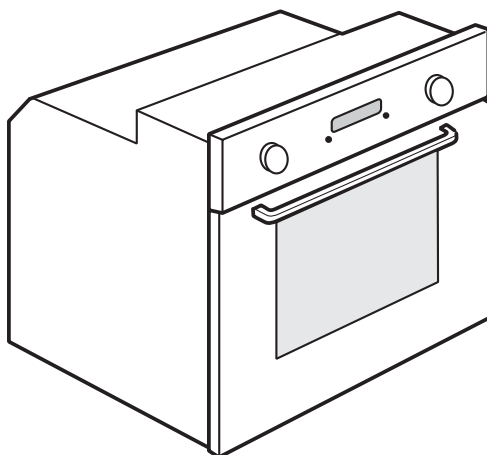


(Apply the label from warranty here)

**SERVICE**



**GB**

**User and maintenance manual**

**CZ**

**Návod k použití a údržbě**

**SK**

**Návod na používanie a údržbu**

**HU**

**Felhasználói és karbantartási kézikönyv**

**RU**

**Руководство по эксплуатации  
и техобслуживанию**

**RO**

**Manual de utilizare și întreținere**

**UK**

**Інструкція з експлуатації і технічного  
обслуговування**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



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



#### **DANGER**

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



#### **WARNING**

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

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

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

### Scrapping of household appliances

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

## INSTALLATION

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

### PREPARING THE HOUSING UNIT

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

### ELECTRICAL CONNECTION

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

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

### GENERAL RECOMMENDATIONS

#### Before use:

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

#### During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### Disposal of packing material

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

### Scrapping the product

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

### Energy saving

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

## DECLARATION OF CONFORMITY

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### The oven does not work:

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

### The door will not open:

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

### The electronic programmer does not work:

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

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

## SERVICE



0000 000 00000

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

## CLEANING



### WARNING

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

### Oven exterior

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

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

### Oven interior

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

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

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

### Accessories:

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



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

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

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

## MAINTENANCE



### WARNING

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

### REMOVING THE DOOR

#### To remove the door:

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

#### To refit the door:

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

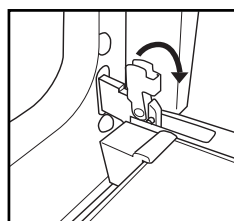


Fig. 1

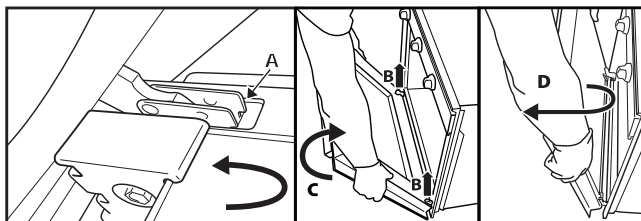


Fig. 2

### MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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

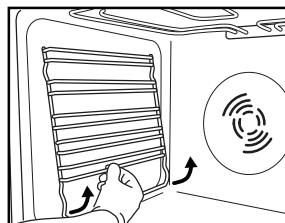


Fig. 3

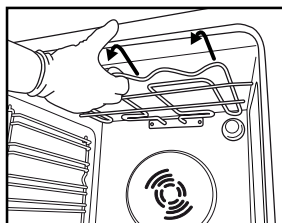


Fig. 4

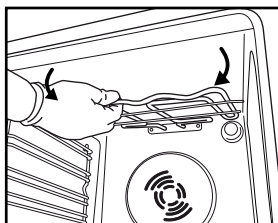


Fig. 5

## REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

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

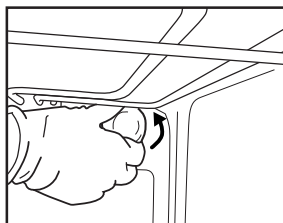


Fig. 6

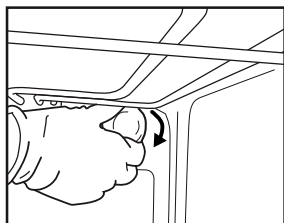


Fig. 7

### N.B.:

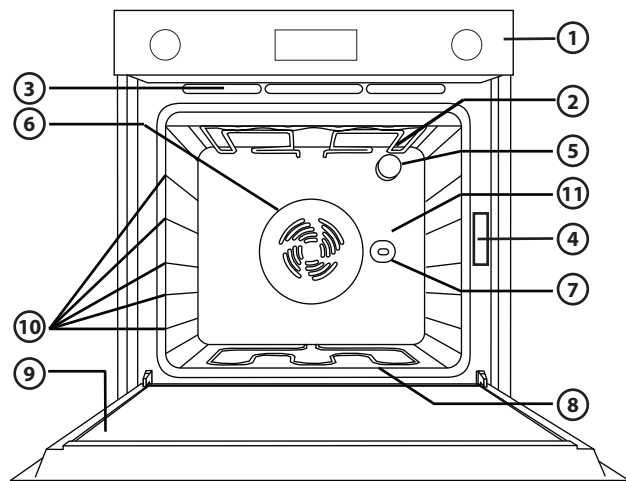
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

### IMPORTANT:

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

## INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



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

### N.B.:

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

## **COMPATIBLE ACCESSORIES**

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

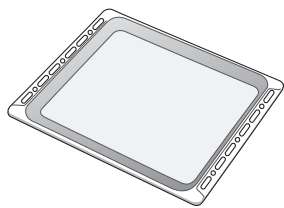


Fig. 1

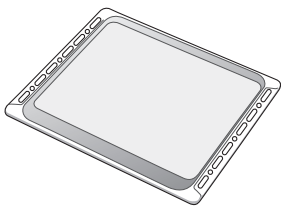


Fig. 2

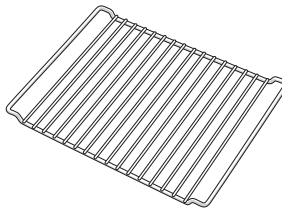


Fig. 3

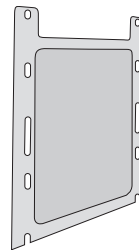


Fig. 4

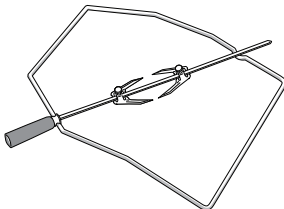


Fig. 5

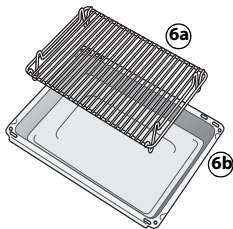


Fig. 6

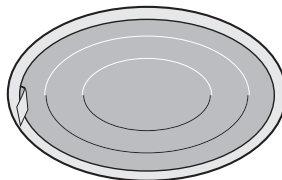


Fig. 7

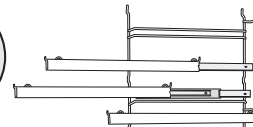


Fig. 8

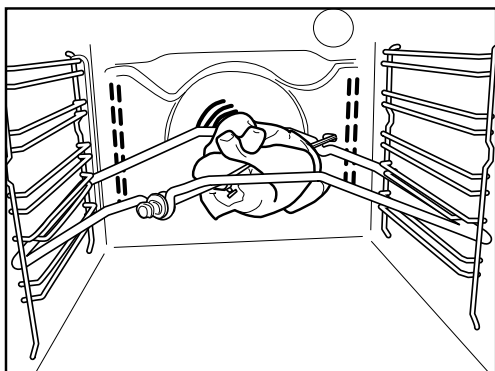


Fig. 9

### **Drip-tray (Fig. 1)**

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

### **Baking tray (Fig. 2)**

For baking biscuits, cakes and pizzas.

### **Wire shelf (Fig. 3)**

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

### **Catalytic side panels (Fig. 4)**

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

### **Turnspit (Fig. 5)**

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

### **Grill Pan Set (Fig. 6)**

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

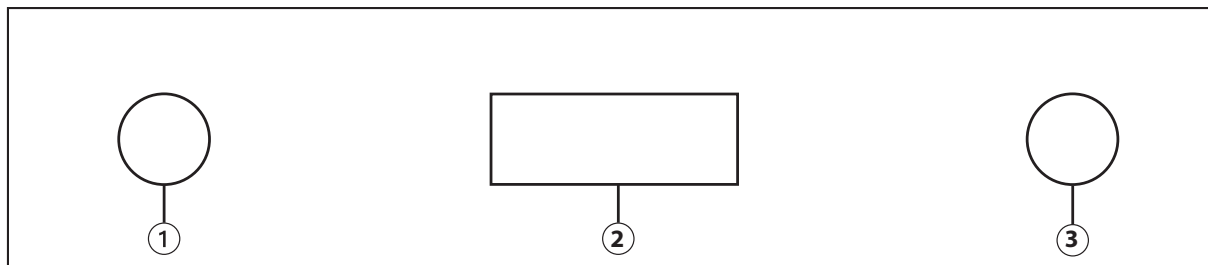
### **Grease filter (Fig. 7)**

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

### **Sliding shelves (Fig. 8)**

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

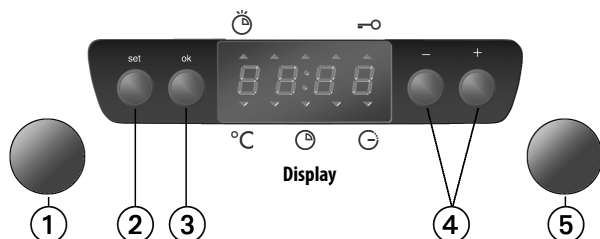
## CONTROL PANEL DESCRIPTION



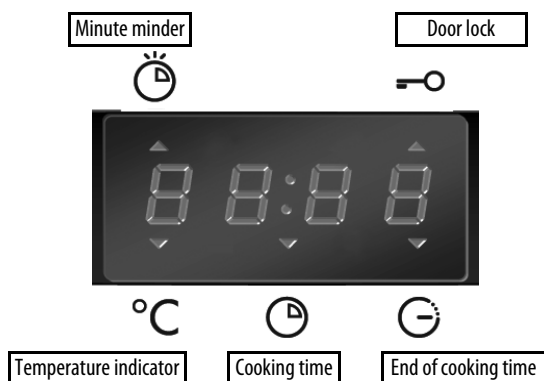
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob

## HOW TO OPERATE THE OVEN

### Electronic timer



1. Function selector knob
2. Setting button ("set")
3. Confirmation button ("ok")
4. Buttons for changing time ("-" "+")
5. Thermostat knob



### Starting the oven

When the oven is connected to the power supply for the first time, or reconnected after a power failure, the display indicates "12.00".

#### Selecting and changing the clock time:

1. Press "ok". The time of day flashes on the display.
2. Press button "-" or "+" to set the hour.
3. Press "ok" and "-" or "+" to set the minutes.
4. Press "ok" to confirm.

#### To change the time:

Press and hold "ok" for 2 seconds until the time flashes on the display. Repeat the steps described above.

#### Selecting the cooking function:

1. Turn knob (1) to the chosen function:
2. Turn knob (5) to select the temperature.
3. Press "ok" to confirm; the oven will switch on. The indicator ▼ next to °C switches off when the selected temperature is reached.

#### To change the temperature:

1. Turn knob (5) and select the desired temperature.

**IMPORTANT: to cancel any selection, turn knob (1) to "0". Alternatively, press "ok" to switch the oven off, maintaining the previously selected functions.**

#### Selecting the cooking time:

Select the cooking time (available with any function, except for the special functions) to turn the oven on for a specified period of time. At the end of the specified time the oven will switch off automatically. The maximum programmed cooking time is 6 hours.

1. Set the function and the temperature (see chapter: "Selecting the cooking function") up to point 2 without confirming by pressing "ok".
2. Press "set" (the indicator ▼ on the display lights up next to the cooking time symbol ⌚) and, within 8 minutes, proceed to select the desired cooking time using buttons "-" or "+".
3. Confirm the selection by pressing "ok"; the oven switches on and the display shows the residual cooking time.
4. To change the previous temperature setting, turn knob (5).  
To return to the residual cooking time, wait 5 seconds.

**Appearance of  on the display:**

Once the set time has elapsed, an acoustic signal is heard and  appears on the display.

The oven will switch off automatically.

To change the cooking time, use button “-” or “+”. Return to point 3 chapter “Selecting the cooking time”.

- 1. Turn knob (1) to “0”.

The time of day appears again on the display.

To increase the cooking time, use button “-” or “+”.

**Selecting the end of cooking time**

Using this function it is possible to preset the end of cooking time. The maximum programmed cooking time is 23 hours and 59 minutes.

- 1. Proceed as described in points 1 and 2 chapter “Selecting the cooking time”.
- 2. Press “set” to set the end of cooking time: the indicator  next to the symbol  lights up.
- 3. Set the end of cooking time using button “-” or “+”.
- 4. Press “ok” to confirm the end of cooking time.

The oven will turn on automatically at the end of cooking time minus cooking time: the   indicators on the display above the symbols   will light up.

**Minute minder**

The timer can only be set when the oven is not in use and allows a maximum setting of 6 hours.

**To set the minute minder:**

- 1. Leave knob (1) on “0”. The display shows the time of the day.
- 2. Press “set”. The indicator  next to the symbol  lights up.  
Use buttons “-” or “+” to set the desired time.
- 3. Press “ok” to confirm the selection.

Once the set time has elapsed:

An acoustic signal sounds and  flashes on the display.

Press “ok”: the acoustic signal stops. The time of day appears again on the display.

**Door lock **

- 1. With knobs (1) and (5) set to “0”, press buttons “ok” and - at the same time for 3 sec. The indicator  next to the symbol  lights up.
- 2. The oven functions will not operate while the door lock is activated.
- 3. To deactivate the lock, repeat the sequence described in point 1.

**FUNCTION DESCRIPTION TABLE**

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

## COOKING TABLE

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

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

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

## RECOMMENDED USE AND TIPS

### How to read the cooking table

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

#### Cooking different foods at the same time

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

#### Desserts

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

#### Meat

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

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

#### Turnspit (only in some models)

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

#### Pizza

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

#### Rising function (present only in specific models)

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

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST JINÝCH OSOB JSOU VELMI DŮLEŽITÉ

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



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



### NEBEZPEČÍ

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



### VAROVÁNÍ

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

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

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

## Likvidace domácích spotřebičů

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



## INSTALACE

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

### PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

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

### PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) smí vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.

### OBECNÁ DOPORUČENÍ

#### Před použitím:

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

#### Během použití:

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

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

### Likvidace balicího materiálu

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

### Likvidace spotřebiče

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

### Úspora energie

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

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

## JAK ODSTRANIT PORUCHU

### Trouba nefunguje:

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

### Dveře nejdou otevřít.

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

### Elektronický programátor nefunguje:

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

## POPRODEJNÍ SERVIS

### Než zavoláte do poprodejního servisu:

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

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

Vždy uveďte:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## ČIŠTĚNÍ



### VAROVÁNÍ

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

### Vnější plochy trouby

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

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

### Vnitřek trouby

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

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

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

### Příslušenství:

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

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

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

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

## **ÚDRŽBA**

### **VAROVÁNÍ**

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

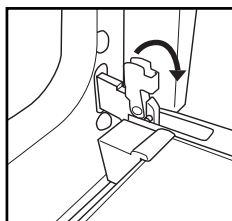
### **ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ**

#### **Odstranění dveří:**

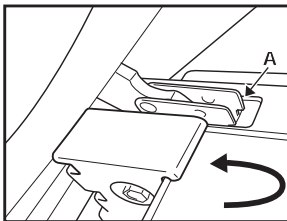
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky a zatlačte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

#### **Nasazení dveří:**

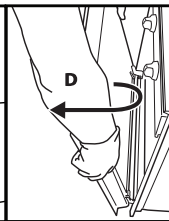
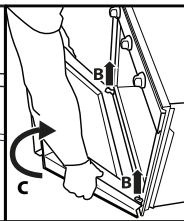
1. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.



Obr. 1

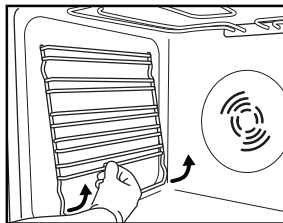


Obr. 2

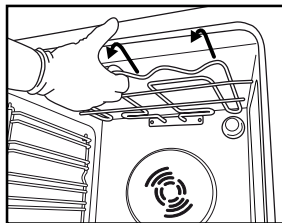


### **ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)**

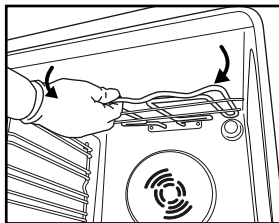
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytláhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 3



Obr. 4

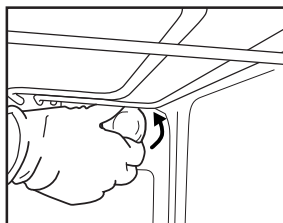


Obr. 5

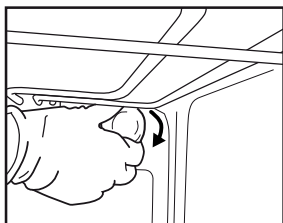
## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

**Výměna zadní žárovky** (je-li u modelu):

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



Obr. 6



Obr. 7

### POZNÁMKA:

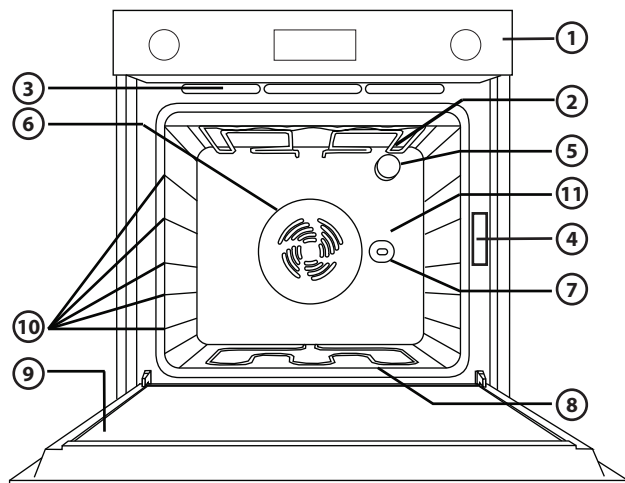
- Používejte jediné žárovky 25-40 W/230 V, typ E-14, teplota 300°C.
- Žárovku můžete zakoupit poprodejním servis.

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- Troubu nepoužívejte, dokud kryt osvětlení nenašroubujete zpátky.

## NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



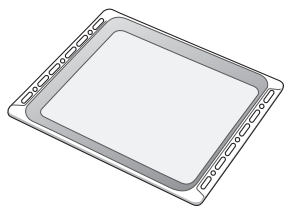
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

### POZNÁMKA:

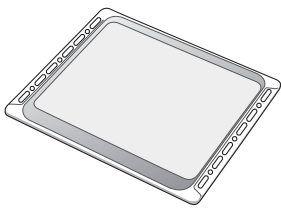
- Ventilátor může po dopečení jídla a vypnutí spotřebiče ještě pokračovat chvíli v chodu.

## **VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ**

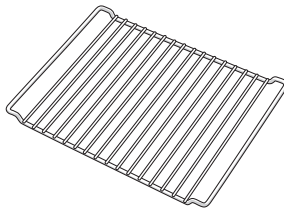
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



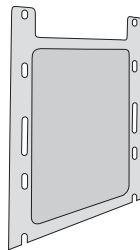
Obr. 1



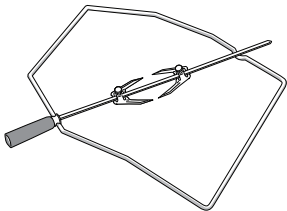
Obr. 2



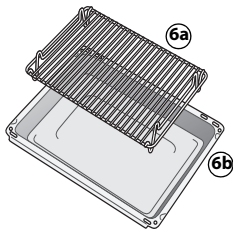
Obr. 3



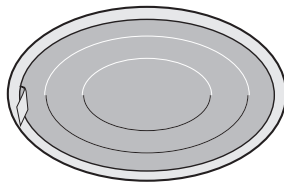
Obr. 4



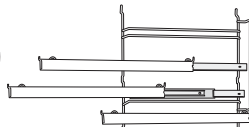
Obr. 5



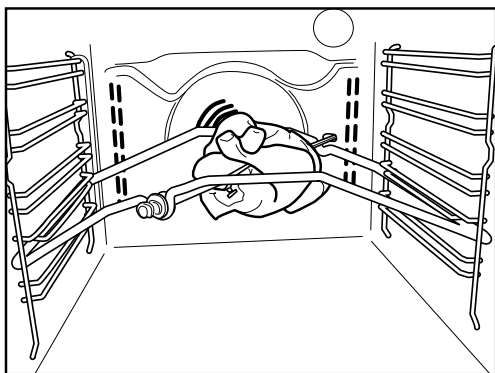
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### **Hluboký plech (Obr. 1)**

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem, nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez zeleniny. Aby se zamezilo prskání a přepalování tuku, nalijte na hluboký plech trochu vody.

### **Plech na pečení (Obr. 2)**

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

### **Rošt (Obr. 3)**

Ke grilování jídel nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné varné nádoby. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Můžete ho umístit se zakřivením nahoru nebo dolů.

### **Katalytické boční panely (Obr. 4)**

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

### **Otočný rožň (Obr. 5)**

Rožň používejte podle návodu v Obr. 9. Přečtěte si také část "doporučené použití a tipy".

### **Souprava grilu (Obr. 6)**

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

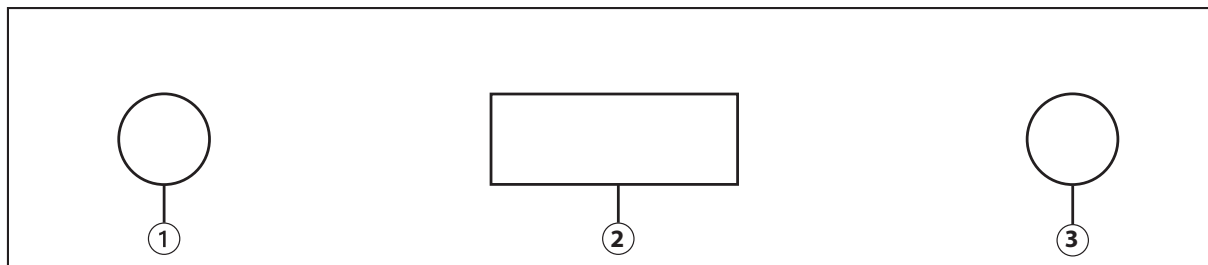
### **Tukový filtr (Obr. 7)**

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

### **Výsuvné kolejničky (Obr. 8)**

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

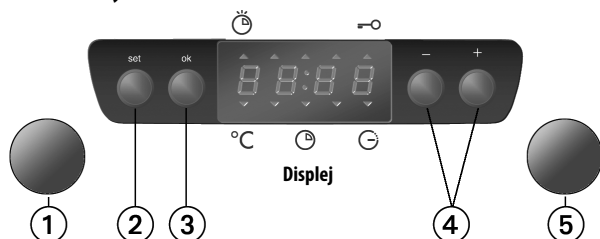
## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. Volič funkce
2. Elektronický programátor
3. Ovladač termostatu

## JAK POUŽÍVAT TROUBU

### Elektronický časovač



1. Volič funkce
2. Tlačítko nastavení ("set")
3. Tlačítko potvrzení ("ok")
4. Tlačítka pro změnu času ("-" "+")
5. Ovladač termostatu



### Zapnutí trouby

Po prvním připojení trouby k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu se na displeji zobrazí "12.00".

#### Volba a změna hodin:

1. Stiskněte "ok". Na displeji začnou blikat hodiny.
2. Stiskněte tlačítko "-" nebo "+" k nastavení hodiny.
3. Stiskněte "ok" a "-" nebo "+" k nastavení minut.
4. Stiskněte tlačítko "ok" k potvrzení volby.

#### Chcete-li hodiny změnit:

Stiskněte a podržte tlačítko "ok" na 2 vteřiny, až začne na displeji blikat čas. Opakujte výše popsany postup.

#### Volba funkce pečení:

1. Otočte voličem (1) na zvolenou funkci:
2. Otočením ovladače (5) vyberte teplotu.
3. Stiskněte tlačítko "ok" k potvrzení volby; trouba se zapne. Kontrolka ▼ u °C zhasne po dosažení zvolené teploty.

#### Chcete-li změnit teplotu:

1. Otočte ovladačem (5) a zvolte požadovanou teplotu.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** chcete-li zrušit jakoukoli volbu, otočte voličem (1) na "0". Nebo stiskněte "ok" k vypnutí trouby a zachování dříve zvolených funkcí.

#### Volba doby pečení:

Zvolte dobu pečení (možné s každou funkcí s výjimkou speciálních funkcí) k zapnutí trouby na určitou dobu. Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne. Maximální naprogramovatelná doba pečení je 6 hodin.

1. Nastavte funkci a teplotu (viz část: "Volba funkce pečení") až do bodu 2 bez potvrzení tlačítkem "ok".
2. Stiskněte tlačítko "set" (na displeji se rozsvítí kontrolka ▼ u příslušného symbolu doby pečení ⌚) a do 8 minut zvolte požadovanou dobu pečení pomocí tlačítek "-" nebo "+".
3. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka "ok"; trouba se zapne a na displeji se zobrazí zbývající doba pečení.
4. Ke změně dříve nastavené teploty otočte ovladačem (5).  
Po 5 vteřinách se opět zobrazí zbývající čas.

### Nápis **End** na displeji:

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a na displeji se objeví **End**.

Trouba se automaticky vypne.

Můžete změnit dobu pečení pomocí tlačítek “-” nebo “+”. Vratte se k bodu 3 části “Volba délky pečení”.

1. Otočte voličem (1) na “0”.

Na displeji se opět objeví denní čas.

Dobu pečení můžete prodloužit pomocí tlačítek “-” nebo “+”.

### **Volba doby ukončení pečení**

Touto funkcí předem nastavíte dobu ukončení pečení. Maximální naprogramovatelný čas je 23 hodin a 59 minut.

1. Postupujte podle bodů 1 a 2 z části “Volba délky pečení”.

2. Stiskněte tlačítko “set” a nastavte dobu ukončení pečení: kontrolka ▼ u symbolu  se rozsvítí.

3. Nastavte dobu ukončení pečení pomocí tlačítek “-” nebo “+”.

4. Stiskněte tlačítko “ok” k potvrzení doby ukončení pečení.

Trouba začne automaticky fungovat s funkcí doby ukončení pečení bez doby pečení: na displeji se rozsvítí ukazatele ▼ ▼ nad symboly  .

### **Minutka**

Časovač lze použít pouze s troubou, která není zapnutá, a umožňuje nastavení maximálního času 6 hodin.

#### **Nastavení minutky:**

1. Nechte volič (1) na “0”. Na displeji se objeví denní čas.

2. Stiskněte tlačítko “set”, ukazatel ▲ u symbolu  se rozsvítí.

Použijte tlačítka “-” nebo “+” k nastavení požadovaného času.

3. Stiskněte “ok” k potvrzení volby.

Po uplynutí nastaveného času:

zazní zvukový signál a na displeji bliká **End**.

Stiskněte tlačítko “ok”: zvukový signál se přeruší. Na displeji se opět objeví denní čas.

### **Dveřní zámek** :

1. S ovladači (1) a (5) nastavenými na “0” stiskněte tlačítka “ok” a “-” současně na 3 vteřiny, ukazatel ▲ u symbolu  se rozsvítí.

2. Po aktivaci dveřního zámku není možné používat funkce trouby.

3. Chcete-li pojistku vypnout, postupujte v pořadí podle bodu 1.

## **TABULKA FUNKCÍ**

| FUNKCE                                                                             |                 | POPIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | OFF             | K zastavení pečení a vypnutí trouby.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | OSVĚTLENÍ       | K zapnutí osvětlení trouby.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | TRADIČNÍ        | Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových mražených jídel; řiďte se pokyny na balení potravin.    |
|  | TRADIČNÍ PEČENÍ | Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tuto funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Podle potřeby můžete polohu jídel vyměnit k rovnoměrnějšímu propečení.                                                                                                           |
|  | GRIL            | Ke grilování bifteků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a topinek. Troubu předehřejte na 3-5 minut. Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu (na první úrovni) trochu vody, aby se tuk nerozstříkoval a netvořil se kouř. Maso je vhodné během grilování obracet. |
|  | TURBOGRIL       | Ke grilování velkých pečení (hovězí pečeně a další pečená masa). Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu na první úroveň trochu vody. Tím se omezí stříkání tuku i kouř. Během grilování maso otáčejte.                                                             |
|  | ROZMRAZOVÁNÍ    | Tuto funkci můžete použít k rozmrazování potravin při pokojové teplotě. Potraviny byste měli dát do trouby v obalu, aby se nevysušilo.                                                                                                                                                                               |

## TABULKA PEČENÍ

| Recept                                                               | Funkce                                                                              | Předehřev | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Kynuté koláče                                                        |    | ano       | 2              | 160-180      | 35-55     | Rošt + forma na koláč                                                         |
| Čajové pečivo / ovocné koláčky                                       |    | ano       | 3              | 170-180      | 15-40     | Plech na pečení                                                               |
| Plněné žemličky                                                      |    | ano       | 3              | 180          | 30-40     | Plech na pečení                                                               |
| Lístkové taštičky / lískové kekсы                                    |    | ano       | 3              | 180-200      | 20-30     | Plech na pečení                                                               |
| Pusinky                                                              |    | ano       | 3              | 90           | 120-130   | Plech na pečení                                                               |
| Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové                                  |    | ano       | 2              | 190-200      | 90-110    | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex                                        |
| Kuře / králík / kachna                                               |    | ano       | 2              | 190-200      | 65-85     | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex                                        |
| Krůta / Husa                                                         |    | ano       | 2              | 190-200      | 140-180   | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex                                        |
| Pečená ryba / v pergamenu (filety, celá)                             |    | ano       | 2              | 180-200      | 50-60     | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex                                        |
| Lasagne / zapékané těstoviny / plněné těstoviny / nákypy             |    | ano       | 2              | 190-200      | 45-55     | Rošt + nádoba pyrex                                                           |
| Chléb / focaccia                                                     |    | ano       | 2              | 190-230      | 15-50     | Hluboký plech nebo plech na pečení                                            |
| Pizza                                                                |   | ano       | 2              | 230-250      | 7-20      | Hluboký plech nebo plech na pečení                                            |
| Toast                                                                |  | ano       | 4              | 200          | 2-5       | Rošt                                                                          |
| Zapékaná zelenina                                                    |  | ano       | 3              | 200          | 15-20     | Rošt + nádoba pyrex                                                           |
| Grilované rybí filety a bifteky                                      |  | ano       | 3              | 200          | 30-40     | Rošt + nádoba pyrex                                                           |
| Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery                              |  | ano       | 4              | 200          | 30-50     | Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, uprostřed pečení otočte |
| Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)               |  | ano       | 1              | 180-200      | 50-60     | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex                                        |
| Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine) |  | ano       | 1              | 180-200      | 35-55     | Rošt + forma na koláč                                                         |
| Plněná zelenina (rajčata, papriky, cuketa, lilky)                    |  | ano       | 2              | 180-200      | 40-60     | Rošt + nádoba pyrex                                                           |
| Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine) |  | ano       | 1/3            | 180-190      | 45-55     | Grilovací plech + nádoba, uprostřed pečení vyměňte úrovně                     |
| Pizza / italský chléb Focaccia                                       |  | ano       | 1/3            | 230-250      | 12-30     | Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně                          |
| Čajové pečivo / ovocné koláčky                                       |  | -         | 1/3            | 170-180      | 20-40     | Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně                          |



| Recept                            | Funkce                                                                            | Před-<br>dohřev | Úroveň<br>(zdola) | Teplota<br>(°C) | Čas<br>(min) | Príslušenství                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|--------------|-------------------------------------------------------|
| odpalované těsto                  |  | -               | 1/3               | 180             | 35-45        | Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně  |
| Listkové taštičky / lískové kekсы |  | -               | 1/3               | 180-200         | 20-40        | Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně  |
| Pečené kuře                       |  | -               | 2                 | 200             | 55-65        | Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, |
| Pečené brambory                   |  | -               | 3                 | 200             | 45-55        | Hluboký plech                                         |
| Rostbíf, krvavý                   |  | -               | 3                 | 200             | 30-40        | Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, |
| Jehněčí kýta / koleno             |  | -               | 2                 | 200             | 55-70        | Gril + hluboký plech                                  |

**POZNÁMKA:** Časy pečení a teplota jsou přibližné pro 4 porce.

## DOPORUČENÉ POUŽITÍ A TIPY

### Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídla do trouby bez předehátí (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, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

#### Pečení různých jídel současně

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

#### Moučníky

- Jemné moučníky pečte s funkcí klasického 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 čistý, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ" (je-li u modelu). Jestliže je spodek koláče promáčený, sníte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

#### Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodně 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 stejné 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)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyč rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložением 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.

#### Funkce kynutí (jen u některých modelů)

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

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

## BEZPEČNOSŤ VAŠEJ AJ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

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

-  Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.

Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

### NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, spôsobia vážne zranenia.

### VAROVANIE

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli spôsobiť vážne zranenia.

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

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

## Likvidácia domácich spotrebičov

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

## INŠTALÁCIA

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

### PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

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

### ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

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

### VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

#### Pred používaním:

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

#### Počas používania:

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

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

### Likvidácia obalových materiálov

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

### Likvidácia spotrebiča

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

### Úspora energie

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

## VYHLÁSENIE O ZHODE

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

# PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

## Rúra nefunguje:

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

## Dvierka sa neotvoria:

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

## Elektronický programátor nefunguje:

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

## SERVIS

### Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

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

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

Vždy uveďte:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

## ČISTENIE



### VAROVANIE

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

### Povrch rúry

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

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

### Vnútro rúry

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

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

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

### Príslušenstvo rúry:

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

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

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

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

## **ÚDRŽBA**

### **VAROVANIE**

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

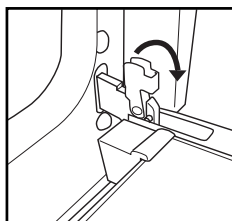
### **VYBRATIE DVIEROK**

#### **Pri vyberaní dvierok:**

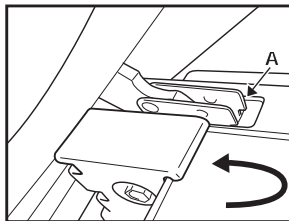
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

#### **Montáž dvierok:**

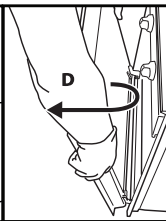
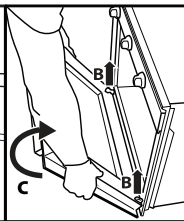
1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustite obe úchytky.
4. Zatvorte dvierka.



Obr. 1

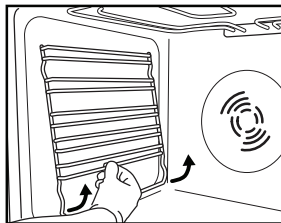


Obr. 2

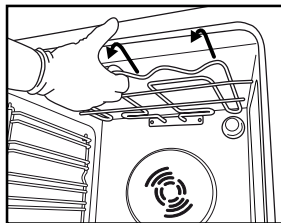


### **PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)**

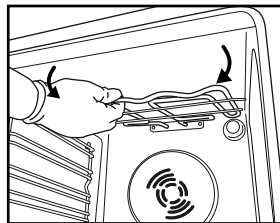
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (Obr. 4) a spustíte (Obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4

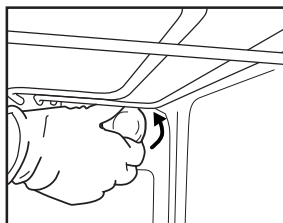


Obr. 5

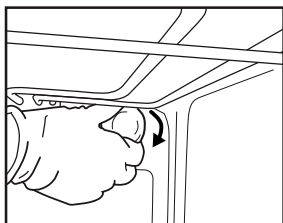
## VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

**Výmena zadnej žiarovky** (ak je k dispozícii):

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



Obr. 6



Obr. 7

### POZNÁMKA:

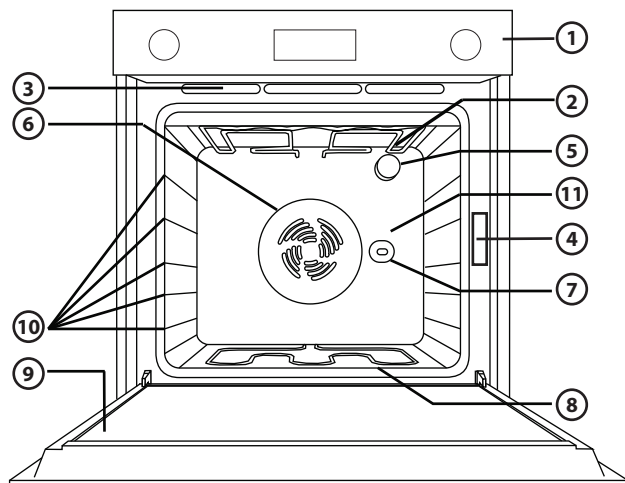
- Používajte výhradne žiarovku 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- rúru neuvádzajte do činnosti bez namontovaného krytu lampy.

## POKYNY PRE POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII



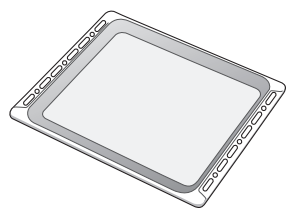
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná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

### POZNÁMKA:

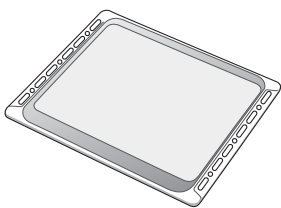
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.

## **VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO**

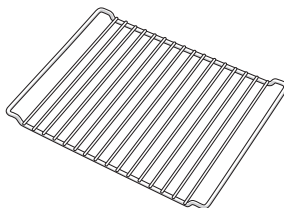
(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)



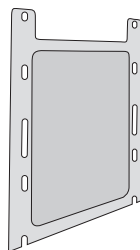
Obr. 1



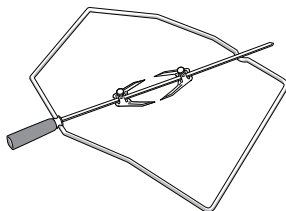
Obr. 2



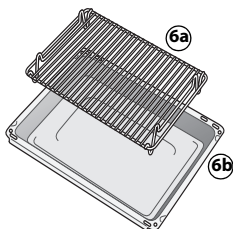
Obr. 3



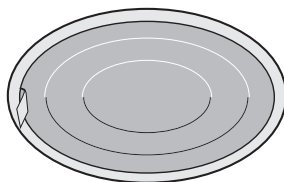
Obr. 4



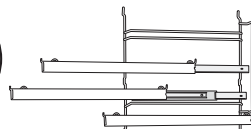
Obr. 5



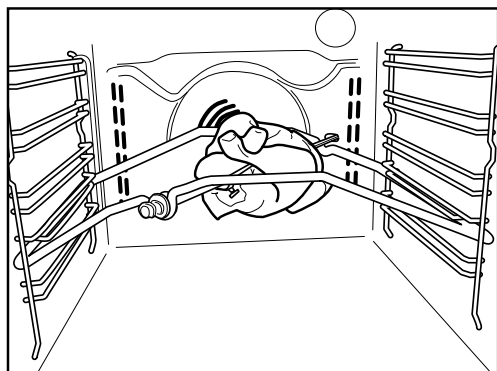
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### **Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)**

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt alebo sa používa ako plech, napr. pri pečení mäsa, hydiny, rýb, so zeleninou alebo bez zeleniny. Aby ste predišli vystrekovaniu tuku a zadymeniu, nalejte do nádoby malé množstvo vody.

### **1 Plech na pečenie (Obr. 2)**

Používa sa na pečenie sušienok, koláčov alebo pizze.

### **Rošt (Obr. 3)**

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

### **Bočné katalytické panely (Obr. 4)**

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

### **Otočný ražeň (Obr. 5)**

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

### **Súprava na grilovanie (Obr. 6)**

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

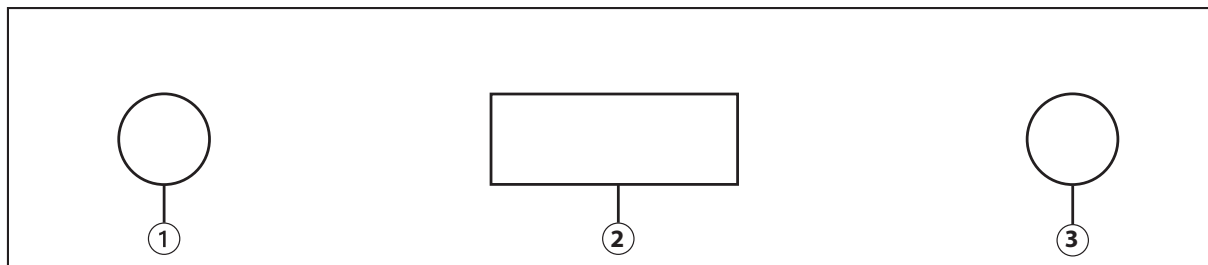
### **Tukový filter (Obr. 7)**

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

### **Zásuvné lišty (Obr. 8)**

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

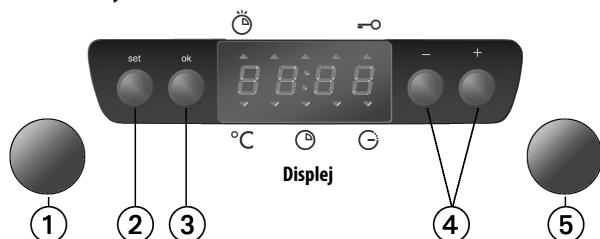
## POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu

## AKO ZAPNÚŤ RÚRU

### Elektronický časomer



1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Tlačidlo nastavenia ("set")
3. Tlačidlo na potvrdenie ("ok")
4. Tlačidlá na zmenu hodnôt času ("-" "+")
5. Ovládací gombík termostatu



## Aktivácia rúry

Po prvom zapojení rúry do elektrickej siete alebo po prerušení dodávky elektrickej energie sa na displeji zobrazuje "12:00".

### Nastavenie a úprava nastavenia hodín:

1. Stlačte tlačidlo "ok". Na displeji budú blikať číslice hodín.
2. Stláčaním tlačidla "-" alebo "+" nastavte hodiny.
3. Stlačte "ok" a "-" alebo "+", aby ste nastavili minúty.
4. Stlačte tlačidlo "ok", aby ste nastavenie potvrdili.

### Zmena nastavenia hodín:

Stlačte a podržte tlačidlo "ok" 2 sekundy, kým čas na displeji nezačne blikať. Zopakujte horepopísané úkony.

### Nastavenie funkcie prípravy jedla:

1. Otočte ovládací gombík (1) do polohy želanej funkcie:
2. Otočte ovládací gombík (5), aby ste nastavili teplotu.
3. Stlačte tlačidlo "ok", aby ste nastavenie potvrdili; rúra sa zapne. Kontrolka ▼ vedľa °C zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty.

### Zmena nastavenia teploty:

1. Otočte ovládací gombík (5) a znovu nastavte želanú teplotu.

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** aby ste zrušili akékoľvek nastavenie, otočte ovládací gombík (1) do polohy "0". Alebo stlačte "ok", aby sa rúra vypla, pričom sa udržia vopred nastavené funkcie.

### Nastavenie doby varenia:

Zvoľte dobu pečenia (k dispozícii pri ľubovolnej funkcii, okrem špeciálnych funkcií), aby sa rúra zapla na určitú špecifikovanú dobu. Po ukončení špecifikovanej doby sa rúra uautomaticky vypne. Maximálna naprogramovateľná dĺžka varenia je 6 hodín.

1. Nastavte funkciu a teplotu (pozri časť: "Nastavenie funkcie prípravy jedla") až po bod 2, bez potvrdenia prostredníctvom tlačidla "ok".
2. Stlačte "set" (na displeji sa rozsvieti kontrolka ▼ vedľa symbolu doby pečenia ⌚) a do 8 minút zvolte želanú dobu pečenia tlačidlami "-" alebo "+".
3. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla "ok"; rúra sa zapne a na displeji sa bude zobrazovať zostávajúca doba pečenia.
4. Aby ste zmenili vopred nastavenú teplotu, otočte ovládací gombík (5).  
Aby sa znovu zobrazovala zostávajúca doba varenia, počkajte 5 sekúnd.



**Zobrazenie  na displeji:**

Po uplynutí vopred nastavenej doby sa na displeji zobrazí  a zaznie zvukové znamenie.

Rúra sa vypne automaticky.

Dobu pečenia môžete zmeniť pomocou tlačidiel “-” or “+”. Vráťte sa k bodu 3 časti “Nastavenie doby varenia”.

- 1. Otočte ovládací gombík (1) na “0”.

Na displeji sa znovu zobrazí presný čas.

Aby ste predĺžili varenie, stláčajte tlačidlo “-” alebo “+”.

**Nastavenie času ukončenia varenia**

Táto operácia umožňuje nastavenie hodiny ukončenia varenia s predstihom. Maximálna naprogramovateľná doba je 23 hodín a 59 minút.

- 1. Postupujte podľa bodov 1 a 2 časti “Nastavenie doby varenia”
- 2. Stlačte tlačidlo “set”, aby ste nastavili čas ukončenia varenia: kontrolka  vedľa symbolu  sa rozsvieti.
- 3. Nastavte čas ukončenia varenia pomocou tlačidiel “-” alebo “+”.
- 4. Stlačte “ok”, aby ste potvrdili čas ukončenia varenia.

Rúra sa zapne automaticky v čase nastavenia ukončenia varenia, po odrátaní doby varenia: indikátory na displeji nad symbolmi     sa rozsvietia.

**Časomer**

Časomer môžete používať, iba ak rúra nie je v činnosti, pričom umožňuje nastavenie maximálnej doby 6 hodín.

**Nastavenie časomera:**

- 1. Ovládací gombík (1) nechajte na “0”. Na displeji sa zobrazí presný čas.
- 2. Stlačte tlačidlo “set”. Kontrolka  vedľa symbolu  sa rozsvieti.  
Pomocou tlačidiel “-” alebo “+” nastavte želanú dobu.
- 3. Stlačte tlačidlo “ok”, aby ste potvrdili nastavenie.

Po uplynutí nastavenej doby:

Zaznie zvukové znamenie a na displeji blíka .

Stlačte tlačidlo “OK”: zvukové znamenie sa preruší. Na displeji sa znovu zobrazí presný čas.

**Zámok dvierok **

- 1. Ovládacie gombíky 3 a 0 v polohe “5”, stlačte súčasne tlačidlá “ok” a - na 1 sekúnd. Kontrolka  sa rozsvieti vedľa symbolu .
- 2. Funkcie rúry nebudú po aktivácii zámku funkčné.
- 3. Aby ste poistku zrušili, zopakujte postup uvedený v bode 1.

**TABUĽKA POPIS FUNKCIÍ**

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

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

| Recept                                                    | Funkcia                                                                             | Pre-dohrev | Úroveň (od spodu) | Teplota (°C) | Doba (min) | Príslušenstvo rúry                                                            |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|--------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Kysnuté koláče                                            |    | Áno        | 2                 | 160-180      | 35-55      | Rošt + forma na koláč                                                         |
| Sušienky / Koláčiky                                       |    | Áno        | 3                 | 170-180      | 15-40      | Plech na pečenie                                                              |
| Odpalované cesto                                          |    | Áno        | 3                 | 180          | 30-40      | Plech na pečenie                                                              |
| Slané a sladké odpalované cesto                           |    | Áno        | 3                 | 180-200      | 20-30      | Plech na pečenie                                                              |
| Snehové sušienky                                          |    | Áno        | 3                 | 90           | 120-130    | Plech na pečenie                                                              |
| Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové                  |    | Áno        | 2                 | 190-200      | 90-110     | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu                          |
| Kurča / králik / kačica                                   |    | Áno        | 2                 | 190-200      | 65-85      | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu                          |
| Moriak / hus                                              |    | Áno        | 2                 | 190-200      | 140-180    | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu                          |
| Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)        |    | Áno        | 2                 | 180-200      | 50-60      | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu                          |
| Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy        |    | Áno        | 2                 | 190-200      | 45-55      | Rošt + nádoba z pyrexu                                                        |
| Chlieb / Posúch                                           |    | Áno        | 2                 | 190-230      | 15-50      | Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie                                |
| Pizza                                                     |   | Áno        | 2                 | 230-250      | 7-20       | Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie                                |
| Toasty                                                    |  | Áno        | 4                 | 200          | 2-5        | Rošt                                                                          |
| Gratinovaná zelenina                                      |  | Áno        | 3                 | 200          | 15-20      | Rošt + nádoba z pyrexu                                                        |
| Grilované rybie filé                                      |  | Áno        | 3                 | 200          | 30-40      | Rošt + nádoba z pyrexu                                                        |
| Klobásy / Špízy / Rebierka / Hamburger                    |  | Áno        | 4                 | 200          | 30-50      | Rošt+nádoba na odkvapkávanie na 1. úrovni, v polovici pečenia obráťte         |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlä, jablkový koláč)  |  | Áno        | 1                 | 180-200      | 50-60      | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu                          |
| Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty) |  | Áno        | 1                 | 180-200      | 35 -55     | Rošt + forma na koláč                                                         |
| Plnená zelenina (paradajky, papriky, cukety, baklažány)   |  | Áno        | 2                 | 180-200      | 40-60      | Rošt + nádoba z pyrexu                                                        |
| Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty) |  | Áno        | 1/3               | 180-190      | 45-55      | Rošt + pekáč, po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte polohu                |
| Pizze / Posúchy                                           |  | Áno        | 1/3               | 230-250      | 12-30      | Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu |
| Sušienky / Koláčiky                                       |  | -          | 1/3               | 170-180      | 20-40      | Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu |

| Recept                          | Funkcia                                                                           | Pre-dohrev | Úroveň (od spodu) | Teplota (°C) | Doba (min) | Príslušenstvo rúry                                                            |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|--------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Odpalované cesto                |  | -          | 1/3               | 180          | 35-45      | Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu |
| Slané a sladké odpalované cesto |  | -          | 1/3               | 180-200      | 20-40      | Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu |
| Pečené kurča                    |  | -          | 2                 | 200          | 55-65      | Rošt+nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni                             |
| Pečené zemiaky                  |  | -          | 3                 | 200          | 45-55      | Nádoba na odkvapkávanie                                                       |
| Krvavý rozbiť                   |  | -          | 3                 | 200          | 30-40      | Rošt+nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni                             |
| Jahňacie stehno / Bravč. kolená |  | -          | 2                 | 200          | 55-70      | rošt+ nádoba na odkvapkávanie                                                 |

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

## ODPORÚČANIA A RADY PRI POUŽÍVANÍ

### 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 zaráčania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predohrejte.

### Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii), môžete pieť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu), použitím rôznych úrovní. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie a jedlo, ktoré sa má pieť 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 nevymažte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia "klesne", nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii). Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

### Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má pieť. 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 zabalte 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 ražň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražň, v prípade kurčiat mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražň 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 kúru. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

### Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u špecifických modelov)

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

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA NAGYON FONTOS

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



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



### VESZÉLY!

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



### FIGYELMEZTETÉS

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

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

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

## A háztartási készülékek kiselejtezése

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

## ÜZEMBE HELYEZÉS

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

### A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

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

### ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

#### Használat előtt:

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

#### Használat alatt:

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

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

### A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

### A termék kislejtése

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

### Energiatakarékosság

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

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

# HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

## A sütő nem működik:

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

## Az ajtó nem nyitható ki:

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

## Az elektronikus programozó nem működik:

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

# VEVŐSZOLGÁLAT

## Mielőtt a vevőszolgálatot hívna:

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

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

Mindig adja meg:

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

## SERVICE



0000 000 00000

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

## TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS

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

## A sütő külseje

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

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

## Sütő belseje

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

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

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

## Tartozékok:

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

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

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

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

## **KARBANTARTÁS**

### **FIGYELMEZTETÉS**

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

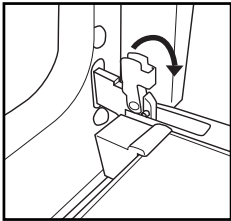
### **AZ AJTÓ LEVÉTELE**

#### **Az ajtó levétele:**

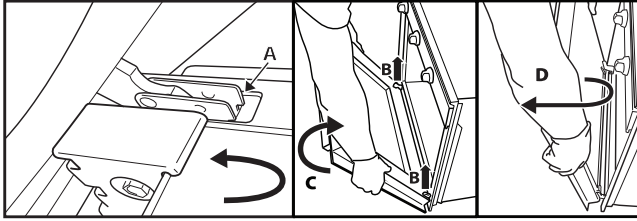
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

#### **Az ajtó visszaszerelése:**

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



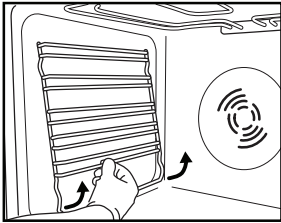
1 ábra



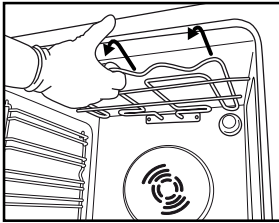
2 ábra

### **A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)**

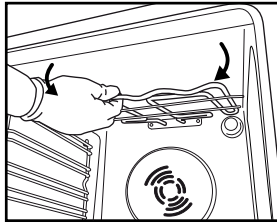
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3 ábra



4 ábra

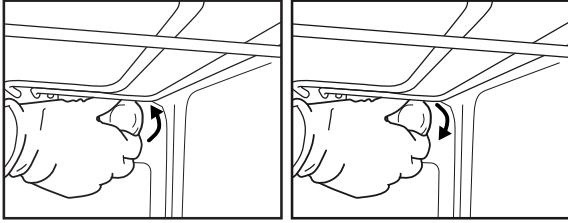


5 ábra

## **A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE**

**A hátsó sütővilágítás** (ha van) izzójának cseréje:

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



6 ábra

7 ábra

### **MEGJEGYZÉS:**

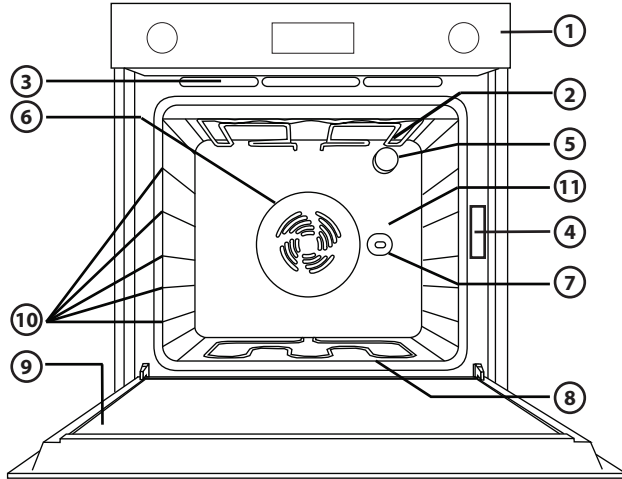
- Kizárólag 25-40 W/230 V, E-14, T300°C típusú izzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgáltatótól.

### **FONTOS:**

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

## **UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN**

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



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

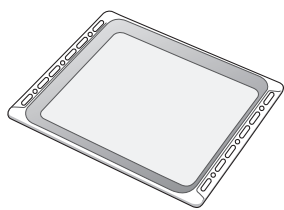
### **MEGJEGYZÉS:**

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

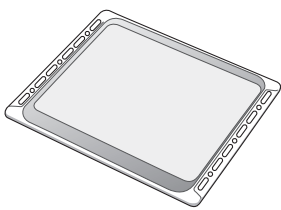


## **KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK**

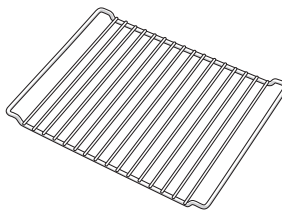
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



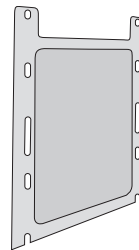
1 ábra



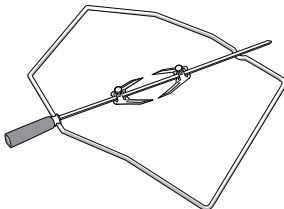
2 ábra



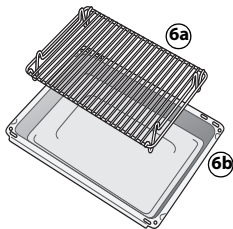
3 ábra



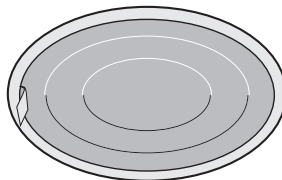
4 ábra



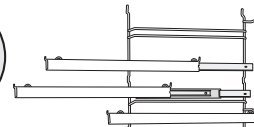
5 ábra



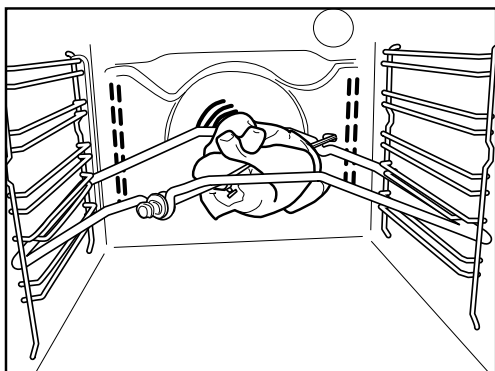
6 ábra



7 ábra



8 ábra



9 ábra

### **Zsírfogó tálca (1 ábra)**

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

### **Süteményes teps (2 ábra)**

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

### **Rács (3 ábra)**

Ételek grillzésére vagy lábasok, sütőformák és más sütőedények tartására. Bármelyik rendelkezésre álló szintre behelyezhető. A rács a görbületével felfele vagy azzal lefele is behelyezhető.

### **Katalitikus oldelpanel (4 ábra)**

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

### **Forgórács (5 ábra)**

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

### **Grillsütő készlet (6 ábra)**

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

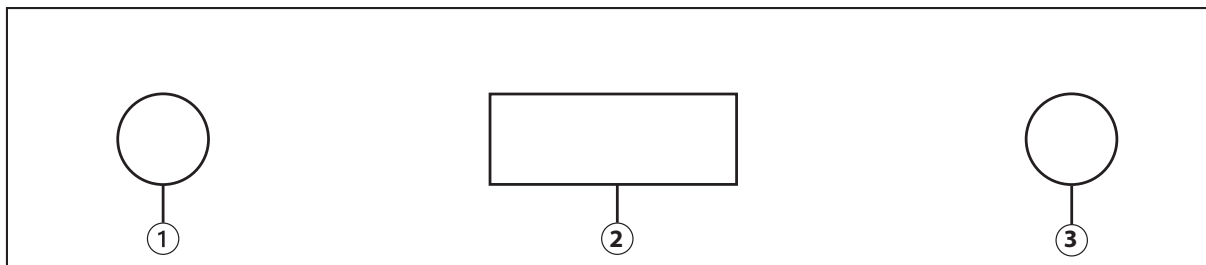
### **Zsírszűrő (7 ábra)**

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

### **Kihúzható polcok (8 ábra)**

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

## A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA



1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programválasztó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb

## A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

### Elektronikus időkapcsoló



1. Funkcióválasztó gomb
2. Beállítás gomb ("set")
3. Megerősítés gomb ("ok")
4. Időértékek változtatására szolgáló gombok ("-" "+")
5. Hőmérséklet-szabályozó gomb



### A sütő indítása

Első alkalommal azután, hogy a sütőt az elektromos hálózatra kötötte, illetve a tápfeszültség megszakadását követően a kijelzőn "12.00" látszik.

#### Az óra beállításának és átállításának kiválasztása:

1. Nyomja meg az "ok" gombot. A kijelzőn a pontos idő villog.
2. Az óra megadásához nyomja meg a "-" vagy "+" gombot.
3. A perc megadásához nyomja meg az "ok" és a "-" vagy "+" gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az "ok" gombot.

#### A pontos idő megváltoztatásához:

Tartsa lenyomva az "ok" gombot 2 másodpercen át, amíg a kijelzőn nem kezd el villogni az óra értéke. Ismételje meg a fent leírt műveletet.

#### Sütési funkció kiválasztása:

1. Forgassa az (1) gombot a választott funkcióra:
2. Az (5) gombot elforgatva válassza ki a hőmérsékletet.
3. A megerősítéshez nyomja meg az "ok" gombot; a sütő bekapcsol. A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a ▼ melletti °C jelzőfény kialszik.

#### A hőmérséklet megváltoztatásához:

1. Forgassa el az (5) gombot, és válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

**FONTOS:** bármilyen választás elvetéséhez forgassa az (1) gombot "0" állásba. Vagy nyomja meg az "ok" gombot a sütő kikapcsolásához a korábban kiválasztott funkciók megtartása mellett.

#### A sütési idő kiválasztása:

A sütési idő kiválasztásával (a speciális funkciók kivételével valamennyi funkcióval használható) a sütőt egy meghatározott időtartamra kapcsolja be. A meghatározott időtartam leteltével a sütő automatikusan kikapcsol. A maximálisan beállítható sütési idő 6 óra.

1. Állítsa be a funkciót és a hőmérsékletet (lásd: a "Sütési funkció kiválasztása" fejezetet) a 2. pontig anélkül, hogy az "ok" gombbal megerősítést végezne.
2. Nyomja meg a "set" gombot (a ▼ jelzés felgyullad a kijelzőn a sütési időtartam szimbóluma mellett ⌚), és 8 percen belül válassza ki a kívánt sütési időtartamot a "-" vagy "+" gomb megnyomásával.
3. Erősítse meg az "ok" gomb megnyomásával; a sütő bekapcsol, és a kijelző a hátralévő sütési időt mutatja.
4. Az előzetesen beállított hőmérséklet módosításához forgassa el a (5) gombot.  
A hátralévő időtartam kijelzéséhez való visszatéréshez várjon 5 másodpercig.

A kijelzőn a **End** jelenik meg:

Az előzetesen beállított idő elteltével a kijelzőn a **End** jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.

A sütő automatikusan kikapcsol.

A sütési időtartamot a “-” vagy “+” gomb segítségével módosíthatja. Lapozzon vissza “A sütési idő kiválasztása” c. fejezet 3. pontjához.

1. Forgassa az (1) gombot “0” állásba.

A kijelzőn ismét a pontos idő jelenik meg.

A sütési időtartamot a “-” vagy “+” gomb segítségével növelheti.

**A sütési idő végének a beállítása**

Evvel a funkcióval a sütés végét lehet beállítani. A maximálisan beállítható idő 23 óra 59 perc.

1. Kövesse “A sütési idő kiválasztása” c. fejezet 1. és 2. pontjában leírtakat

2. A sütési időtartam végének a beállításához nyomja meg a “set” gombot: felgyullad a ▼ szimbólum melletti ☹ jelzés.

3. Állítsa be a sütés végének időpontját a “-” vagy “+” gomb segítségével.

4. A sütési időtartam végének a megerősítéséhez nyomja meg az “ok” gombot.

A sütő a sütés vége időponttól mínusz a sütési idő időpontjában automatikusan bekapcsol: a kijelzőn a ▼ ▼ jelzések a ⌚ ☹ szimbólumok fellett egymást követve felgyulladnak.

**Percszámláló**

A percszámlálót csak használaton kívüli sütő esetén lehet használni, maximum 6 óra időtartamot lehet rajta beállítani.

**A percszámláló beállítása:**

1. Hagyja az (1) gombot “0” állásban. A kijelzőn a pontos idő jelenik meg.

2. Nyomja meg a “set” gombot. Felgyullad a ▲ szimbólum melletti ⌚ jelzés.

A kívánt idő megadásához nyomja meg a “-” vagy “+” gombot.

3. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg az “ok” gombot.

Az előre beállított idő elteltével:

A sütő hangjelzést ad, és a kijelzőn a **End** villog.

Nyomja meg az “ok” gombot: a hangjelzés megszakad. A kijelzőn ismét a pontos idő jelenik meg.

**Ajtózár **LOC**:**

1. Miközben az (1) és az (5) gomb “0” állásban van, nyomja meg egyszerre az “ok” és a - gombot 3 másodpercig. Felgyullad a ▲ szimbólum melletti ➡⌚ jelzés.

2. Az ajtózárra bekapcsolása után a sütő funkcióinak használata nem lehetséges.

3. A kikapcsoláshoz ismétlje meg az 1. pont szerinti műveletsort.

**FUNKCIÓISMERTETŐ TÁBLÁZAT**

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

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| Recept                                                      | Funkció                                                                             | Előme-<br>legítés | Szint<br>(alulról) | Hőm.<br>(°C) | Idő<br>(perc) | Tartozékok                                                                    |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Kelt tészták                                                |    | Igen              | 2                  | 160-180      | 35-55         | Rács + tortaforma                                                             |
| Kekszek / Aprósütemények                                    |    | Igen              | 3                  | 170-180      | 15-40         | Süteményes tepsí                                                              |
| Fánk                                                        |    | Igen              | 3                  | 180          | 30-40         | Süteményes tepsí                                                              |
| Voulevant / Leveles tészta                                  |    | Igen              | 3                  | 180-200      | 20-30         | Süteményes tepsí                                                              |
| Habcsók                                                     |    | Igen              | 3                  | 90           | 120-130       | Süteményes tepsí                                                              |
| Bárány / Borjú / Marha / Sertés                             |    | Igen              | 2                  | 190-200      | 90-110        | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Csirke / Nyúl / Kacsa                                       |    | Igen              | 2                  | 190-200      | 65-85         | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Pulyka / Liba                                               |    | Igen              | 2                  | 190-200      | 140-180       | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Tepsis / fóliás hal (filé, egész)                           |    | Igen              | 2                  | 180-200      | 50-60         | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Lasagne / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak            |    | Igen              | 2                  | 190-200      | 45-55         | Rács + jénai                                                                  |
| Kenyér / Focaccia                                           |    | Igen              | 2                  | 190-230      | 15-50         | Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsí                                           |
| Pizza                                                       |   | Igen              | 2                  | 230-250      | 7-20          | Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsí                                           |
| Pirítós                                                     |  | Igen              | 4                  | 200          | 2-5           | Rács                                                                          |
| Rakott zöldség                                              |  | Igen              | 3                  | 200          | 15-20         | Rács + jénai                                                                  |
| Grillezett halfilék vagy -szeletek                          |  | Igen              | 3                  | 200          | 30-40         | Rács + jénai                                                                  |
| Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger                         |  | Igen              | 4                  | 200          | 30-50         | rács + zsírfgó tálca vízzel az 1. szinten, a sütés felénél meg kell fordítani |
| Töltött piték (sajttorta, strudel, almáspite)               |  | Igen              | 1                  | 180-200      | 50-60         | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)  |  | Igen              | 1                  | 180-200      | 35-55         | Rács + tortaforma                                                             |
| Töltött zöldségek (paradicsom, paprika, cukkini, padlizsán) |  | Igen              | 2                  | 180-200      | 40-60         | Rács + jénai                                                                  |
| Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)  |  | Igen              | 1/3                | 180-190      | 45-55         | Rács + edény, a sütés félidejében cserélje a szinteket                        |
| Pizza / Focaccia                                            |  | Igen              | 1/3                | 230-250      | 12-30         | Rács + zsírfgó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket                |
| Kekszek / Aprósütemények                                    |  | -                 | 1/3                | 170-180      | 20-40         | Rács + zsírfgó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket                |

| Recept                     | Funkció                                                                           | Előme-<br>legítés | Szint<br>(alulról) | Hőm.<br>(°C) | Idő<br>(perc) | Tartozékok                                                      |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| Fánk                       |  | -                 | 1/3                | 180          | 35-45         | Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket |
| Voulevant / Leveles tészta |  | -                 | 1/3                | 180-200      | 20-40         | Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket |
| Sült csirke                |  | -                 | 2                  | 200          | 55-65         | Rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten                      |
| Sült burgonya              |  | -                 | 3                  | 200          | 45-55         | Zsírfogó tálca                                                  |
| Marhasült angolosan        |  | -                 | 3                  | 200          | 30-40         | Rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten                      |
| Báránycomb / Csülök        |  | -                 | 2                  | 200          | 55-70         | Rács + zsírfogó tálca                                           |

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

## AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

### 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 kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

#### **Különböző ételek sütése egyszerre**

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

#### **Hús**

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

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

#### **Forgónyárs (csak egyes modelleknél)**

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

#### **Pizza**

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

#### **Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)**

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

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

### ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

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



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

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



**ОПАСНО**

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



**ОСТОРОЖНО**

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

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

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

### Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Удаление изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением изделия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

## УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из пенополистирола только перед установкой.

### **ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ**

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

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

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

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

### **УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА**

#### **Перед первым использованием прибора**

- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранили запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

#### **В процессе эксплуатации**

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

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### **Удаление упаковочных материалов**

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

### **Удаление изделия в отходы**

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

### **Экономия электроэнергии**

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

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

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



# РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## Духовка не работает

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

## Дверца не открывается

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

## Не работает электронное программирующее устройство

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

# ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

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

При этом сообщите:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

**ПОСТАВКИ ЗАПЧАСТЕЙ ВОЗМОЖНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.**

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

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

## УБОРКА ПРИБОРА



**ОСТОРОЖНО**

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

## Внешние поверхности духовки

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

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

## Внутренние поверхности духовки

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

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

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

## **Принадлежности**

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

## **Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)**

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

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

## **ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **⚠ ОСТОРОЖНО**

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

## **СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ**

### **Снятие дверцы**

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

### **Установка дверцы на место**

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

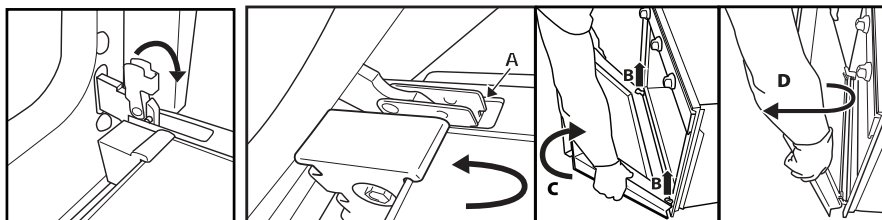


Рис. 1

Рис. 2

## **ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)**

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

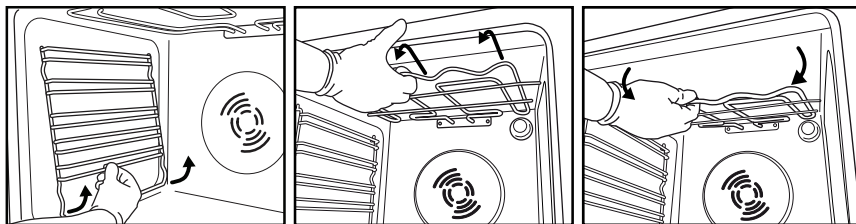


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

**Замена задней лампочки** (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) и вкрутите плафон а свое место (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.

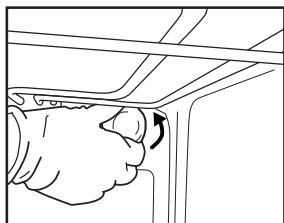


Рис. 6

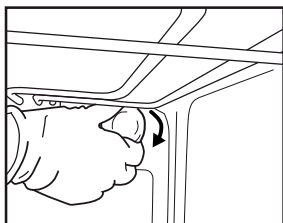


Рис. 7

### ПРИМЕЧАНИЕ:

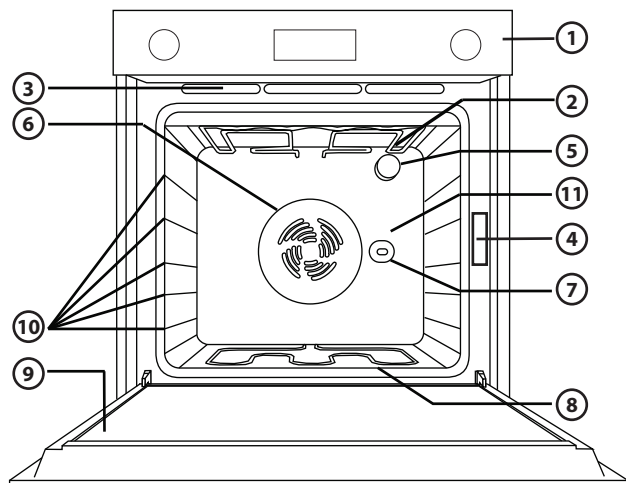
- Используйте только лампочки накаливания, 25-40 Вт/230 В типа Е-14, Т 300°С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

### ВАЖНО:

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

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

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



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

### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## **ИСПОЛЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

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

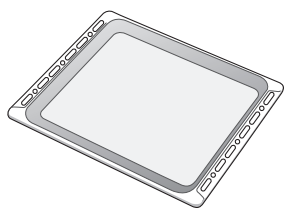


Рис. 1

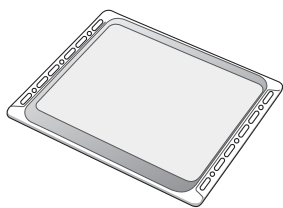


Рис. 2

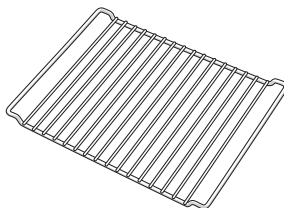


Рис. 3

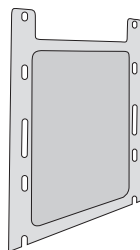


Рис. 4

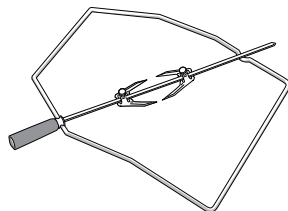


Рис. 5

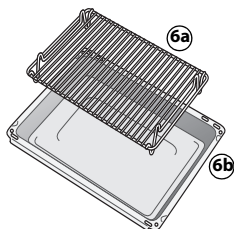


Рис. 6

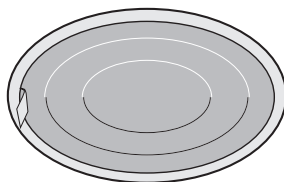


Рис. 7

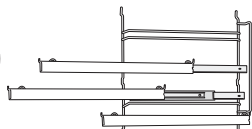


Рис. 8

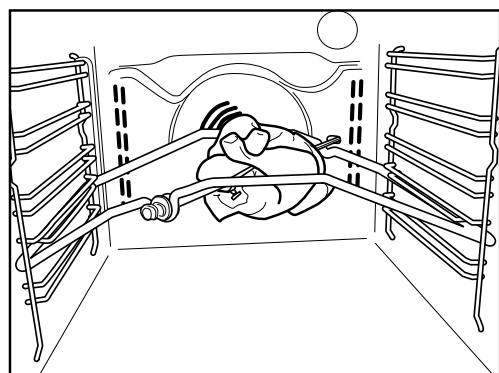


Рис. 9

### **Противень для сбора жира (Рис. 1)**

Противень 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. Для сбора жировых брызг и уменьшения копоти налейте воды на дно противня.

### **Противень для выпечки (Рис. 2)**

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

### **Решетка (Рис. 3)**

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для выпечки и прочих емкостей. Ее можно ставить на любой уровень. Решетку можно устанавливать любой стороной вверх.

### **Боковые каталитические панели (Рис. 4)**

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с особо большим содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. УБОРКА ПРИБОРА).

### **Вертел (Рис. 5)**

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

### **Комплект для гриля (Рис. 6)**

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

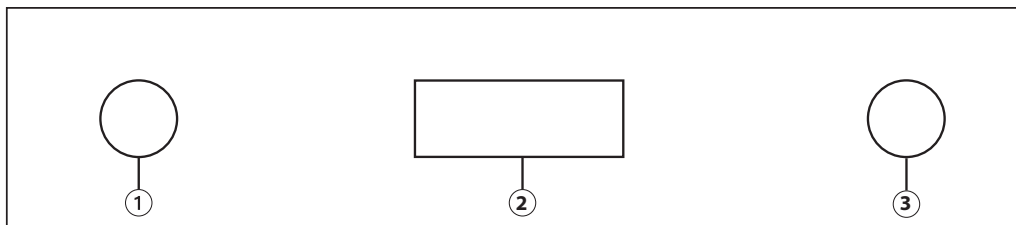
### **Жироулавливающий фильтр (Рис. 7)**

Используйте этот фильтр **только** при приготовлении блюд с большим содержанием жира. Этот фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

### **Выдвижные полки (Рис. 8)**

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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключения режимов
2. Электронное устройство программирования
3. Ручка термостата

## РАБОТА ДУХОВКИ

### Электронный таймер



1. Ручка переключения режимов
2. Кнопка программирования (set)
3. Кнопка подтверждения (ok)
4. Кнопки изменения значения времени ("-" "+" )
5. Ручка термостата



### Включение духовки

После первого подключения духовки к электрической сети или же после сбоя подачи электроэнергии на дисплее высвечивается "12.00".

#### Установка и изменение значения текущего времени:

1. Нажмите кнопку "ok". На дисплее при этом будет мигать значение времени.
2. Нажмите кнопку "-" или "+" для задания значения часов.
3. Нажмите кнопки "ok" и "-" или "+" для задания значения минут.
4. Нажмите кнопку "ok" для подтверждения выбора.

#### Изменение значения времени:

Нажмите кнопку "ok" и не отпускайте ее в течение 2 секунд - до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значение времени. Повторите описанные выше действия.

#### Выбор режима приготовления:

1. Установите ручку (1) на нужный режим.
2. Поворотом ручки (5) выберите нужную температуру.
3. Нажмите кнопку "ok" для подтверждения выбора; духовка включится. Индикатор ▼, расположенный рядом с символом °C, погаснет, когда духовка нагреется до заданной температуры.

#### Изменение температуры:

1. Поверните ручку (5) и заново выберите нужную температуру.

**ВАЖНО:** Для отмены любого сделанного выбора поверните ручку (1) в положение "0". В качестве альтернативы можно нажать кнопку "ok" для выключения духовки с сохранением всех выбранных ранее режимов.

#### Выбор продолжительности приготовления:

Выберите продолжительность приготовления (доступную для всех режимов кроме специальных), если вы хотите, чтобы духовка была включена в течение определенного интервала времени. По истечении этого интервала времени она автоматически выключится. Максимальное задаваемое значение продолжительности приготовления составляет 6 часов.

1. Задайте нужные режим и температуру приготовления (см. раздел: "Выбор режима приготовления") до пункта 2 без подтверждения с помощью кнопки "ok".
2. Нажмите кнопку "set" (при этом на дисплее загорится индикатор ▼ вблизи символа ⌚) и не позднее, чем через 8 минут выберите нужную продолжительность приготовления, нажимая кнопку "-" или "+".
3. Нажмите кнопку "ok" для подтверждения выбора; духовка включится, а на дисплее высветится оставшееся время приготовления.
4. Для изменения ранее заданного значения температуры поверните ручку (5).  
Через 5 секунд на дисплее снова высветится оставшееся время приготовления.

### **Появление слова на дисплее:**

По истечении заданного интервала времени подается звуковой сигнал, а на дисплее высвечивается .

Духовка автоматически выключится.

Продолжительность приготовления можно изменить, нажимая кнопку “-” или “+”. Вернитесь к п. 3 раздела “Выбор продолжительности приготовления”.

1. Установите ручку (1) в положение 0.

Дисплей вернется в режим индикации текущего времени.

Чтобы увеличить продолжительность приготовления, нажмите на кнопку “-” или “+”.

### **Выбор времени окончания приготовления**

Эта операция позволяет задавать время окончания приготовления. Максимальное задаваемое значение составит 23 часа 59 минут.

1. Выполните действия, указанные в пп. 1 и 2 раздела “Выбор продолжительности приготовления”.

2. Нажмите кнопку “set” для задания времени окончания приготовления: При этом загорится индикатор ▼ вблизи символа .

3. Задайте время окончания приготовления, нажимая кнопку “-” или “+”.

4. Нажмите кнопку “ok” для подтверждения заданного времени окончания приготовления.

Духовка автоматически включится в момент времени, соответствующий времени окончания приготовления минус продолжительность приготовления: на дисплее загорятся индикаторы ▼ над символами  .

### **Таймер-счетчик минут**

Таймер-счетчик минут может использоваться только при выключенной духовке; максимальное задаваемое время авно 6 часам.

#### **Установка таймера:**

1. Ручка (1) должна находиться в положении “0”. На дисплее высветится текущее время.

2. Нажмите кнопку “set”. При этом загорится индикатор ▲ вблизи символа .

Нажимая кнопку “-” или “+”, задайте нужное время.

3. Нажмите кнопку “ok” для подтверждения выбора.

По истечении заданного времени:

Подается звуковой сигнал, а на дисплее мигает слово .

Нажмите кнопку “ok”: подача звукового сигнала прекратится. Дисплей вернется в режим индикации текущего времени.

### **Блокировка дверцы .**

1. При ручках (1) и (5) в положении “0” одновременно нажмите кнопки “ok” и “-” и удерживайте их в нажатом положении 3 секунды. При этом загорится индикатор ▲ вблизи символа .

2. После включения блокировки дверцы органы управления духовкой блокируются, и пользование ею становится невозможным.

3. Для отключения этой функции повторите действия, описанные в п. 1.

## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ/ФУНКЦИЙ

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

| Блюдо                                                                                        | Режим                                                                               | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Торты из дрожжевого теста                                                                    |    | Да                     | 2                      | 160-180    | 35-55       | решетка + форма для тортов                                                                                        |
| Печенье / Небольшие торты                                                                    |    | Да                     | 3                      | 170-180    | 15-40       | противень для выпечки                                                                                             |
| Эклеры                                                                                       |    | Да                     | 3                      | 180        | 30-40       | противень для выпечки                                                                                             |
| Волованы, соленое печенье из слоеного теста                                                  |    | Да                     | 3                      | 180-200    | 20-30       | противень для выпечки                                                                                             |
| Безе                                                                                         |    | Да                     | 3                      | 90         | 120-130     | противень для выпечки                                                                                             |
| Баранина, телятина, говядина, свинина                                                        |    | Да                     | 2                      | 190-200    | 90-110      | противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Курица, кролик, утка                                                                         |    | Да                     | 2                      | 190-200    | 65-85       | противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Индейка, гусь                                                                                |    | Да                     | 2                      | 190-200    | 140-180     | противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком)                                        |    | Да                     | 2                      | 180-200    | 50-60       | противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), открытые пироги |    | Да                     | 2                      | 190-200    | 45-55       | решетка + емкость из огнеупорного стекла                                                                          |
| Хлеб, лепешки                                                                                |    | Да                     | 2                      | 190-230    | 15-50       | противень для сбора жира и противень для выпечки                                                                  |
| Пицца                                                                                        |   | Да                     | 2                      | 230-250    | 7-20        | противень для сбора жира и противень для выпечки                                                                  |
| Тосты                                                                                        |  | Да                     | 4                      | 200        | 2-5         | решетка                                                                                                           |
| Овощной гратен                                                                               |  | Да                     | 3                      | 200        | 15-20       | решетка + емкость из огнеупорного стекла                                                                          |
| Рыба (филе, кусками) на гриле                                                                |  | Да                     | 3                      | 200        | 30-40       | решетка + емкость из огнеупорного стекла                                                                          |
| Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры                                                      |  | Да                     | 4                      | 200        | 30-50       | решетка для гриля + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления |
| Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)                                       |  | Да                     | 1                      | 180-200    | 50-60       | противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Пироги с мясом и картофелем (пироги с овощами, киш-лорен)                                    |  | Да                     | 1                      | 180-200    | 35-55       | решетка + форма для тортов                                                                                        |
| Фаршированные овощи (помидоры, перец, цуккини, баклажаны)                                    |  | Да                     | 2                      | 180-200    | 40-60       | решетка + емкость из огнеупорного стекла                                                                          |
| Пироги с мясом и картофелем (пироги с овощами, киш-лорен)                                    |  | Да                     | 1/3                    | 180-190    | 45-55       | комплект для гриля; поочередно блюда местами в середине процесса приготовления                                    |



| Блюдо                                          | Режим                                                                             | Предваритель-<br>ный нагрев | Уровень<br>(считая снизу) | Темп.<br>(°C) | Время<br>(мин) | Принадлежности                                                                                                      |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пицца, лепешки                                 |  | Да                          | 1/3                       | 230-250       | 12-30          | противень для выпечки +<br>противень для сбора жира;<br>поменять блюда местами в<br>середине процесса приготовления |
| Печенье / Небольшие торты                      |  | -                           | 1/3                       | 170-180       | 20-40          | противень для выпечки +<br>противень для сбора жира;<br>поменять блюда местами в<br>середине процесса приготовления |
| Эклеры                                         |  | -                           | 1/3                       | 180           | 35-45          | противень для выпечки +<br>противень для сбора жира;<br>поменять блюда местами в<br>середине процесса приготовления |
| Волованы, соленое печенье из слоеного<br>теста |  | -                           | 1/3                       | 180-200       | 20-40          | противень для выпечки +<br>противень для сбора жира;<br>поменять блюда местами в<br>середине процесса приготовления |
| Жареная курица                                 |  | -                           | 2                         | 200           | 55-65          | решетка для гриля + противень<br>для сбора жира с водой на 1-м<br>уровне                                            |
| Картофель, запеченный в духовке                |  | -                           | 3                         | 200           | 45-55          | противень для сбора жира                                                                                            |
| Ростбиф с кровью                               |  | -                           | 3                         | 200           | 30-40          | решетка для гриля + противень<br>для сбора жира с водой на 1-м<br>уровне                                            |
| Баранья ножка, рулька                          |  | -                           | 2                         | 200           | 55-70          | решетка для гриля + противень<br>для сбора жира                                                                     |

**ПРИМЕЧАНИЕ:** время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Как пользоваться таблицей “Приготовление различных блюд”

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления данного блюда, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не 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 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. Перед приготавливанием продуктов с высоким содержанием воды необходимо прогреть духовку.

### Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если таковой имеется) можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующие большего времени.

### Десерты

- Нежные деликатные десерты рекомендуется готовить только на одном уровне, используя традиционный (статический) режим приготовления. 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 “Конвекция” и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочиткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости или замешивать тесто постепенно, до тех пор пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовыми начинками) следует использовать режим “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если он предусмотрен). Если дно пирога получается слишком влажным, следует выбрать 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 добавляйте в кастрюлю немного бульона; бульон не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по прошествии 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 пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

### Вертел (предусмотрен только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Наденьте куски мяса на вертел; в случае приготовления курицы обвяжите куски 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 и поместите его на соответствующую подставку. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления блюд, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него пол-литра воды. Для безопасного вынимания блюд из духовки у вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления, тем самым предохраняя от ожогов.

### Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой. Посыпьте пиццу сыром моццарелла по истечении 2/3 времени ее приготовления.

### Режим “Подъем теста” (только в некоторых моделях)

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

# INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

## SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

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



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

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



### PERICOL

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



### AVERTIZARE

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

Toate avertizările privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent și indică ce este de făcut pentru a reduce riscul de rănire, de deteriorare și de șoc electric, care pot rezulta din folosirea improprie a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

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

## Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Înainte de aruncarea la gunoi, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații ulterioare referitoare la eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.

## INSTALAREA

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dv. sau Serviciul de Asistență Tehnică cel mai apropiat. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

### PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

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

### Racordarea la electricitate

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

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un Serviciu de Asistență autorizat.

### RECOMANDĂRI GENERALE

#### Înainte de utilizare:

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

#### În timpul utilizării:

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

## RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

### Reciclarea ambalajului

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

### Aruncarea la gunoi a produsului

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

### Economisirea energiei

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

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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

# GHIDUL DE DETECTARE A DEFECTIUNILOR

## Cuptorul nu funcționează:

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

## Ușa nu se deschide:

- Opriți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **IMPORTANT:** în timpul auto-curățării, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful "Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția piroliză").

## Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

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

# SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

## Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vă asigura că inconvenientul a fost eliminat.

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

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

# CURĂȚAREA



## AVERTIZARE

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când este rece.
- Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

## Exteriorul cuptorului

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

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

## Interiorul cuptorului

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

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

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

## Accesorii:

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

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

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

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

## ÎNȚREȚINEREA

### **! AVERTIZARE**

- Folosiți mănuși de protecție.
- Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de a efectua următoarele operațiuni.
- Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

### SCOATEREA UȘII

#### Pentru a scoate ușa:

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

#### Pentru a monta la loc ușa:

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

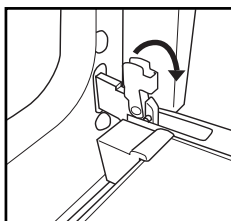


Fig. 1

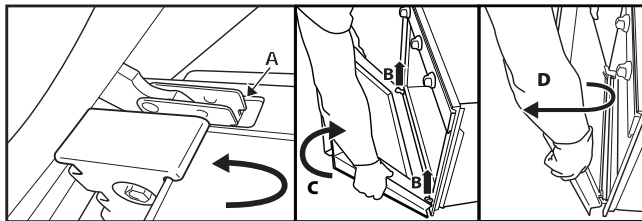


Fig. 2

### DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

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

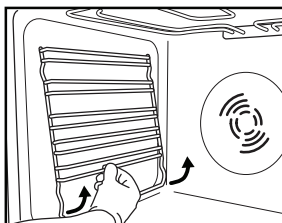


Fig. 3

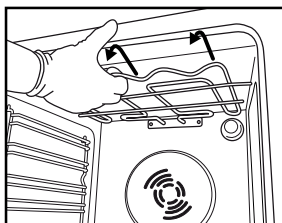


Fig. 4

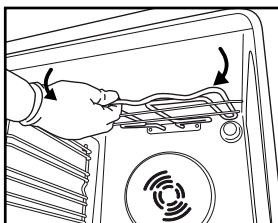


Fig. 5

## ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI

**Pentru a înlocui becul posterior** (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului (Fig. 7).
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

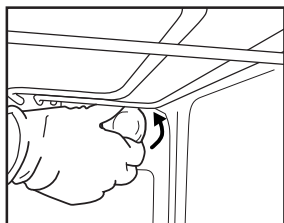


Fig. 6

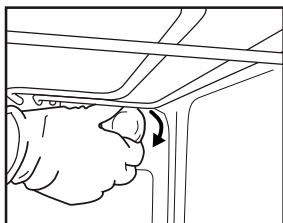


Fig. 7

### NOTĂ:

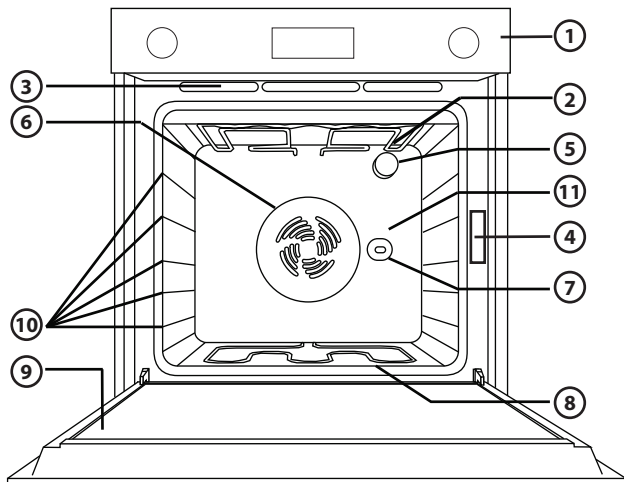
- Folosiți numai becuri cu incandescență 25-40 W / 230 V, tip E-14, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

### IMPORTANT:

- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

**PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE**



1. Panoul de comandă
2. Rezistență superioară/grill
3. Sistem de răcire (dacă există)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Bec
6. Sistem de ventilare pentru coacere (dacă există)
7. Rotisor (dacă există)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușă
10. Pozițiile grătarelor
11. Perete despărțitor

### NOTĂ:

- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.

## ACCESORII COMPATIBILE

(pentru accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, consultați fișa tehnică)

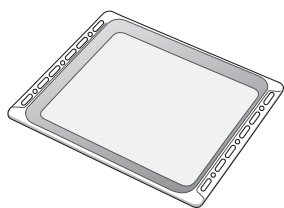


Fig. 1

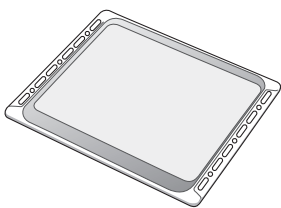


Fig. 2

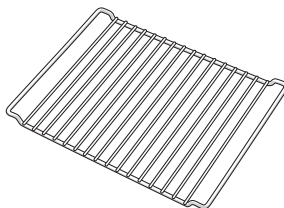


Fig. 3

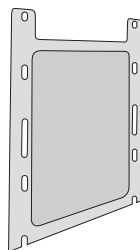


Fig. 4

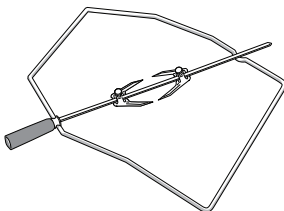


Fig. 5

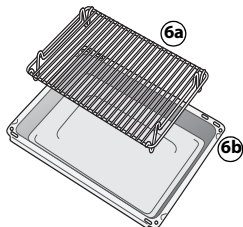


Fig. 6

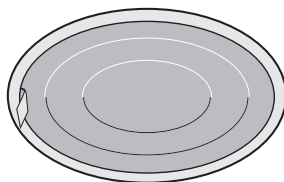


Fig. 7

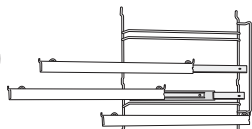


Fig. 8

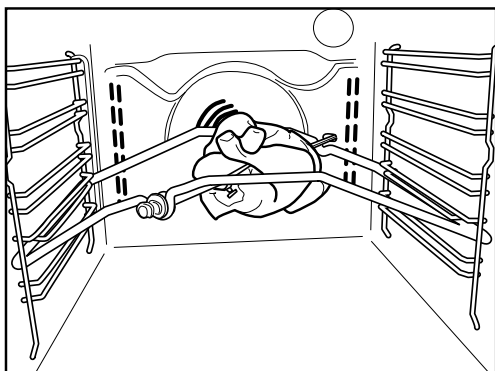


Fig. 9

### **Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)**

Pentru a aduna grăsimea sau bucățile de alimente când este plasată sub grătarul metalic, sau ca tavă, pentru a găti carne, pui și pește etc., cu sau fără legume. Pentru a evita împrăscarea cu grăsime sau fumul, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.

### **Tavă pentru dulciuri (Fig. 2)**

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizza.

### **Grătar metalic (Fig. 3)**

Pentru a frige alimente la grătar sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri și alte vase de gătit. Poate fi așezat pe orice nivel disponibil. Grătarul metalic poate fi introdus cu partea concavă în sus sau în jos.

### **Panouri catalitice laterale (Fig. 4)**

Aceste panouri sunt acoperite cu un email special microporos, care absoarbe împrăscăturile de grăsime. Se recomandă să se efectueze un ciclu de curățare automată după gătirea unor alimente foarte grase (vezi CURĂȚAREA).

### **Rotisor (Fig. 5)**

Folosiți rotisorul așa cum se indică în Fig. 9. De asemenea, consultați secțiunea "Utilizare recomandată și sugestii" pentru alte recomandări.

### **Set "Grill Pan" (tavă și grătar) (Fig. 6)**

Setul cuprinde un grătar metalic (6a) și un recipient emailat (6b). Acest set trebuie așezat pe grătarul metalic (3) și utilizat cu funcția Grill.

### **Filtrul pentru grăsime (Fig. 7)**

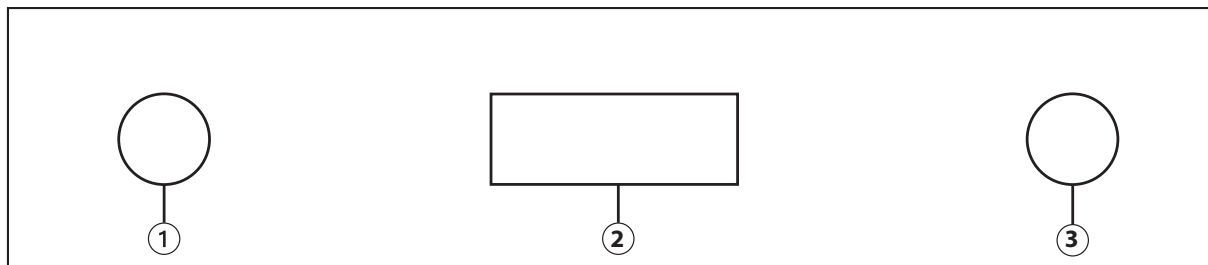
Folosiți **numai** pentru gătitul alimentelor cu conținut excesiv de grăsime. Fixați-l de peretele posterior al compartimentului cuptorului, în dreptul ventilatorului. Poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi folosit pentru funcția Coacere asistată de ventilator.

### **Rafturi glisante (Fig. 8)**

Acestea permit ca grătarele metalice și tăvile să poată fi scoase pe jumătate în timpul coacerii. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.



## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



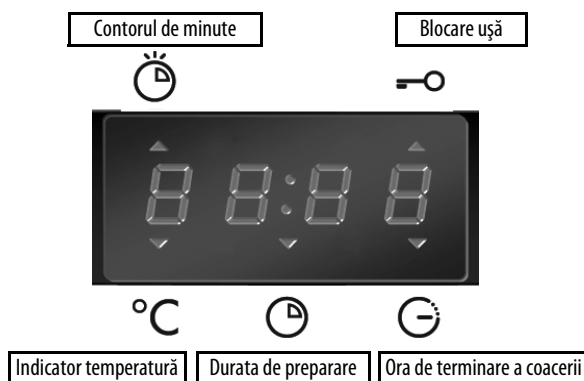
1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Dispozitivul de programare electronic
3. Butonul termostatului

## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI

### Timer electronic



1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Butonul Setări ("set")
3. Butonul de confirmare ("ok")
4. Butoane pentru modificarea duratei ("-" "+")
5. Butonul termostatului



### Punerea în funcțiune a cuptorului

După ce ați conectat cuptorul la rețeaua electrică prima dată, sau după o întrerupere de curent, pe afișaj apare "12.00".

#### Selectarea și modificarea orei:

1. Apăsați pe butonul "ok". Pe afișaj clipește intermitent ora curentă.
2. Apăsați pe butonul "-" sau "+" pentru a regla ora.
3. Apăsați pe "ok" și "-" sau "+" pentru a regla minutele.
4. Apăsați pe butonul "ok" pentru a confirma.

#### Pentru a modifica ora:

Apăsați și țineți apăsat "ok" timp de 2 secunde, până când pe afișaj clipește ora. Repetați operațiile descrise mai sus.

#### Selectarea funcției de coacere:

1. Rotiți butonul (1) până la funcția dorită:
2. Rotiți butonul (5) pentru a selecta temperatura.
3. Apăsați pe butonul "ok" pentru a confirma; cuptorul va porni. Indicatorul ▼ din dreptul °C se stinge când se ajunge la temperatura selectată.

#### Pentru a modifica temperatura:

1. Rotiți butonul (5) și selectați temperatura dorită.

**IMPORTANT: pentru a anula orice selecție efectuată, rotiți butonul (1) pe "0". Sau apăsați pe butonul "ok" pentru a stinge cuptorul menținând funcțiile selectate anterior.**

#### Selectarea duratei de preparare:

Selectați durata de preparare (disponibilă cu orice funcție, cu excepția funcțiilor speciale) pentru a porni cuptorul pe perioada de timp specificată. La terminarea duratei specificate, cuptorul se va stinge automat. Intervalul maxim al duratei de preparare programabile este de 6 ore.

1. Selectați funcția și temperatura (vezi capitolul: "Selectarea funcției de coacere") până la punctul 2, fără a confirma prin intermediul butonului "ok".
2. Apăsați pe butonul "set" (pe afișaj indicatorul ▼ se aprinde în dreptul simbolului duratei de preparare ) și selectați, în termen de 8 minute, durata de preparare dorită, cu ajutorul butoanelor "-" sau "+".
3. Confirmați selecția apăsând pe "ok"; cuptorul începe să funcționeze, iar pe afișaj apare intervalul de timp rămas până la terminarea coacerii.
4. Pentru a modifica temperatura setată anterior, rotiți butonul (5).  
Pentru a afișa din nou durata rămasă așteptați 5 secunde.

Când apare **End** pe afișaj:

La terminarea duratei programate anterior, pe afișaj apare **End** și intră în funcțiune un semnal sonor.

Cuptorul se va stinge automat.

Pentru a modifica durata de coacere, utilizați butonul “-” sau “+”. Reveniți la punctul 3 din capitolul “Selectarea duratei de preparare”.

1. Rotiți butonul (1) pe “0”.

Pe afișaj apare din nou ora curentă.

Pentru a modifica durata de preparare, utilizați butonul “-” sau “+”.

**Selectarea orei de terminare a coacerii**

Această operație permite programarea prealabilă a orei de terminare a preparării. Intervalul maxim programabil este de 23 ore și 59 minute.

1. Procedați urmând punctele 1 și 2 din capitolul “Selectarea duratei de preparare”.

2. Apăsați pe butonul “set” pentru a programa ora de terminare a preparării: se aprinde indicatorul ▼ de lângă simbolul ☾.

3. Programați ora de terminare a preparării utilizând butonul “-” sau “+”.

4. Apăsați pe butonul “ok” pentru a confirma ora de terminare a preparării.

Cuptorul va intra în funcțiune în mod automat la ora de terminare a preparării minus durata de preparare: indicatoarele ▼ ▼ de pe afișaj, de deasupra simbolurilor ☾ ☾, se aprind.

**Contorul de minute**

Timerul poate fi setat doar când cuptorul nu este în funcțiune și permite programarea unei durate maxime de 6 ore.

**Pentru a seta contorul de minute:**

1. Lăsați butonul (1) pe “0”. Pe afișaj apare ora curentă.

2. Apăsați pe butonul “set”. Se aprinde indicatorul ▲ de lângă simbolul ⌚.

Apăsați pe butoanele “-” sau “+” pentru a seta durata dorită.

3. Apăsați pe butonul “ok” pentru a confirma selecția.

La terminarea duratei programate:

Intră în funcțiune un semnal sonor, iar pe afișaj clipește cu intermitență **End**.

Apăsați pe butonul “ok”: semnalul sonor se întrerupe. Pe afișaj apare din nou ora curentă.

**Blocare ușă **LOC**:**

1. Cu butoanele (1) și (5) setate pe “0”, apăsați în același timp pe butoanele “ok” și - timp de 3 sec. Se aprinde indicatorul ▲ de lângă simbolul ⚡.

2. Funcțiile cuptorului nu pot fi utilizate când este activat dispozitivul de blocare a ușii.

3. Pentru a dezactiva, repetați pașii indicați la punctul 1.

**TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR**

| FUNCȚIE |                   | DESCRIERE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | OFF               | Pentru a termina coacerea și a opri cuptorul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|         | BEC               | Pentru a aprinde becul intern al cuptorului.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|         | CONVENȚIONAL      | Funcție adecvată pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară și introduceți alimentele înăuntru când se atinge temperatura setată. Se recomandă să se utilizeze al doilea sau al treilea nivel pentru a găti. Această funcție este adecvată și pentru a găti alimente semipreparate congelate; urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.                       |
|         | COACERE CONVECȚIE | Pentru a coace prăjituri cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție este ideală și pentru a găti pe două niveluri. La nevoie, inversați poziția mâncurilor, pentru a obține o coacere mai omogenă.                                                                                                                                                                                              |
|         | GRILL             | Pentru a frige antricoate, frigăruși și cârnați, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul ciclului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii (așezată pe primul nivel) pentru a reduce fumul și împrășcăturile cu grăsime. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii. |
|         | TURBO GRILL       | Pentru a frige bucăți mari de carne (rosbif și alte tipuri de friptură). În timpul ciclului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii, așezată pe primul nivel. Astfel se vor reduce fumul și împrășcarea cu grăsime. Întoarceți carnea în timpul grilării.                                                                                |
|         | DECONGELARE       | Această funcție poate fi folosită pentru a grăbi decongelarea alimentelor la temperatura camerei. Alimentele trebuie puse în cuptor în ambalajul lor, pentru a evita uscarea.                                                                                                                                                                                                                                                     |

## TABEL DE COACERE

| Rețetă                                                             | Funcție                                                                             | Preîn-călzire | Nivelul (numărat de jos în sus) | Temp. (°C) | Durată (min.) | Accesorii                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torturi dospite                                                    |    | Da            | 2                               | 160-180    | 35-55         | Grătar metalic + tavă de prăjituri                                                                 |
| Biscuiți / Tarte mici                                              |    | Da            | 3                               | 170-180    | 15-40         | Tavă de copt                                                                                       |
| Choux à la crème                                                   |    | Da            | 3                               | 180        | 30-40         | Tavă de copt                                                                                       |
| Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj                         |    | Da            | 3                               | 180-200    | 20-30         | Tavă de copt                                                                                       |
| Bezele                                                             |    | Da            | 3                               | 90         | 120-130       | Tavă de copt                                                                                       |
| Miel / Vițel / Văcuță / Porc                                       |    | Da            | 2                               | 190-200    | 90-110        | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex                                      |
| Pui / Iepure / Rață                                                |    | Da            | 2                               | 190-200    | 65-85         | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex                                      |
| Curcan / Gâscă                                                     |    | Da            | 2                               | 190-200    | 140-180       | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex                                      |
| Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)                        |    | Da            | 2                               | 180-200    | 50-60         | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex                                      |
| Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Tarte            |    | Da            | 2                               | 190-200    | 45-55         | Grătar metalic + vas pirex                                                                         |
| Pâine / Lipie                                                      |    | Da            | 2                               | 190-230    | 15-50         | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt                                                    |
| Pizza                                                              |   | Da            | 2                               | 230-250    | 7-20          | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt                                                    |
| Pâine prăjită                                                      |  | Da            | 4                               | 200        | 2-5           | GRILL                                                                                              |
| Legume gratinate                                                   |  | Da            | 3                               | 200        | 15-20         | Grătar metalic + vas pirex                                                                         |
| Fileuri și bucăți de pește la grătar                               |  | Da            | 3                               | 200        | 30-40         | Grătar metalic + vas pirex                                                                         |
| Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri                          |  | Da            | 4                               | 200        | 30-50         | Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj, întoarceți la jumătatea coacerii |
| Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)  |  | Da            | 1                               | 180-200    | 50-60         | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex                                      |
| Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine) |  | Da            | 1                               | 180-200    | 35-55         | Grătar metalic + tavă de prăjituri                                                                 |
| Legume umplute (roșii, ardei, dovlecei, vinete)                    |  | Da            | 2                               | 180-200    | 40-60         | Grătar metalic + vas pirex                                                                         |
| Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine) |  | Da            | 1/3                             | 180-190    | 45-55         | Grătar + tavă, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii                                          |
| Pizze / Lipie                                                      |  | Da            | 1/3                             | 230-250    | 12-30         | Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii          |
| Biscuiți / Tarte mici                                              |  | -             | 1/3                             | 170-180    | 20-40         | Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii          |

| Rețetă                                     | Funcție                                                                           | Preîn-călzire | Nivelul (numărat de jos în sus) | Temp. (°C) | Durată (min.) | Accesorii                                                                                 |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Profiteroluri                              |  | -             | 1/ 3                            | 180        | 35-45         | Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii |
| Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj |  | -             | 1/ 3                            | 180-200    | 20-40         | Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii |
| Friptură de pui                            |  | -             | 2                               | 200        | 55-65         | Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj                          |
| Cartofi la cuptor                          |  | -             | 3                               | 200        | 45-55         | Tavă pentru scurgerea grăsimii                                                            |
| Rosbif în sânge                            |  | -             | 3                               | 200        | 30-40         | Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj                          |
| Pulpă de miel / But                        |  | -             | 2                               | 200        | 55-70         | Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii                                                    |

**NOTĂ:** temperaturile și duratele de coacere au caracter orientativ pentru 4 porții.

## RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘII SUGESTII

### Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi găsite 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 găsite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferitele niveluri. Când gătiți alimente care conțin multă apă, preîncălziți cuptorul.

### Gătirea unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția "COACERE CONVECȚIE" (dacă există), puteți găti alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de coacere, în același timp (de exemplu: pește și legume), care necesită aceeași temperatură, pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă și continuați coacerea celor care necesită o durată mai lungă.

### Dulciuri

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

### Carne

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

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

Completați atunci când este necesar.

### Rotisorul (numai la unele modele)

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

### Pizza

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

### Funcția de dospire (există numai la anumite modele)

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

# ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## ТВОЯ ВЛАСНА БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ДУЖЕ ВАЖЛИВІ

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



Це символ небезпеки, який попереджає про можливий ризик як для користувача, так і для інших.

Перед усіма повідомленнями про небезпеку стоятимуть символи небезпеки та терміни:



### НЕБЕЗПЕКА

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



### УВАГА

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

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

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

## Утилізація приладу

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

## ВСТАНОВЛЕННЯ

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

### ПІДГОТОВКА МІСЦЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

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

### ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

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

- Необхідно, щоб заміну кабелю електроживлення (тип H05 RR x 1,5 mm<sup>2</sup>) виконував кваліфікований фахівець. Зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

### ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

#### Перед користуванням:

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

#### Під час користування:

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

## ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

### Утилізація пакувальних матеріалів

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

### Відправлення приладу на металобрухт

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

### ЕКОНОМІЯ ЕНЕРГІЇ

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

## СВІДОЦТВО ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

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

## ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

### Духовка не працює:

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

### Дверцята не відчиняються:

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

### Електронний програматор не працює:

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

## ЦЕНТР ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Перед тим, як звернутись до центру технічного обслуговування:

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

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

Вкажіть:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## ЧИЩЕННЯ

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

### Зовнішні поверхні варильної шафи

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

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

### Внутрішні поверхні

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

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

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

### Додаткове приладдя:

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



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

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

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

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### **УВАГА**

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

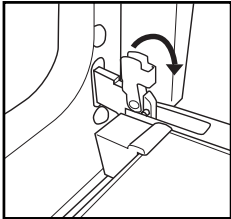
### ЯК ЗНЯТИ ДВЕРЦЯТА

#### Щоб зняти дверцята:

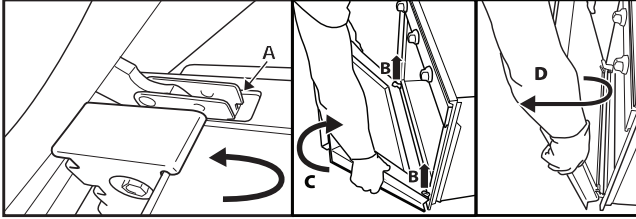
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Трохи підніміть фіксатори та штовхніть їх уперед так, щоб вони вийшли з гнізд (Мал. 1).
3. Повністю зачиніть дверцята (A), трохи підніміть їх (B) та від'єднайте дверцята до тих пір, поки вони повністю не знімуться з петель (D) (Мал. 2)

#### Щоб встановити дверцята:

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



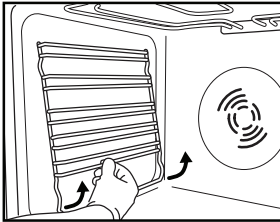
Мал. 1



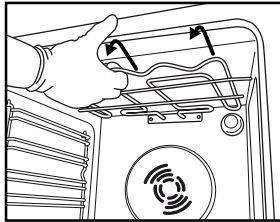
Мал. 2

### ЯК ЗНЯТИ ВЕРХНІЙ НАГРІВНИЙ ЕЛЕМЕНТ

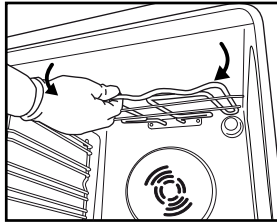
1. Зніміть бічні напрямні (Мал. 3)
2. Трохи потягніть назовні нагрівний елемент (Мал. 4) та опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб встановити нагрівний елемент, трохи підніміть його, злегка підтягуючи на себе, та перевірте, щоб він ліг на бічні підпірки.



Мал. 3



Мал. 4

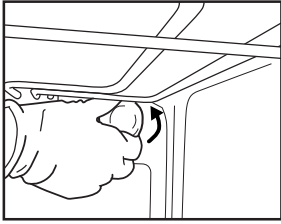


Мал. 5

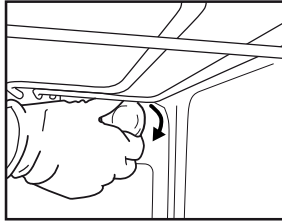
## **ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВІЙ ШАФІ**

**Щоб замінити лампочку** (якщо є)

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



Мал. 6



Мал. 7

**Н.В.:**

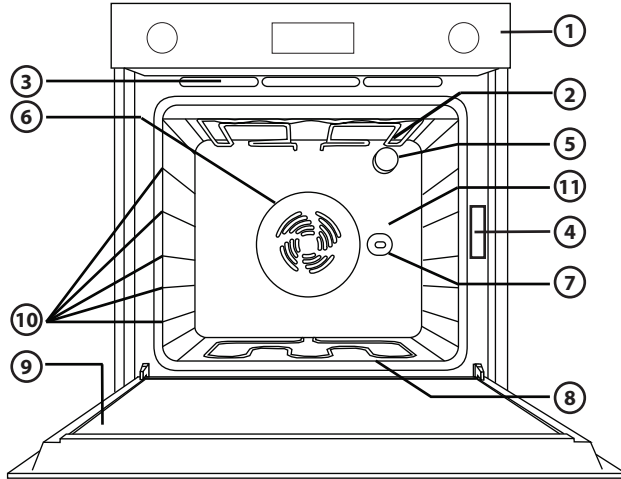
- Використовуйте винятково лампочку розжарювання 25 40Вт/230В типу E-14, яка витримує температуру до 300 °С.
- Лампочки можна замовити у службі технічного обслуговування.

**ВАЖЛИВО:**

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

## **ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ**

**ПРО ТЕ, ЯК ПІД'ЄДНАТИ ПРИЛАД ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ, ДИВІТЬСЯ ПАРАГРАФ “ВСТАНОВЛЕННЯ”**



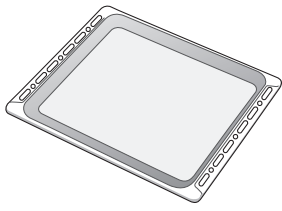
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Етикетка (не знімати)
5. Лампочка
6. Вентиляційна система для смаження (якщо є)
7. Пристрій для обертання рожна (якщо є)
8. Нижній нагрівний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Напрямні для листів, піддона, металевої решітки
11. Задня стінка

**Н.В.:**

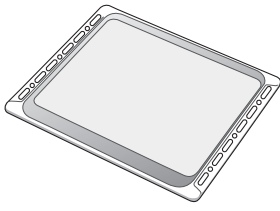
- Після закінчення готування та після того, як варильну шафу буде вимкнено, можна залишити працювати охолоджуючий вентилятор ще на деякий час.

## **ДОДАТКОВЕ ПРИЛАДДЯ**

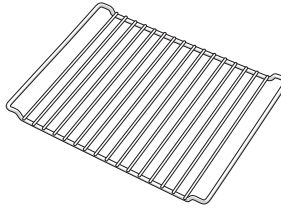
(з інформацією щодо додаткового приладдя духової шафи ознайомтесь у таблиці з технічними характеристиками)



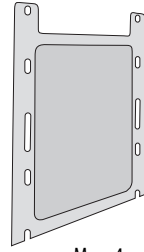
Мал. 1



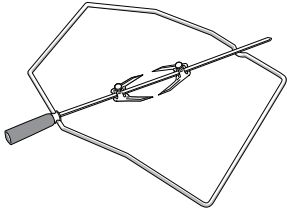
Мал. 2



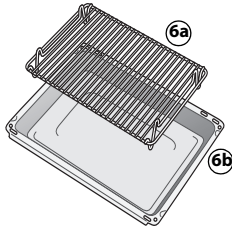
Мал. 3



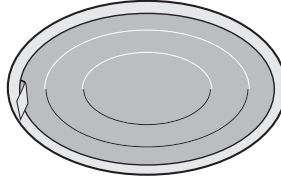
Мал. 4



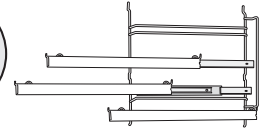
Мал. 5



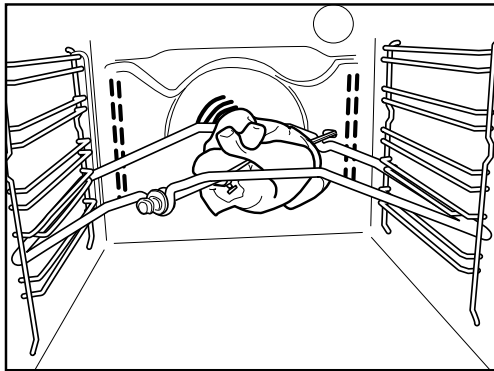
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

### **Піддон для стікання конденсату (Мал. 1)**

Використовується для збирання жиру та шматочків їжі, якщо його встановити під решіткою, а також як лист для запікання м'яса, курчат тощо, з овочами або ж без них. Налийте у піддон невелику кількість води, щоб запобігти розбризкуванню жиру та утворенню диму.

### **Лист для випікання печива, коржів та пирогів, піц (Мал. 2)**

Для випікання печива, тортів та піц.

### **Металева решітка (Мал. 3)**

Для запікання, а також для розміщення каструль, тортівниць та інших ємностей для приготування їжі. Може бути розміщена на будь-якому рівні. металеву решітку можна вставляти вигнутою стороною як доверху, так і донизу.

### **Бічні каталітичні панелі (Мал. 4)**

Ці панелі вкриті спеціальним шаром мікропористої емалі, яка вбирає бризки жиру. Радимо проводити цикл автоматичного чищення після кожного приготування дуже жирних стравЧИЩЕННЯ.

### **Рожен (Мал. 5)**

Користуйтесь рожем так, як показано на Мал. 9. Щоб дізнатись більше, подивіться у розділі "Рекомендації та поради щодо використання"

### **Набір для випікання хліба (Мал. 6)**

До набору входять металева решітка (6a) та емальована ємність (6b). Цей набір встановити на металеву решітку (3) та використовувати разом з грилем.

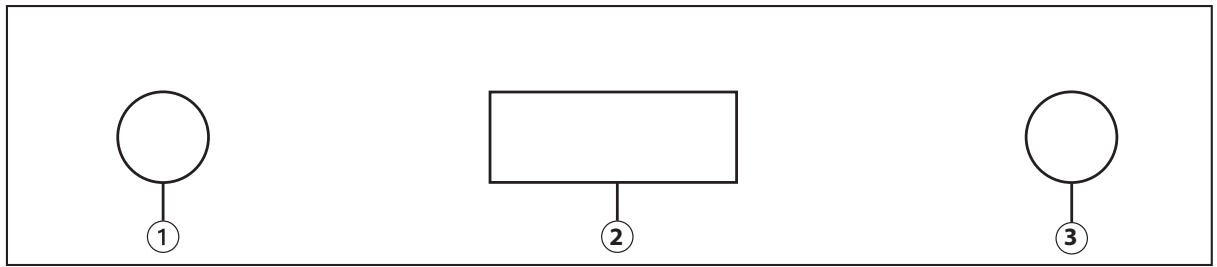
### **Фільтр для жиру (Мал. 7)**

Використовувати **тільки** під час готування дуже жирних страв. Гачок фільтра міститься на задній стінці всередині духової шафи, навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині та використовувати разом з вентилятором.

### **Ковзні напрямні (Мал. 8)**

Вони допоможуть вам висувати залізнi решітки та піддони під час приготування страв. Підходять до всього додаткового приладдя, їх можна мити у посудомийній машині.

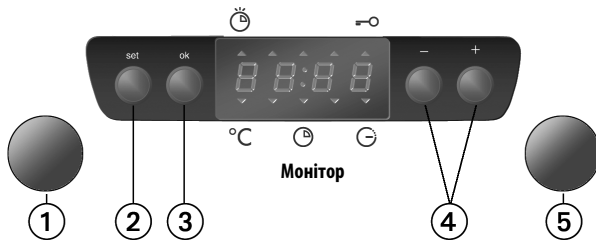
## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. Перемикач режимів
2. Електронний програматор
3. Кнопка термостата

## ЯК ПРАЦЮВАТИ З ДУХОВОЮ ШАФОЮ

### Електронний таймер



1. Перемикач режимів
2. Кнопка налаштування ("set")
3. Кнопка підтвердження ("ok")
4. Кнопка для коригування часу ("-" "+" )
5. Кнопка термостата



### Увімкнення духової шафи

Якщо духову шафу під'єднано до електромережі вперше або після припинення подачі електроенергії, монітор завжди показуватиме "12:00"

### Налаштування та коригування годинника:

1. Натисніть "ok". На моніторі з'явиться відповідна година доби.
2. Натисніть на кнопку "-" або "+" для налаштування години.
3. Натисніть на кнопку "-" або "+" для налаштування хвилин.
4. Натисніть "ok" для підтвердження.

### Щоб змінити час:

Натискайте на кнопку "ok" протягом 2 секунд, поки монітор не почне блимати, показуючи годину. Повторити дії, описані вище.

### Оберіть режим готування:

1. Поверніть регулятор (1) програмування режиму:
2. Поверніть регулятор (5) програмування температури:
3. Натисніть "ok" для підтвердження. Духова шафа увімкнеться. Індикатор ▼, що біля індикатора °C, вимкнеться, як тільки буде досягнуто обраної температури.

### Для коригування температури:

1. Поверніть регулятор (5) та оберіть бажану температуру:

**ВАЖЛИВО:** Щоб скасувати будь-яку програму, поверніть ручку (1) до "0". Або ж натисніть "ok", щоб вимкнути духову шафу, зберігаючи обраний перед тим режим.

### Вибір часу готування:

Оберіть час готування (це можна зробити для будь-якого режиму, за винятком особливих режимів), щоб увімкнути духову шафу на якийсь певний проміжок часу. Після закінчення обраного часу духову шафу вимкнеться автоматично. Готування можна запрограмувати щонайбільше на 6 годин.

1. Налаштуйте режим та температуру (див. розділ: "Вибір режиму приготування") до пункту 2, не натискаючи на кнопку "ok" для підтвердження.
2. Натисніть на кнопку "set" (індикатор ▼ на моніторі, що біля символу готування ⌚, засвітиться та ЗНЯЛА КОМУ протягом 8 хвилин триватиме налаштування часу готування за допомогою кнопок "-" або "+").
3. Підтвердіть вибір, натиснувши на кнопку "ok"; Духова шафа вимкнеться і монітор покаже час, який залишився для приготування.
4. Для коригування попереднього налаштування температури поверніть ручку (5).  
Для того, щоб повернутись до часу, який залишився для готування, зачекайте 5 секунд.

### **На моніторі з'явиться напис **End**:**

Зразу ж після закінчення часу готування пролунає акустичний сигнал і на моніторі з'явиться напис **End**.

Духова шафа вимкнеться автоматично.

Для коригування часу готування ЗНЯЛА КОМУ скористайтесь кнопкою “-” або “+”. Поверніться до пункту 3 розділу “Програмування часу готування”.

1. Поверніть ручку (1) до “0”.

На моніторі знову з'явиться відповідна година доби.

Для збільшення часу готування скористайтесь кнопкою “-” або “+”.

### **Налаштуйте час закінчення готування.**

Завдяки цій функції ви можете коригувати час закінчення готування. Готування можна запрограмувати щонайбільше на 23 години 59 хвилин.

1. Продовжуйте так, як описано у пунктах 1 і 2 розділу “Програмування часу готування”

2. Натисніть “set”, щоб налаштувати час закінчення готування: Індикатор ▼ біля символу 1  засвітиться.

3. Налаштуйте годину закінчення готування, скориставшись кнопкою “-” або “+”.

4. Натисніть на кнопку “ok”, щоб підтвердити час закінчення готування.

Духова шафа увімкнеться автоматично, коли закінчиться час готування мінус час готування: індикатори ▼ ▼ на моніторі над символом   засвітяться.

### **Лічильник хвилин**

Лічильник хвилин можна налаштувати тільки тоді, коли духовна шафа не працює та щонайбільше на 6 год.

#### **Налаштування лічильника хвилин:**

1. Відпустіть кнопку (1) у положенні “0”. На моніторі з'явиться відповідна година доби.

2. Натисніть на кнопку “set”. Індикатор ▲ біля символу 1  засвітиться.

Натисніть на кнопку “-” або “+” для налаштування бажаного часу.

3. Натисніть “ok” для підтвердження вибору.

як тільки налаштований проміжок часу закінчиться:

Пролунає звуковий сигнал і напис **End** засвітиться на моніторі.

Натисніть на кнопку “ok”. Звуковий сигнал вимкнеться. На моніторі знову з'явиться відповідна година доби.

### **Блокування дверей **LOC**:**

1. За допомогою кнопок (1) та (5) виберіть 0, натисніть на кнопку “ok” протягом 3 сек. Індикатор ▲ біля символу 1  засвітиться.

2. Духова шафа не працюватиме впродовж часу, поки засувку дверцят активовано.

3. Щоб розблокувати дверцята, повторіть операцію, описану в пункті 1.

## ТАБЛИЦЯ ОПИСУ РЕЖИМІВ

| РЕЖИМ                                                                            |                        | ОПИС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                | OFF                    | Щоб припинити процес готування та вимкнути духовку.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | ЛАМПОЧКА               | Увімкнення лампочки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ      | Використовується для готування різних страв на одному рівні. Використовується для попереднього розігрівання духової шафи, щоб можна було поставити до неї страви тоді, коли вона розігріється до налаштованої температури. Для готування бажано користуватись другим або третім рівнем. Цей режим також придатний для готування готових заморожених страв; дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці страви.                                                  |
|  | ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ | Використовується для випікання тортів з рідкою начинкою (соленою або солодкою) на одному рівні. Цей режим ідеально підходить також для готування на двох рівнях. Якщо необхідно, змінійте розміщення страв для більш рівномірного готування.                                                                                                                                                                                                                       |
|  | ГРИЛЬ                  | Використовується для готування стейків, шашликів та овочів у панірувальних сухарях, а також для готування тостів з хліба. Попередньо нагрійте духову шафу протягом 3 - 5 хвилин. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатись зачиненими. Якщо ви готуєте м'ясо, налейте невелику кількість води у піддон (на перший рівень), щоб зменшити кількість диму та бризок жиру. Щоб приготувати м'ясо якнайкраще, під час готування його слід перевертати. |
|  | ТУРБО ГРИЛЬ            | Використовується для запікання великих шматків м'яса (ростбіф та інше смажене м'ясо. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути зачинені. Під час готування м'яса бажано налити невелику кількість води у піддон, розміщений на першому рівні. Це допоможе зменшити кількість диму та запобігти розбризкуванню жиру. Під час запікання м'ясо потрібно перевертати.                                                                                       |
|  | РОЗМОРОЖУВАННЯ         | Цей режим можна використовувати для прискорення розморожування харчових продуктів при кімнатній температурі. Харчові продукти слід ставити у духову піч у обгортці, щоб запобігти їхньому висиханню.                                                                                                                                                                                                                                                               |

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

| Рецепт                                                                                         | Функція                                                                             | Прогрівання | Полиця<br>(рахуючи знизу) | Температура<br>(°C) | Час<br>(хв.) | Акcesуари                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вироби з дріжджового тіста                                                                     |    | Так         | 2                         | 160-180             | 35-55        | Металева решітка + тортівниця                                                                             |
| Тістечка / Печиво                                                                              |    | Так         | 3                         | 170-180             | 15-40        | Піддон                                                                                                    |
| Тістечка, булочки                                                                              |    | Так         | 3                         | 180                 | 30-40        | Піддон                                                                                                    |
| Воловани / Вироби з<br>листового тіста                                                         |    | Так         | 3                         | 180-200             | 20-30        | Піддон                                                                                                    |
| Меринги                                                                                        |    | Так         | 3                         | 90                  | 120-130      | Піддон                                                                                                    |
| Баранина / Телятина /<br>Яловичина / Свинина                                                   |    | Так         | 2                         | 190-200             | 90-110       | Піддон або металева решітка +<br>сковорода з вогнетривкого<br>матеріалу.                                  |
| Курчата / Кролі / Качки                                                                        |    | Так         | 2                         | 190-200             | 65-85        | Піддон або металева решітка +<br>ємність з вогнетривкого матеріалу.                                       |
| Індик / Гуска                                                                                  |    | Так         | 2                         | 190-200             | 140-180      | Піддон або металева решітка +<br>ємність з вогнетривкого матеріалу.                                       |
| Риба запечена / у пергаменті<br>(філе, тушка)                                                  |    | Так         | 2                         | 180-200             | 50-60        | Піддон або металева решітка +<br>ємність з вогнетривкого матеріалу.                                       |
| Лазанья / Макарони запечені /<br>Канелоні / Відкриті пироги                                    |    | Так         | 2                         | 190-200             | 45-55        | Металева решітка + ємність з<br>вогнетривкого матеріалу                                                   |
| Хліб / Плескач                                                                                 |    | Так         | 2                         | 190-230             | 15-50        | Піддон або форма для випікання                                                                            |
| Піца                                                                                           |   | Так         | 2                         | 230-250             | 7-20         | Піддон або форма для випікання                                                                            |
| Тост                                                                                           |  | Так         | 4                         | 200                 | 2-5          | Металева решітка                                                                                          |
| Запечені овочі                                                                                 |  | Так         | 3                         | 200                 | 15-20        | Металева решітка + ємність з<br>вогнетривкого матеріалу                                                   |
| Смажене рибне філе та стейки                                                                   |  | Так         | 3                         | 200                 | 30-40        | Металева решітка + ємність з<br>вогнетривкого матеріалу                                                   |
| Сосиски / Кебаб / Свиняча<br>грудинка / Гамбургери                                             |  | Так         | 4                         | 200                 | 30-50        | Гриль + піддон з водою на 1 рівні,<br>напівготову страву переверніть.                                     |
| Пироги з начинкою (пиріг з<br>сиром, струдель, яблучний<br>торт)                               |  | Так         | 1                         | 180-200             | 50-60        | Піддон або металева решітка +<br>ємність з вогнетривкого матеріалу.                                       |
| Пиріг з начинкою з картоплі та<br>м'яса (пиріг з овочевою<br>начинкою, лотарингський<br>пиріг) |  | Так         | 1                         | 180-200             | 35-55        | Металева решітка + тортівниця                                                                             |
| Овочі з начинкою (помідори,<br>перець, цукіні, баклажани)                                      |  | Так         | 2                         | 180-200             | 40-60        | Металева решітка + ємність з<br>вогнетривкого матеріалу                                                   |
| Пиріг з начинкою з картоплі та<br>м'яса (пиріг з овочевою<br>начинкою, лотарингський<br>пиріг) |  | Так         | 1/3                       | 180-190             | 45-55        | Гриль + лист для випікання; коли<br>страва буде напівготова, перемістіть<br>її на інший рівень готування. |

| Рецепт                                  | Функція                                                                           | Прогрівання | Полиця<br>(рахуючи знизу) | Температура<br>(°C) | Час<br>(хв.) | Акcesуари                                                                                             |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Піца / Плескач                          |  | Так         | 1/3                       | 230-250             | 12-30        | Лист для випікання або піддон; коли страва буде напівготова, перемістіть її на інший рівень готування |
| Тістечка / Печиво                       |  | -           | 1/3                       | 170-180             | 20-40        | Лист для випікання або піддон; коли страва буде напівготова, перемістіть її на інший рівень готування |
| Тістечка з заварного тіста              |  | -           | 1/3                       | 180                 | 35-45        | Лист для випікання або піддон; коли страва буде напівготова, перемістіть її на інший рівень готування |
| Воловани / Вироби з листкового тіста    |  | -           | 1/3                       | 180-200             | 20-40        | Лист для випікання або піддон; коли страва буде напівготова, перемістіть її на інший рівень готування |
| Смажені курчата                         |  | -           | 2                         | 200                 | 55-65        | Гриль + піддон з невеликою кількістю води на першому рівні                                            |
| Смажена картопля                        |  | -           | 3                         | 200                 | 45-55        | Піддон                                                                                                |
| Напівготовий ростбіф                    |  | -           | 3                         | 200                 | 30-40        | Гриль + піддон з водою на першому рівні                                                               |
| Бараняча нога / ніжки (свинячі, телячі) |  | -           | 2                         | 200                 | 55-70        | Гриль + піддон                                                                                        |

**N.B.:** Час готування та приблизна температура для приготування 4 порцій.



## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО КОРИСТУВАННЯ

### Як користуватись таблицею рекомендацій щодо готування

Таблиця вказує, який режим найкраще використати для приготування тієї чи іншої страви, на скількох рівнях її готувати. Відлік часу готування починається, як тільки ви поставите страву до духової шафи. Вказані температура та час приготування страв є умовними та залежать від кількості їжі та типу використовуваного устаткування. Починайте готування при температурі нижчій, ніж та, що вказана в таблиці, а якщо страва недостатньо зварена, перейдіть до вищих температур. Використовуйте додаткове приладдя комплексу поставки, а також металеві листи та тортівниці темного кольору. Можна також використовувати каструлі та інше устаткування з вогнетривкого скла, але пам'ятайте, що час готування при цьому збільшуватиметься. Щоб отримати кращі результати, дотримуйтеся наведених у таблиці порад щодо вибору устаткування та розміщення страв на рівнях. Якщо ви збираєтесь готувати страву з продуктів з великим вмістом води, попередньо нагрійте духову шафу.

#### Одночасне готування різних страв

Використовуючи функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" (якщо є), ви можете готувати одночасно різні страви, які вимагають однакової температури готування, наприклад: рибу й овочі, розмістивши їх на різних рівнях. Вийміть страви, для готування яких потрібно менше часу, та залиште у духовій шафі ті, що готуються довше.

#### Десерти

- Ніжні десерти готуйте з використанням звичайного режиму готування тільки на одному рівні. Користуйтеся тортівницями з темного металу та ставте їх на металеву решітку, якою укомплектована духовка шафа. Якщо ви розміщуєте страви, які готують, більш ніж на одному рівні, оберіть режим посиленої вентиляції й розмістіть тортівниці на рівнях так, щоб забезпечити оптимальне циркулювання гарячого повітря.
- Щоб визначити готовність коржа, встроміть посередині дерев'яну зубочистку. Якщо зубочистка залишилась чистою, це означає, що корж готовий.
- Якщо ви користуєтесь тортівницею з антипригарним покриттям, не змащуйте стінок тортівниці маслом, тому що корж не зможе рівномірно підійти.
- Якщо корж осів, наступного разу оберіть нижчу температуру, при цьому, можливо, слід зменшити кількість рідини у тісті та вимішувати його обережніше.
- Для випікання кондитерських виробів з начинкою з великим вмістом води (пирог з сирною або фруктову начинкою) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" (якщо є). Якщо тісто для пирога дуже вологе, то, перш ніж накласти начинку, опустіть полицю та відкрийте шар тіста крихтами хліба або печива.

#### М'ясо

- Використовуйте лист або ємність, що відповідає розмірам шматка м'яса, який ви збираєтесь готувати. При смаженні м'яса бажано налити бульйону на дно каструлі та поливати ним м'ясо задля кращого смаку. Готове м'ясо залиште у духовій шафі ще на 10-15 хвилин або ж загорніть у фольгу.
- Якщо ж ви хочете запекти м'ясо на решітці, поріжте його на шматки однакової товщини для рівномірного запікання. М'ясо, порізане товстими шматками, потребує більше часу для приготування. Щоб м'ясо не підгоріло, опустіть металеву решітку, збільшивши таким чином відстань страву від грилю. Коли мине дві третини часу, відведеного для готування, переверніть м'ясо.

Поставте під решітку, на якій готуватиметься м'ясо, посудину, наливши в неї півлітра води, щоб збирати сік, який стікатиме з м'яса. Додавайте воду у міру необхідності.

#### Рожен (тільки деякі моделі)

Цей додатковий прилад використовується для рівномірного смаження великих шматків м'яса та курей. Настроміть м'ясо на шампур, якщо це курча - надійно зв'яжіть його шнурком перед тим, як вставити шампур у гніздо, розміщене на передній стінці духової шафи, й закріпіть на відповідній основі. На нижній рівень поставте ємність, наливши в неї півлітра води, щоб уникнути утворення диму та зібрати сік, який стікатиме з м'яса. Шампур укомплектовано пластмасовою ручкою, призначеною для виймання готового м'яса, щоб уникнути опіків, яку потрібно зняти, перш ніж розпочати готування.

#### Піца

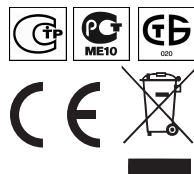
Лист, на якому випікатимете піцу, легенько змажте жиром для утворення кірочки. Коли мине дві третини часу, відведеного для готування піци, покришіть на піцу моцарелу.

#### Режим прискорення (є не в усіх моделях)

Перш ніж поставити тісто до духової шафи, відкрийте його зволоженою тканиною. Завдяки використанню цього режиму час, необхідний, щоб тісто підійшло, зменшується на третину. Щоб підійшло тісто для піци вагою 1 кг, потрібно близько однієї години.

10/2011

**5019 610 01292**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA