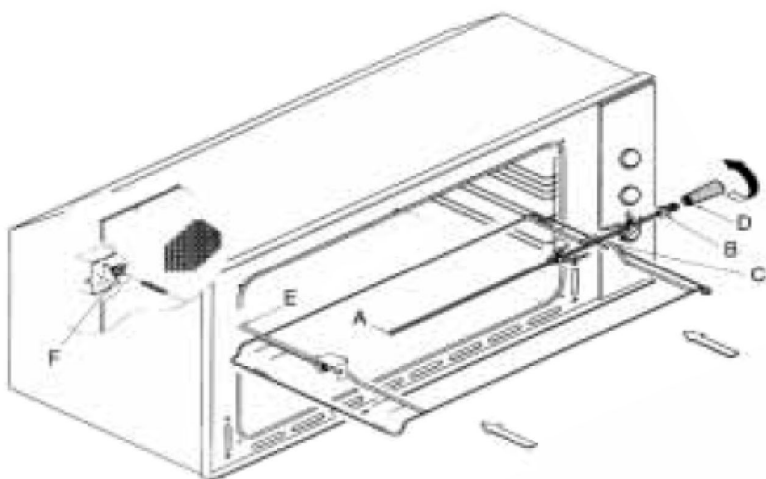
Как пользоваться вертелом

Вставьте шток вертела **А** в привод, а в канавку **В** должен войти изгиб **С**.

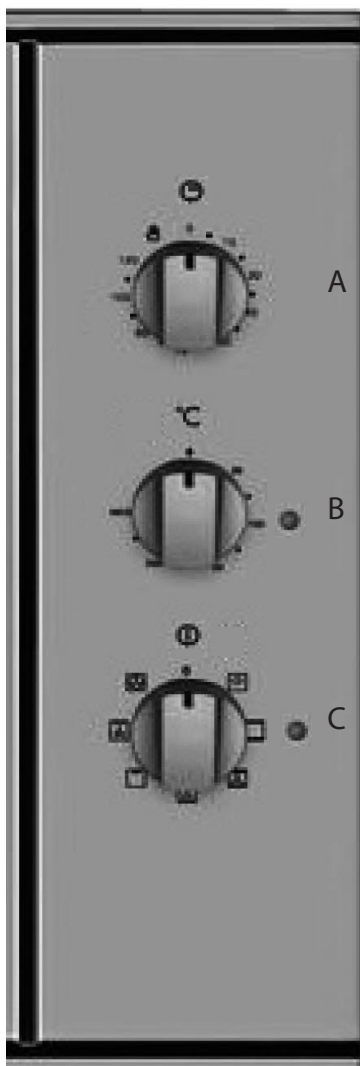
Поверните пластиковую рукоятку **Д** против часовой стрелки.

Вставьте противень в полозья печи, так, чтобы шток проходил в через отверстие **Е**.

Поддон вертела должен быть всегда установлен в середине духовки (второе возможное положение от дна).



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



А. Ручка выбора температуры термостата.

При помощи термостата настройте нужную температуру приготовления. Термостат может быть настроен в диапазоне от 50°C до 250 °С.

В. Рукоятка выбора времени срабатывания таймера.

- Настройка ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

на время приготовления в пределах от 0 до 60 минут. Поверните ручку до упора по часовой стрелке, затем установите желаемое время, поворачивая в противоположном направлении.

- ТАЙМЕР ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала установите переключатель режимов приготовления на желаемый режим приготовления, а термостат - на желаемую температуру приготовления.

Затем установите *время окончания приготовления*, повернув таймер времени приготовления вправо и установив его на желаемое время. Сначала поверните ручку до упора по часовой стрелке, затем установите желаемое время срабатывания звукового сигнала. По истечении времени приготовления подается звуковой сигнал, а духовка отключается.

Для установки только начала приготовления поверните ручку таймера влево до символа.

С. Ручка переключения функций, поворачивается по часовой стрелке.

● ВЫКЛ

- Подсветка духовки
- Стандартный режим
- Стандартный режим выпекания
- Нижний нагревательный элемент + вентилятор
- Гриль
- Турбогриль
- Конвекция

Примечание: Размораживание возможно при всех режимах вентилятора, если оставить ручку регулировки термостата в положении 0°C.

СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

- ВЫКЛ



Подсветка духовки (остается включенной, пока печь работает).



Верхний и нижний нагревательные элементы. Настройка термостата от 50°C до МАКС.



Верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Настройка термостата от 50°C до МАКС.



Нижний нагревательный элемент и вентилятор. Настройка термостата от 50°C до МАКС.



Верхние нагревательные элементы (малые, режим гриля малой мощности). Настройка термостата от 50°C до 200°C.



Два верхних нагревательных элемента с вентилятором (большая зона гриля). Настройка термостата от 50°C до 200°C.



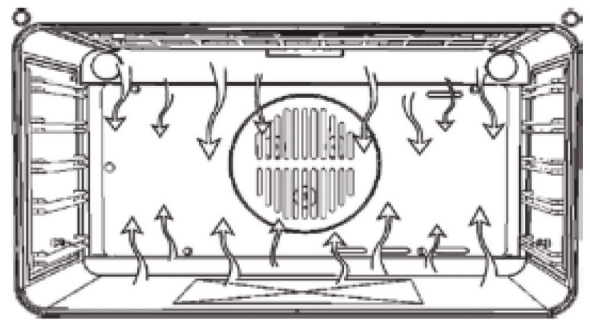
Кольцевой нагревательный элемент с вентилятором. Настройка термостата от 50°C до МАКС.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

РЕЖИМ ОБЫЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме обычного приготовления верхнего и нижнего нагревателя при приготовлении одного и того же блюда. Поместите блюдо в духовку только после того, как будет достигнута температура приготовления, т.е., когда индикатор нагрева погаснет.

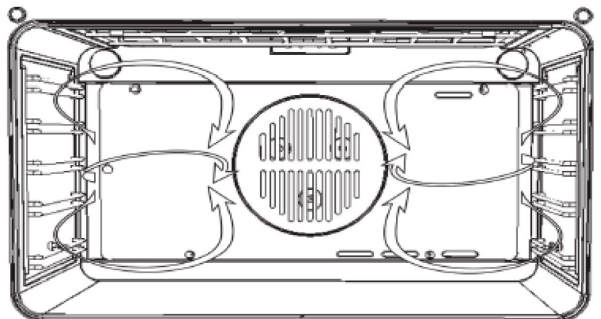
Если вы хотите увеличить нижнюю или верхнюю температуру к концу цикла приготовления, установите регулятор температуры в правое положение. Во время приготовления рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВЕНТИЛЯТОРА

В этом режиме приготовления расположенный сзади вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри печи. При этом достигается более быстрое приготовление, чем в режиме обычного приготовления. Этот метод подходит для приготовления блюд, располагаемых более, чем на одном противне, в особенности, если это блюда различных типов (рыба, мясо и т.п.)



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

При выборе одного из режимов приготовления с вентилятором и установке термостата на ноль вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. При этом замороженные продукты могут быстро размораживаться.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

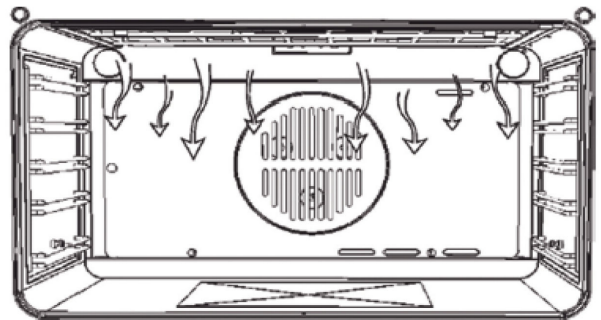
Для приготовления блюд на гриле или поджаристых блюд используйте гриль.

Некоторые духовки могут быть оборудованы электродвигателем и вращающимся вертелом.

Поместите противень с приготавливаемым блюдом на 1й или 2й уровень сверху.

Прогрейте печь в течение 5 минут.

Установите термостат на температуру от 50° до 200°.



ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Вентилятор располагается над верхней частью печи и обеспечивает циркуляцию охлаждающего воздуха внутри кухонной мебели, в которую встраивается духовка, а также через дверцу духовки.


















Он включается, когда температура наружного кожуха духовки достигает 60°C.


















При включении духовки, когда термостат настроен на 200°C, вентилятор начинает работать примерно через 10 мин.

Он выключается, когда температура наружного кожуха духовки опускается ниже 60°C.

При выключении духовки, когда термостат настроен на 200°C, вентилятор прекращает работать примерно через 30 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

Одновременное приготовление различных блюд

Используя режим «КОНВЕКЦИЯ», вы можете одновременно вести приготовление на разных полках различных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления (например, рыбы и овощей). Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- Вкусные десерты следует готовить только на одном противне в обычном 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 конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность изделий из дрожжевого теста, проткните центр торта деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для выпечки с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бортам.
- Если в процессе приготовления изделие «опало», в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто осторожно.
- Для приготовления кондитерских изделий с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим «ВЫПЕЧКА 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 не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь равномерной 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 пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

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 предотвращения выделения дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон для сбора жира, налив в него пол-литра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед извлечением вертела из духовки, что позволяет избежать ожогов.

Пицца

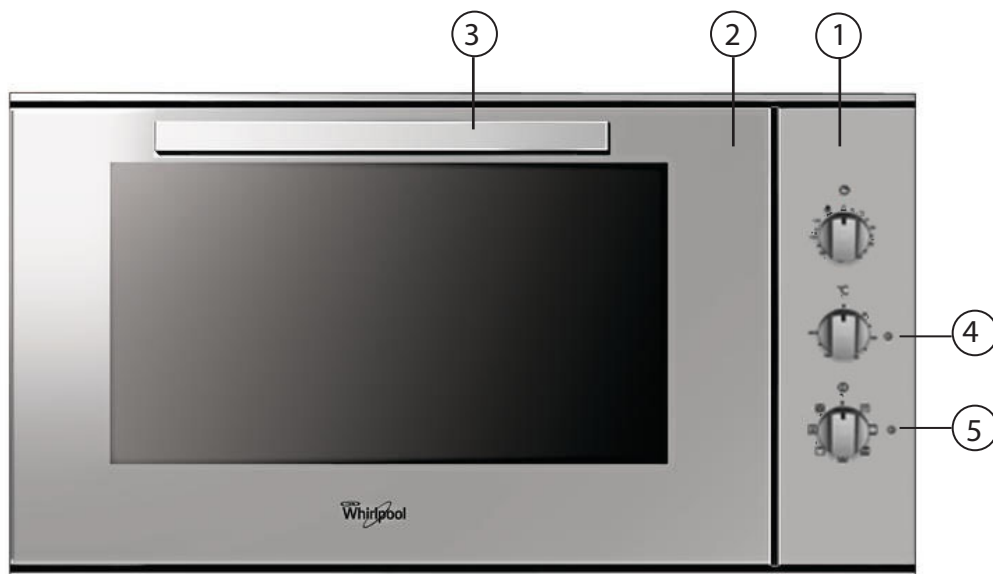
Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моцареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.

КАРТА НА ИЗДЕЛИЕТО

	Страница
ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА	74
ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО	76
ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИЯТА	77
ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ	78
ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ	79

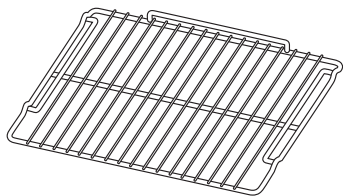
ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО СВЪРЗВАНЕ, ВИЖТЕ ПАРАГРАФА ОТНАСЯЩ СЕ ДО ИНСТАЛИРАНЕТО.

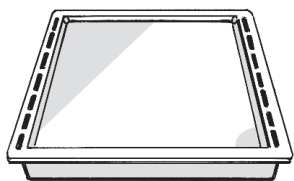


1. Командно табло
2. Вратичка на фурната
3. Дръжка на фурната
4. Индикаторна лампичка на термостата
5. Индикаторна лампичка на функция на фурната

ДОСТАВЕНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Фиг. А



Фиг. В



Фиг. С

- А. ТЕЛЕН РАФТ:** може да се използва за печене на храна или като поставка за тави, форми за кейк и други огнеупорни съдове за готвене.
- В. ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ:** предназначена е за събиране на мазнина и частици от храна, когато е поставена под скарата или като тава, например при готвене на месо, пиле и риба - с или без зеленчуци. Налейте малко вода в тавата за отцеждане, за предотвратяване на пръски от мазнина и дим.
- С. ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ:** за печене на птиче месо и други меса.

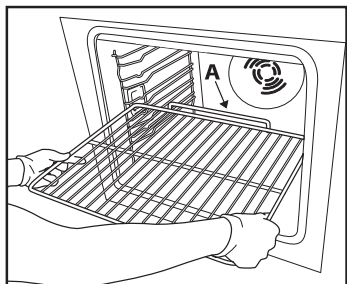
Броят на принадлежностите може да варира, в зависимост от закупения модел.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, КОИТО НЕ СЕ ДОСТАВЯТ

Могат да се закупят отделно от Службата за следпродажбено обслужване.

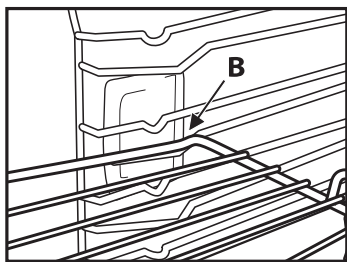
ПОСТАВЯНЕ НА ТЕЛЕНИТЕ РАФТОВЕ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ВЪВ ФУРНАТА

Телените рафтове и другите принадлежности се доставят с блокиращ механизъм, за да се предотврати неволното им сваляне.

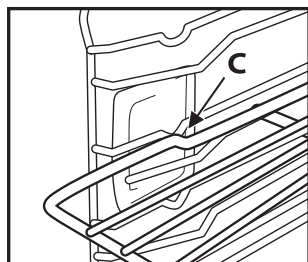


Фиг. 1

1. Поставете теления рафт хоризонтално с издадената част „А“ сочеца нагоре (фиг 1).
2. Поставете под ъгъл теления рафт, когато той стигне до положение за блокиране „В“ (фиг. 2).



Фиг. 2



Фиг. 3

3. Върнете теления рафт в хоризонтално положение и го натиснете докрай до положение „С“ (фиг. 3).
 4. Изпълнете операциите в обратен ред, за да извадите теления рафт.
- Останалите принадлежности, като напр. тавата за отцеждане, се поставят по абсолютно същия начин. Издадената част върху плоската повърхност позволява принадлежностите да се блокират на мястото им.

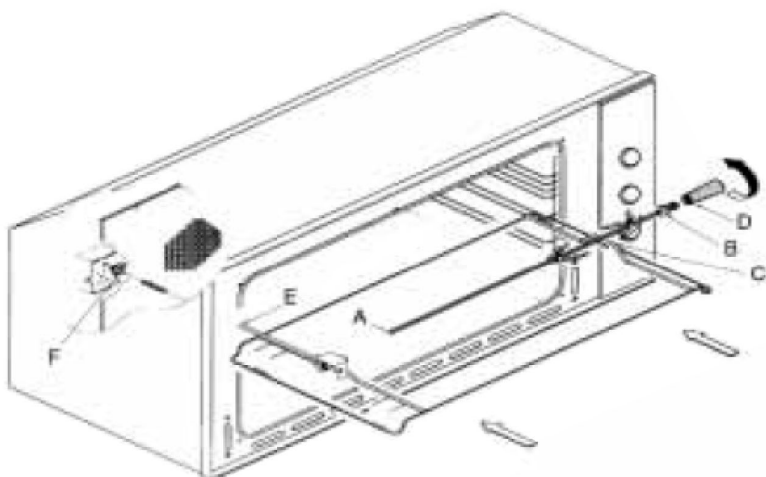
Използване на шиша

Поставете въртящия се шиш **A** в задвижващия модул и прореза **B** в извивката **C**.

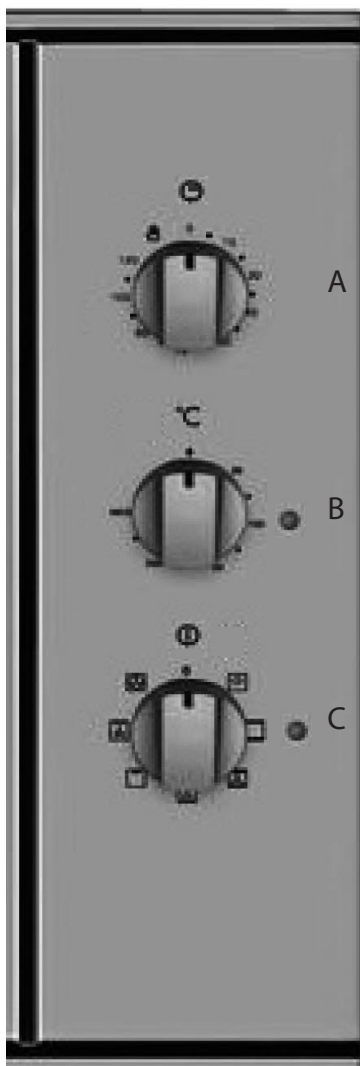
Завъртете пластмасовата дръжка **D** по посока обратна на часовниковата стрелка.

Плъзнете рафта в плъзгачите на фурната, осигурявайки че прореза на пръчката е в отвора **F**.

Рафта на въртящия се шиш трябва винаги да бъде поставен по средата на фурната (второ ниво, считано от дъното на фурната).



ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



А. Копче за избор на температура на термостата.

Използвайте термостата за настройване на температурата на готвене, от която се нуждаете. Термостата може да бъде регулиран от 50°C до 250 °C.

В. Бутон за избор на таймер.

- Като **ЗВЪНЕЦ**

от 0 до 60' минути на готвене. Завъртете копчето докрай по посока на часовниковата стрелка, след което го завъртете обратно на желаното време на аларма.

- Като **ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ**

Първо, завъртете селектора за готвене на желаната функция за готвене и термостата на желаната температура за готвене.

После, за настройване на края на *времето за готвене*, завъртете таймера за готвене надясно и на желаното време за готвене. Първо, завъртете копчето докрай по посока на часовниковата стрелка, след което го завъртете обратно на желаното време на аларма. Звънеца звъни при изтичане на времето за готвене и фурната се изключва.

За да настроите само *началото на готвенето*, завъртете таймера за готвене наляво на символа.

С. Копче за избор на функция, по посока на часовниковата стрелка.

● OFF (ИЗКЛ.)

- Лампичка на фурната
- Конвенционално
- Конвенционално печене
- Бутон + вентилатор
- Грил
- Турбо грил
- Форсиран въздух

Забележка: Размразяването е възможно с всички функции на вентилатора, като се остави бутонът на термостата за избор на температура на 0°C.

СПИСЪК НА ФУНКЦИИТЕ

● ИЗКЛ.(OFF)



Осветление на фурната (свети, докато фурната работи).



Горен и долен нагреватели. Термостат за настройване от 50°C до MAX.



Горен и долен нагреватели с вентилатор. Термостат за настройване от 50°C до MAX.



Долен нагревател с вентилатор. Термостат за настройване от 50°C до MAX.



Горни нагреватели (малък, ниска мощност на грил). Термостат за настройване от 50°C до 200°C.



Двоен горен нагревател с вентилатор (голяма зона на грил). Термостат за настройване от 50°C до 200°C.

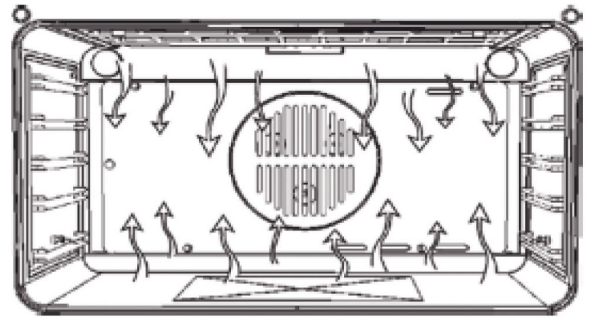


Кръгов нагревател с вентилатор. Термостат за настройване от 50°C до MAX.

ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИЯТА

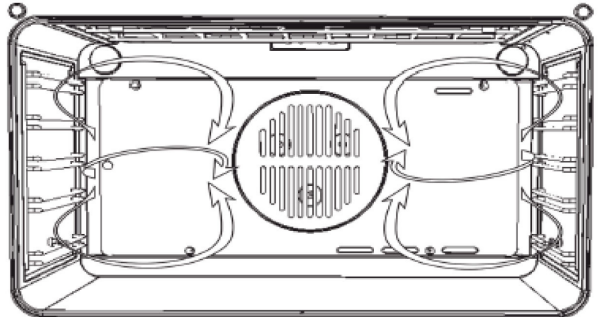
КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

При конвенционалното готвене се използва топлината отгоре и отдолу, за готвене на едно ястие. Поставете ястието във фурната веднъж след като е достигната желаната температура на готвене, тоест, когато угасне индикатора за загряване на фурната. Ако желаете да увеличите температура отгоре или отдолу към края на цикъла на готвене, нагласете регулатора на температурата в дясно положение. Препоръчва се, да се отвори вратичката на фурната малко, по време на готвенето.



ГОТВЕНЕ С ВЕНТИЛАТОР

За този тип на готвене, вентилатор позициониран в задната част, позволява циркулиране на горещ въздух вътре във фурната, създавайки по този начин равномерна температура. По този начин готвенето е по-бързо в сравнение с конвенционалното готвене. Готвенето с вентилатор е подходящо за готвене на ястия на повече от един рафт, особено, когато се готвят различни видове ястия (риба, месо и т.н.)

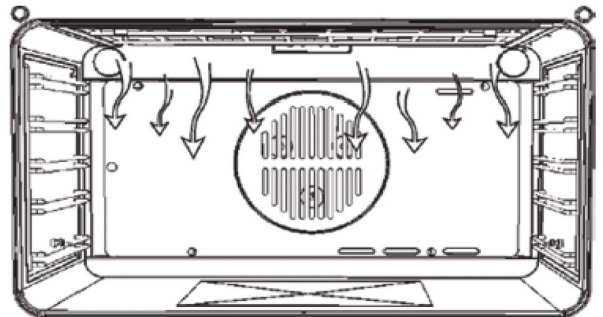


РАЗМРАЗЯВАНЕ

Чрез избиране на една от функциите за готвене с вентилатор и настройване на термостата на нула, вентилатора позволява циркулация на студен въздух във фурната. По този начин, замразената храна може да се размрази бързо.

ПЕЧЕНЕ НА СКАРА

Използвайте скарата за печене или запичане на храни. Някои фурни могат да бъдат снабдени с електрически мотор, шиш/шишчета, за включване на шиша. Поставете рафта с храната, която трябва да се готви на 1-вото или 2-рото ниво, считано отгоре. Загрейте предварително фурната в продължение на 5 минути. Завъртете термостата на температура между 50° и 200°.



ВЕНТИЛАТОР ЗА ОХЛАЖДАНЕ

Вентилаторът е позициониран на горната част на фурната и създава кръг от охлаждащ въздух отвътре на мебела и през вратичката на фурната. Той се включва, когато температурата на външната обшивка на фурната достигне 60°C. При включването на фурната с термостат нагласен на 200°C, вентилаторът започва да работи след около 10 min. Той се изключва, когато температурата на външната обшивка на фурната спадне под 60°C. При изключването на фурната с термостат нагласен на 200°C, вентилаторът спира да работи след около 30 min.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ

Как да се чете таблицата за готвене

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се готви на едно или повече нива по едно и също време. Времената за готвене започват от момента, в които храната се поставя във фурната, като се изключи предварителното загряване (където се изисква). Температурите и времената за готвене са само за упътване и ще зависят от количеството на храната и типа на използваната принадлежност. В началото използвайте най-ниските препоръчани стойности, ако храната не е опечена достатъчно, след това преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените принадлежности и за предпочитане са тъмно оцветените метални форми за торти/кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също тигани и принадлежности от пирекс или керамични изделия, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати, следвайте съветите дадени в таблицата за готвене, за избор на принадлежности (доставени), които могат да бъдат поставени на различни нива.

Готвене на различни храни по едно и също време

Използвайки функцията „ФОРСИРАН ВЪЗДУХ“, Вие можете да готвите по едно и също време различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), като използвате различни рафтове. Свалете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

Сладкиши

- Гответе деликатни десерти с конвенционалната функция, само на един рафт. Използвайте тъмни метални форми за торти/кейкове и винаги ги поставяйте на доставения телен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за торти/кейкове на рафтовете, помагайки по такъв начин на оптималната циркулация на горещия въздух.
- За да проверите дали надиганият се кейк/торта се пече, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка/тортата. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейка/тортата е готов/а.
- Ако използвате не залепващи се форми за кейкове/торти, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейка/тортата може да не се надигне равномерно около ръбовете.
- Ако кейка/тортата „слегне“ по време на печенето, следващият път задайте по-ниска температура, евентуално намалете количеството на течността в сместа и смесвайте по-нежно.
- За сладкиши с влажни плънки (сметанови или плодови торти), използвайте функцията „КОНВЕКЦИОНАЛНО ПЕЧЕНЕ“. Ако основата на кейка/тортата е наквасена, свалете рафта на по-долно ниво и преди да прибавите плънката, напръскайте основата на кейка/тортата с галета от хляб или галета от бисквити.

Месо

- Използвайте всякакъв вид тави за фурна или тави от пирекс, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на тавата, да поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Когато месото е опечено, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.
 - Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, с цел да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете скарана на по-долно ниво, като поддържате храната далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене.
- За да съберете отделените сокове по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода под грила, на който е поставено месото. Долейте, когато е необходимо.

Въртящ се шиш (само при някои модели)

Поставете месото на шиша, завържете го с канап, ако е пиле и проверете дали е закрепено здраво преди да вмъкнете шиша в мястото разположено на предната стена на фурната и го облегнете на съответната опора. За да предотвратите пушене и за да съберете соковете отделени по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се свали преди започване на печенето и да се използва в края на печенето, за да се избегне изгаряне, когато се изважда храната от фурната.

Пица

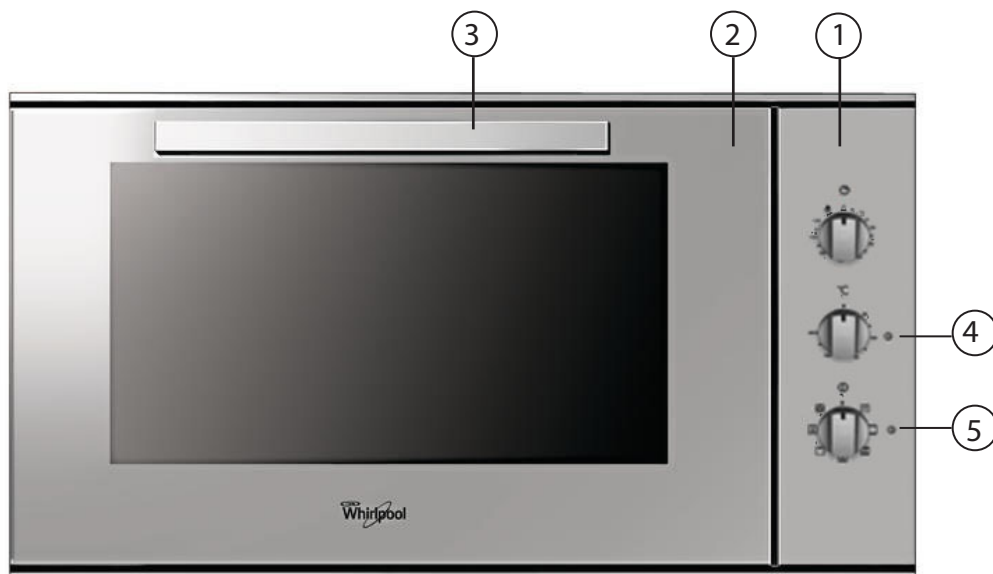
Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

	Pagină
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI	81
DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ	83
DESCRIEREA FUNCȚIILOR	84
TABEL DE COACERE	85
RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII	86

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE.



1. Panoul de comandă
2. Ușa cuptorului
3. Mânerul cuptorului
4. Indicator luminos al termostatului
5. Indicator luminos al funcției cuptorului

ACCESORII ÎN DOTARE

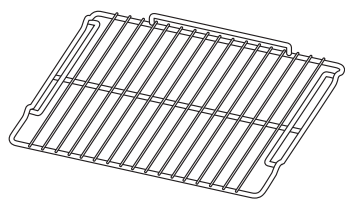


Fig. A

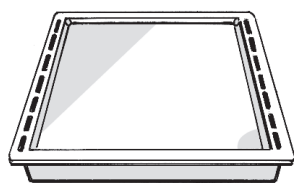


Fig. B



Fig. C

- GRĂTAR DE SĂRMĂ:** se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.
- TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII:** se folosește pentru a aduna grăsimea sau bucățile de alimente când este plasată sub grătar, sau ca tavă, pentru a găti carne, pui, pește cu sau fără legume. Pentru a evita fumul și împrășcarea cu grăsime sau ulei, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.
- ROTISOR:** pentru prepararea cărnii de pui și a fripturilor.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

ACCESORII CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat 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.

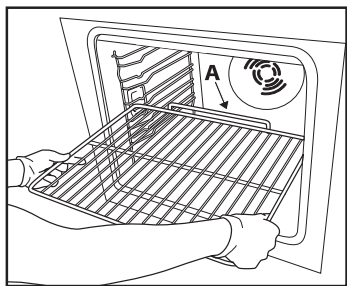


Fig. 1

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

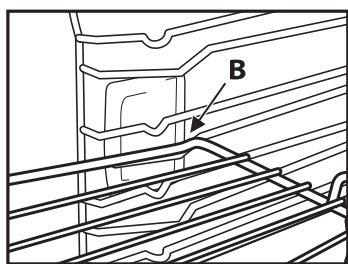


Fig. 2

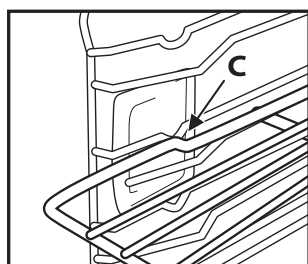


Fig. 3

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, introducerea se face exact în același mod. Proeminența prezentă pe partea plană permite blocarea acestuia.

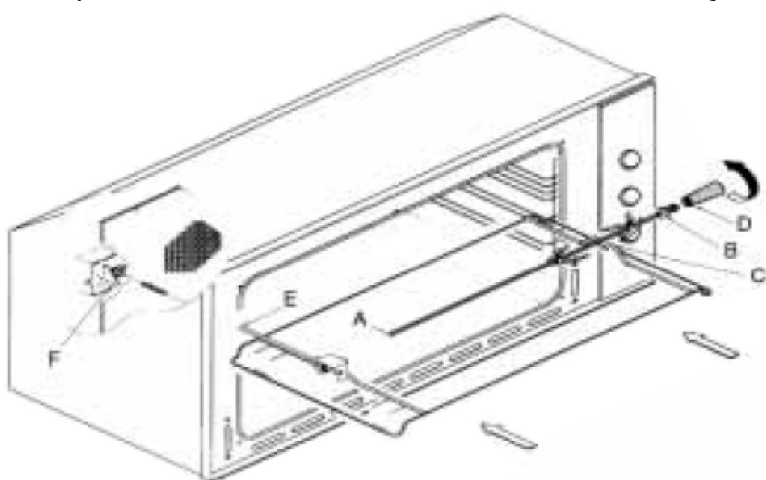
Utilizarea rotisorului

Puneți tija rotisorului **A** în unitatea de acționare și canelura **B** în cotul **C**.

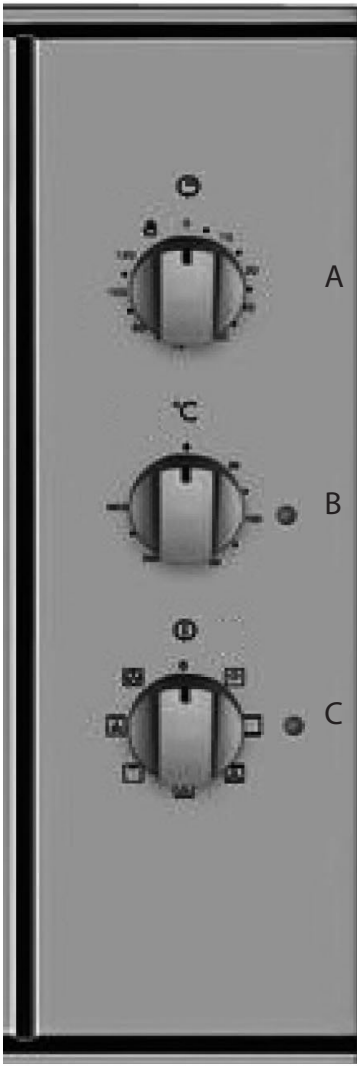
Rotiți mânerul de plastic **D** în sens antiorar.

Introduceți grătarul în ghidajele cuptorului, având grijă ca tija să intre în orificiul **F**.

Raftul pentru rotisor trebuie montat întotdeauna în mijlocul cuptorului (a doua poziție de jos).



DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



A. Butonul de selecție a temperaturii termostatului.

Utilizați termostatul pentru a regla temperatura de gătit dorită. Termostatul poate fi reglat între 50°C și 250 °C.

B. Butonul de selecție a cronometrului.

- Reglat ca **SONERIE**

de la 0 la 60 de minute de gătit. Pentru a roti butonul complet în sens orar, rotiți-l înapoi la timpul de alarmă dorit.

- Reglat ca și **CRONOMETRU PENTRU GĂTIT**

Mai întâi, rotiți selectorul pentru gătit la funcția de gătit dorită și termostatul la temperatura de gătit dorită.

Apoi, pentru a regla *sfârșitul perioadei de gătit*, rotiți cronometrul pentru gătit la dreapta și la ora dorită. Mai întâi rotiți butonul complet în sens orar, apoi rotiți-l înapoi la timpul de alarmă dorit. O sonerie sună la sfârșitul perioadei de gătit cronometrate și cuptorul se oprește.

Pentru a regla numai *pornirea gătitului*, rotiți cronometrul pentru gătit la stânga până la simbol.

C. Butonul de selecție a funcției, în sens orar.

● OFF (OPRIT)

- Becul cuptorului

- Convențional

- Coacere prin convecție

- Rezistență inferioară + ventilator

- Grill

- Turbo Grill

- Aer forțat

Notă: Decongelarea este posibilă la toate funcțiile cu ventilator, prin lăsarea butonului de selectare a temperaturii la 0°C.

LISTA FUNCȚIILOR

● OFF (OPRIT)



Becul cuptorului (rămâne aprins cât timp cuptorul este în uz).



Rezistențele inferioară și superioară. Reglare a termostatului de la 50°C la MAX.



Rezistențele inferioară și superioară cu ventilator. Reglare a termostatului de la 50°C la MAX.



Rezistența inferioară cu ventilator. Reglare a termostatului de la 50°C la MAX.



Rezistențe superioare (grill mic, putere redusă). Reglare a termostatului de la 50°C la 200°C.



Rezistența superioară dublă cu ventilator (grill pe o zonă mare).
Reglare a termostatului de la 50°C la 200°C.



Rezistența circulară cu ventilator. Reglare a termostatului de la 50°C la MAX.

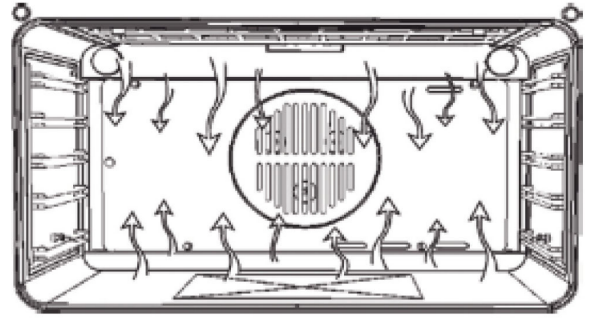
DESCRIEREA FUNCȚIILOR

GĂTIT CONVENȚIONAL

La gătit convențional se utilizează rezistența superioară și inferioară pentru a găti un singur fel de mâncare.

Puneți mâncarea în cuptor numai în momentul în care temperatura de gătire a fost atinsă, adică atunci când indicatorul încălzirii se stinge.

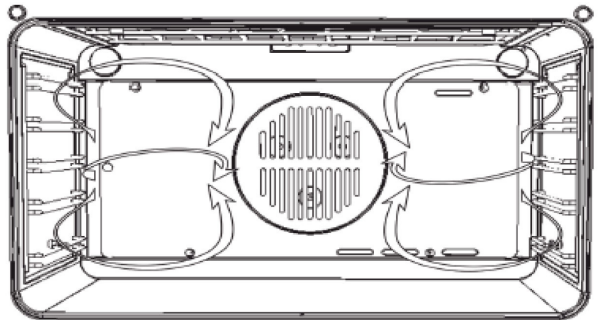
Dacă doriți să măriți temperatura superioară și inferioară spre finalul ciclului de gătit, reglați controlul de temperatură în poziția din dreapta. Se recomandă să deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil pe durata gătitului.



GĂTIT CU VENTILATOR

Pentru acest tip de gătit, un ventilator poziționat în partea din spate permite circulația aerului cald în interiorul cuptorului, ceea ce duce la crearea unei călduri uniforme.

În acest fel, gătitul este mai rapid decât în cazul gătitului convențional. Este o metodă potrivită pentru gătit mâncăruri pe mai multe niveluri, în special în cazul în care acestea sunt de feluri diferite (pește, carne etc.)



DECONGELARE

Prin selectarea uneia din funcțiile de gătit cu ventilator și reglarea termostatului la zero, ventilatorul permite circulația aerului rece în interiorul cuptorului. În acest fel alimentele congelate pot fi decongelate rapid.

GĂTIT CU GRILL

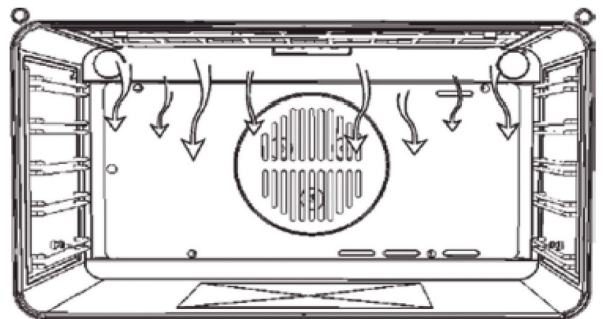
Utilizați grillul pentru a frige sau a rumeni alimentele.

Unele cuptoare pot fi echipate cu un motor electric, rotisor și țepușe pentru rotisor.

Puneți raftul cu alimentele de gătit pe prima sau a doua poziție de sus.

Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

Rotiți termostatul la o temperatură între 50° și 200°.



VENTILATORUL DE RĂCIRE

Ventilatorul este așezat în partea de sus a cuptorului și creează un cerc de aer rece în interiorul elementului de mobilier și prin ușa de la cuptor.

















Este pornit atunci când temperatura exteriorului cuptorului atinge 60°C.


















La pornirea cuptorului cu termostatul la 200°C, ventilatorul începe să funcționeze după aproximativ 10 minute.

Este oprit atunci când temperatura exteriorului cuptorului scade sub 60°C.

La pornirea cuptorului cu termostatul la 200°C, ventilatorul se oprește din funcționare după aproximativ 30 de minute.

TABEL DE COACERE

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de coacere au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Folosiți accesoriile din dotare și, de preferat, 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 „AER FORȚAT”, se pot găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de coacere în același timp (de exemplu: pește și legume), utilizând rafturi diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă și lăsați în cuptor alimentele care necesită o durată de coacere 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 metalic furnizat. 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 mijlocul prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și marginile, deoarece este posibil ca prăjitura 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 PRIN CONVECȚIE”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, coborâți grătarul 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 din 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)

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.

كيفية قراءة جدول الطهي

يشير الجدول إلى أفضل وظيفة لاستخدامها مع أي طعام معين، يتم طهيه على واحد أو أكثر من الأرفف في نفس الوقت. مدد الطهي تبدأ من اللحظة التي يتم فيها وضع الطعام في الفرن، باستثناء التسخين الأولي (إذا كان مطلوباً). مدد الطهي ودرجات الحرارة للاسترشاد فقط وتتوقف على كمية الطعام ونوع الملحق المستخدم. ابدأ بأقل القيم الموصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام جيداً انتقل إلى القيم الأعلى. استخدم الملحقات المرفقة ويفضل استخدام صواني الكيك المعدنية الملونة بلون داكن وصواني الفرن. يمكنك أيضاً استخدام الأواني والملحقات في أواني البيريكس أو الفخار، ولكن يجب أن تنتبه إلى أن مدد الطهي سوف تكون أطول بقليل. للحصول على أفضل النتائج اتبع بعناية النصائح الواردة في جدول الطهي لاختيار الملحقات (المرفقة) التي يجب وضعها على الأرفف المختلفة.

طهي مختلف الأطعمة في نفس الوقت

يمكنك باستخدام وظيفة "التهوية القصرية أو بالهواء المضغوط" (FORCED AIR) لطهي أنواع مختلفة من الطعام تحتاج إلى نفس درجة الحرارة في نفس الوقت (على سبيل المثال: الأسماك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- قم بطهي الحلويات الحساسة باستخدام وظيفي الطهي التقليدي على رف واحد فقط. استخدم صواني الكيك المعدنية الملونة وقم دائماً بوضعها على رف السلك المرفق. للطهي على أكثر من رف واحد اختر وظيفة الهواء المضغوط وقم بإمالة موضع صواني الكيك على الأرفف للمساعدة في تحقيق أفضل دوران للهواء الساخن.
- لمعرفة ما إذا كان الكيك المرتفع قد نضج أم لا أدخل عود تنظيف أسنان خشبي في وسط الكيك. إذا خرج عود تنظيف الأسنان نظيفاً فهذا يعني أن الكيك قد نضج.
- في حالة استخدام صواني الكيك التي لا يلتصق بها الطعام لا تدهن الحافات بالزبدة لأن الكيك قد لا يرتفع بنفس المستوى حول الحافات.
- إذا "غطس" الكيك أثناء الطهي اضبط الفرن على درجة حرارة أقل في المرة التالية، وربما يكون من الأفضل تقليل كمية السائل في الخليط والمزج بخفة أكثر.
- بالنسبة للحلويات التي بها حشو رطب (كيك الجبن أو قطائر الفاكهة) استخدم وظيفة "الخبيز التقليدي". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالماء اخفض الرف ورش فتات الخبز أو فتات البسكويت على الكيك من أسفل قبل إضافة الحشو.

أنواع اللحوم


















- استخدم أي نوع من صواني الفرن أو أطباق البيريكس المناسبة لحجم قطعة اللحم التي تريد طهيها. - بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميصها من الأفضل أن تضيف المرققة إلى الصحن من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. عندما يكون الروست جاهزاً دعه يستقر في الفرن لمدة 10-15 دقيقة، أو لفه في ورق ألومنيوم.
- عندما تريد شوي اللحم اختر قطع اللحم المتساوية في السمك لكي تحصل على نتائج طهي متماثلة. قطع اللحم السمكة جداً تتطلب وقتاً أطول في الطهي. لمنع حرق اللحم من الخارج اخفض موضع رف السلك مع إبعاد الطعام عن الشواية. قم بتدوير اللحم مسافة الثلثين أثناء الطهي.
- لتجميع سوائل الطهي ننصح بوضع صينية التنقيط وبها نصف لتر من الماء مباشرة تحت الشواية التي يوضع بها اللحم. يمكن تقلبيه إذا لزم الأمر.


















السيخ الدوّار (في بعض الموديلات فقط)

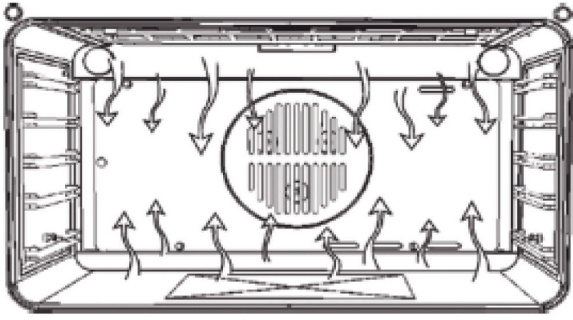
ضع اللحم على السيخ، واربطه بخيط في حالة شوي الدجاج، وتأكد أنه مثبت جيداً قبل إدخال القضيب في المقعد الموجود على جدار الفرن من الأمام وثبته على المسند المناسب. لمنع تكون الدخان وتجميع سائل الطهي فإننا ننصح بوضع صينية التقطير وبها نصف لتر ماء على المستوى الأول. القضيب به مقبض بلاستيكي يجب إزالته قبل البدء في الطهي، واستخدامه في نهاية الطهي لتجنب الحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

بيتزا

ادهن الصواني بخفة لكي تصيح قاعدة البيتزا مقرمشة. قم برش الموزاريللا على البيتزا بعد مضي ثلثي وقت الطهي.

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'



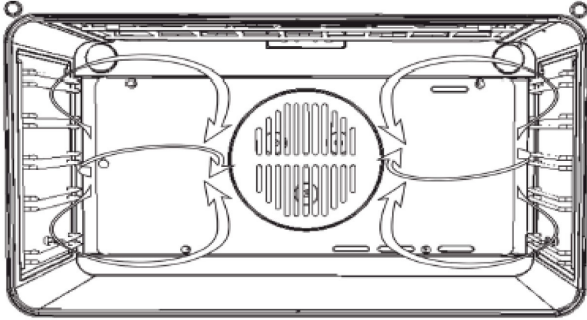
الطبخ بالحمل الحراري (التقليدي)

يستخدم الطهي بالحمل الحراري عنصر التسخين العلوي والسفلي لطهي صحن واحد.

لا تضع الطعام في الفرن إلا إذا وصلت درجة حرارة إلى درجة حرارة الطهي، أي عندما يظهر مؤشر التسخين. إذا كنت ترغب في زيادة درجة حرارة أعلى أو أسفل قرب نهاية دورة الطهي، قم بتهيئة أداة التحكم في درجة الحرارة إلى الموضع الصحيح. من المستحسن عدم فتح باب الفرن إلا بأقل القليل بقدر الإمكان أثناء الطهي.

الطهي بالمروحة

لهذا النوع من الطهي تسمح مروحة موضوعة في الخلف بدوران الهواء الساخن داخل الفرن، بما يؤدي إلى تناسق السخونة. في هذه الطريقة يكون الطهي أسرع أكثر من الطهي بالحمل الحراري. وهي طريقة مناسبة لطهي أطباق على رف واحد أو أكثر، لا سيما عندما يكون الطعام من أنواع مختلفة (الأسماك، اللحم، إلخ).

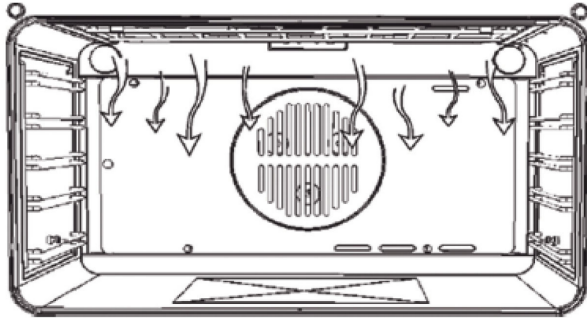


إذابة الثلج

باختيار واحدة من وظائف الطهي بالمروحة ووضع الترموستات إلى الصفر، تسمح المروحة للهواء البارد بالدوران داخل الفرن. بهذه الطريقة يمكن أن تتم إذابة تجمد الأغذية المجمدة سريعاً.

الطهي بالشواء

استخدام الشواية لشواء الأطعمة أو تحميرها. بعض الأفران قد تكون مجهزة بمحرك كهربائي، وأسياخ شواء دوارة. ضع الرف وعليه الطعام المراد طهيه في الطابقين الأول أو الثاني من أعلى. قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقائق. لف الترموستات إلى درجة حرارة تتراوح بين 50 و 200 درجة مئوية.



مروحة التبريد

المروحة موضوعة في الجزء العلوي من الفرن وتنشئ دائرة من الهواء البارد داخل قطعة الأثاث وعبر باب الفرن. عندما يتم تشغيلها عند درجة حرارة الغلاف الخارجي للفرن تصل إلى 60 درجة مئوية. عند تشغيلها ودرجة حرارة الفرن عند 200 درجة مئوية تبدأ المروحة العمل بعد 10 دقائق تقريباً. يتوقف تشغيلها عندما تقل درجة حرارة الغلاف الخارجي للفرن تحت 60 درجة مئوية. بإطفاء الفرن والحرارة عند 200 درجة مئوية تتوقف المروحة عن العمل بعد حوالي 30 دقيقة.

A. زر ثرموستات تعيين درجة الحرارة
استخدم الثرموستات لضبط درجة حرارة الطهي التي تحتاج إليها. يمكن ضبط الثرموستات من 50 درجة مئوية إلى 250 درجة مئوية.

B. زر تحديد الموقت.

- مثل صافرة

من 0 إلى 60 دقيقة طهي. لف الزر تماما عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم أعد مرة أخرى إلى وقت التنبيه المطلوب.

- كأداة لضبط وقت الطهي

أولاً، لف مفتاح تحديد الطهي على وظيفة الطهي المطلوبة، والثرموستات إلى درجة حرارة الطهي المطلوبة.

ثم، ضع نهاية لزمان الطهي، وقم بتشغيل جهاز ضبط وقت الطهي إلى اليمين حتى الوقت المطلوب. لف الزر تماما في اتجاه عقارب الساعة، ثم أعد مرة أخرى إلى وقت التنبيه المطلوب. سوف تنطلق صافرة في نهاية فترة الطهي المحددة زمنياً، ويتوقف الفرن عن التشغيل من تلقاء نفسه. لتعيين بداية الطهي فقط، قم بتشغيل أداة ضبط وقت الطهي إلى اليسار حتى الرمز.

C. زر تحديد الوظيفة في اتجاه عقارب الساعة.

● مطفاً

- لمبة الفرن

- بالحمل الحراري

- خبز بالحمل الحراري

- قاع+ مروحة

- شواء

- شواء توربو

- الهواء المضغوط بالقوة

ملاحظة: تذويب الثلج ممكن مع جميع وظائف المروحة، مع ترك زر ثرموستات تحديد درجة الحرارة على 0 درجة مئوية.



قائمة الوظائف

1 إيقاف تشغيل

- ضوء الفرن (يبقى مضاء أثناء استخدام الفرن).

عناصر التسخين العلوية والسفلية. تهيئة الثرموستات من 50 درجة مئوية حتى الحد الأقصى.

عناصر التسخين العلوية والسفلية والمروحة تهيئة الثرموستات من 50 درجة مئوية حتى الحد الأقصى.

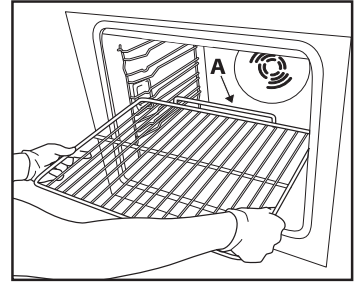
عنصر التسخين السفلي مع المروحة تهيئة الثرموستات من 50 درجة مئوية حتى الحد الأقصى.

عناصر تسخين علوية (الشواية الصغيرة منخفضة الطاقة). تهيئة الثرموستات من 50 درجة مئوية حتى 200 درجة مئوية.

عنصر تسخين علوي مزدوج مع مروحة (شواء بمساحة كبيرة). تهيئة الثرموستات من 50 درجة مئوية حتى 200 درجة مئوية.

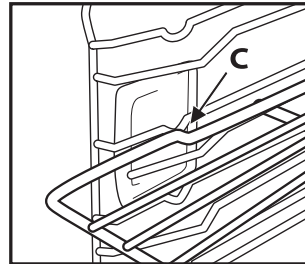
عنصر التسخين المستدير مع مروحة. تهيئة الثرموستات من 50 درجة مئوية حتى الحد الأقصى.

إدخال الأرفف المصنوعة من الأسلاك والملحقات الأخرى في الفرن الرف المصنوع من السلك والملحقات الأخرى مجهز بألية قفل لمنع فكها عرضيا.

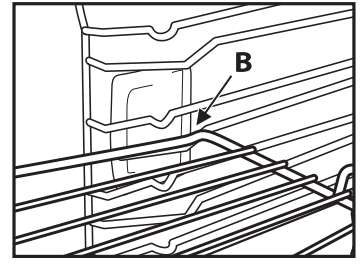


الشكل 1

1. أدخل الرف المصنوع من السلك أفقيا، مع رفع الجزء "A" إلى أعلى (الشكل 1).
2. اشبك الرف المصنوع من السلك عندما يصل إلى موضع القفل "B" (الشكل 2).



الشكل 3

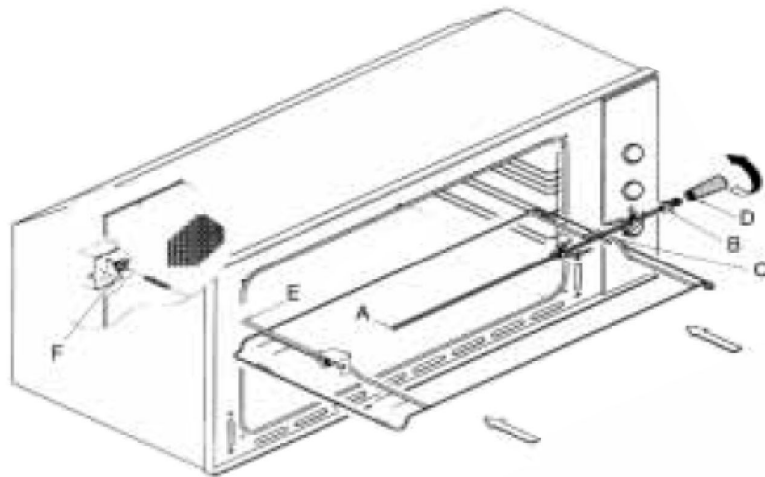


الشكل 2

3. أعد الرف المصنوع من السلك إلى الوضع الأفقي وادفعه تماما إلى "C" (الشكل 3).
4. لإزالة الرف المصنوع من السلك كرر العمليات بالترتيب العكسي.
يتم إدخال الملحقات الأخرى مثل صينية التقطير تماما بنفس الطريقة. إن الجزء الناتئ من السطح المستوي يُمكن الملحقات من القفل في مكانها.

استخدام السيخ الدوار

- ضع السيخ الدوار **A** في وحدة التحريك والجزء المائل **B** في الجزء المجوف **C**.
أدر المقبض البلاستيكي **D** في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- أدخل الرف على قضيب الفرن مع التأكد من أن السيخ قد انزلق داخل الفتحة **F**.
يجب أن يكون السيخ مثبتا دائما في منتصف الفرن (الطابق الثاني من أسفل).

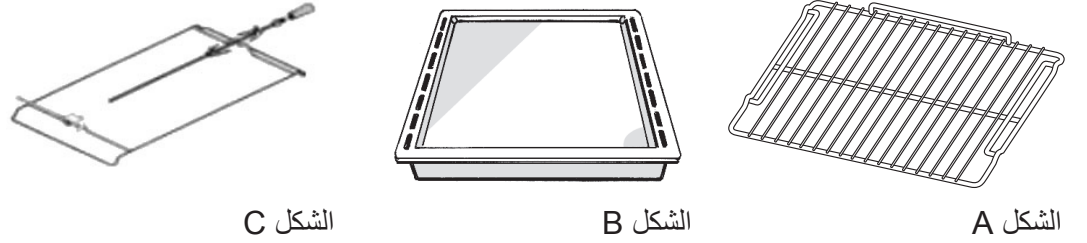


للتوصيل الكهربائي، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب.



1. لوحة التحكم
2. باب الفرن
3. مقبض الفرن
4. ضوء مؤشر الترموستات
5. ضوء مؤشر تشغيل الفرن

الملحقات المزودة



- A.** الرف المصنوع من الأسلاك: يمكن استخدام الرف المصنوع من الأسلاك لشوي الطعام أو كدعامة للأواني وصواني الكعك وأواني الطهي الأخرى المقاومة للأفران.
 - B.** صينية تلقي السوائل الناتجة عن الطهي: تم تصميمها لتجميع الدهون وجزيئات الطعام عند وضعها تحت الشبكة أو كطبقة. لتجنب انبعاث الدهون أو الدخان أو الزيت، ضع قليلاً من الماء في قاع الصينية.
 - C.** السيخ الدوار: لشواء الدجاج واللحم المحمر.
- قد تختلف الملحقات حسب الموديل الذي تشتريه.

الملحقات غير المزودة

ويمكن شراؤها بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إرشادات الاستخدام

صفحة

4

إرشادات استعمال الفرن

6

وصف لوحة التحكم

7

وصف الوظائف

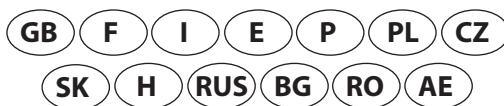
8

جدول الطهي

9

الاستعمال الموصى به ونصائح هامة

5019 300 01639



Для РФ:
ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
117105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр.1Б, 3 эт.
Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31
Whirlpool Europe s.r.l.
Viale Guido Borghi, 27 - 21025 Comerio (Varese) ITALY
Виерлпул Европа с.р.л.
Виале Г.Борге, 27 - 21025 Комерио (Варезе) Италия

ИП Менегетти С.п.А.
Виа Борго Лунардон 8
I-36027 Роса (VI)
Италия

Сделано в Италии

