

NL

DE

RS

Nederlands, 1 Deutsch, 14 Русский, 27

KZ

FQ 103.1 /HA
FZ 1032 C.1 IX /HA
FZ 1032.1 IX /HA
FQ 103 C.1 /HA
FQ 1032 C.1 /HA
F 1039 C.1 IX /HA
F 1039 C.1 /HA
FQ 1037 C.1 /HA
FZ 103 C.1 IX/HA
FZ 103 C.1 /HA

Inhoud

Installatie, 2-3

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 4

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 5

Blokkering bedieningspaneel
Demomodus
Instellen klok en timer
De oven starten

Programma's, 6-9

Handmatige kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 10

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 11-12

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De oven deur reinigen
Vervangen van het lampje
Montage van de Geleiders Kit

Service, 13

Installatie

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

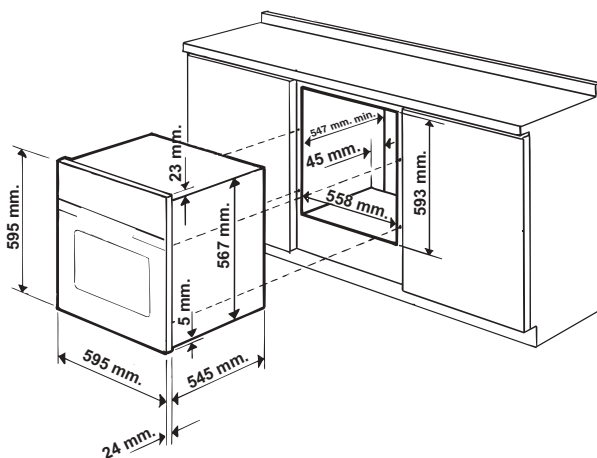
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel **onder het aanrecht** (zie *figuur*) als in **stapelbouw**, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

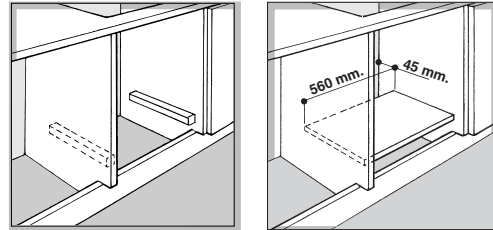


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.

Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

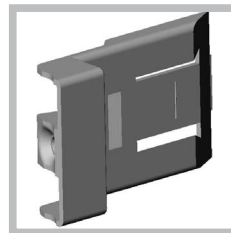
Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie *afbeeldingen*).

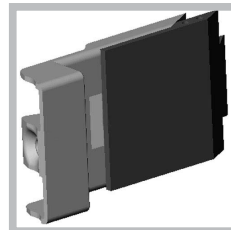


Centreren en bevestigen

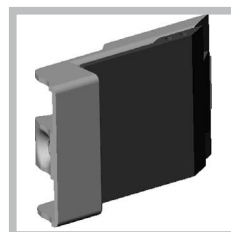
Regel de 4 klemmetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. De stand hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder het regelbare gedeelte van het stelvoetje (zie *afb.*);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf zoals door de fabriek is voorzien (zie *afb.*);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie *afb.*).

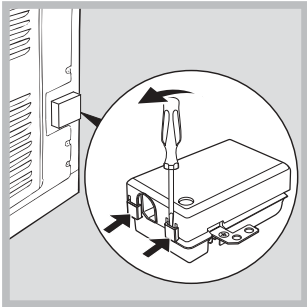
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

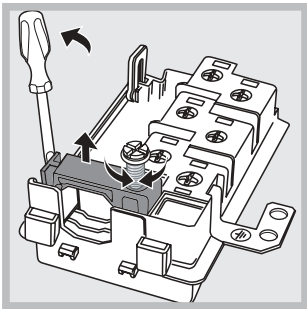
! De ovens met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).

2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier (zie afbeelding).



3. Verwijder de schroeven van de contacten L-N- \perp en bevestig de draden onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen (\perp).

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie hiernaast).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;


- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 40 cm
Inhoud	liter 56
Afmetingen *	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 41,5 cm
Inhoud *	liter 58
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V~ 50Hz maximum opgenomen vermogen 2800W
ENERGY LABEL **	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectorverwarmingsfunctie: 
 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/CE

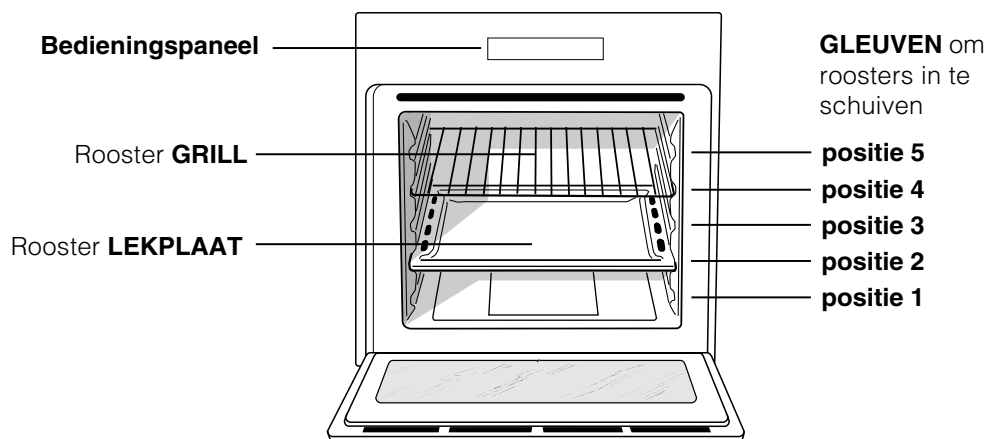
* Met glazen oven deur

** Zonder uitneembare geleiders

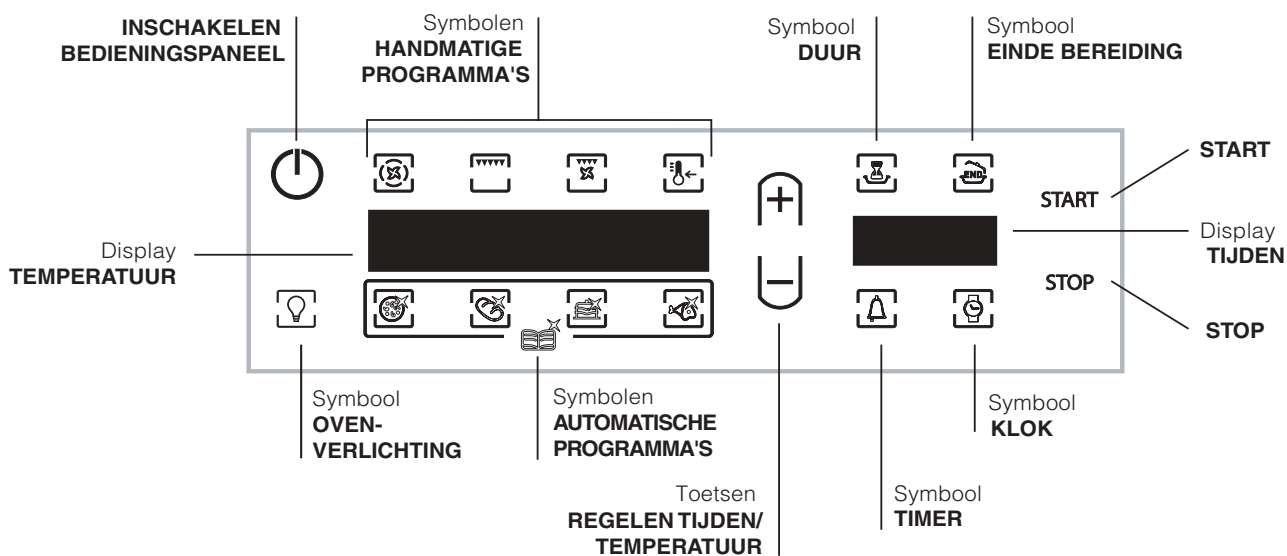
Beschrijving van het apparaat

NL

Aanzichttekening



Bedieningspaneel



! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgedaan, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Het "blokkeren van het bedieningspaneel" en de "DEMO Modus" kunt u ook activeren als de display uitstaat.


Blokking bedieningspaneel

Om het bedieningspaneel van de oven te blokkeren, drukt u tegelijkertijd op de toetsen  en . U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERATUUR verschijnt "Loc".

Druk opnieuw om het bedieningspaneel weer te activeren. De "STOP" toets blijft altijd actief.

Demomodus


De oven kan in demomodus werken: alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld, maar de bediening blijft actief.

Om de demomodus in te schakelen moet u tegelijkertijd drukken op de toetsen "+", , en "START". U hoort een geluidssignaal en op het display TIJDEN verschijnt "dEMO".

Om de demomodus uit te schakelen moet u tegelijkertijd drukken op de toetsen "+" en "START". U hoort een geluidssignaal en de tekst "dEMO" verdwijnt.

Instellen klok en timer

Na het aansluiten op het elektriciteitsnet of na het

uitvallen van de stroom knipperen de toets  en de cijfers op het display TIJDEN.



Voor het instellen van de tijd:

1. Houd de toetsen "+" en "-" ingedrukt om de nummers sneller te laten lopen en de tijd makkelijker in te stellen.

2. Zodra u de juiste tijd heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u

nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.


Voor eventuele gelijkstellingen schakelt u het

bedieningspaneel uit door te drukken op de toets ; druk op de  toets en volg de aangegeven procedure.

Als de tijd verstreken is laat de timer een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 6 seconden uitgaat of door uzelf kan worden afgezet door op een willekeurig actief symbool te drukken.

Om de timer in te stellen drukt u op de toets  en

voert u de handelingen voor het instellen van de klok

uit. Als de toets  aan is betekent dit dat de timer actief is.

! De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de  toets.

2. Druk op de toets van het gewenste kookprogramma. Het display TEMPERATUUR toont de temperatuur die bij het programma hoort. Het display TIJDEN toont de huidige tijd.

3. Druk op de "START" toets om de bereiding te starten.

4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de actuele temperatuur gaan naarmate de temperatuur stijgt aan. De temperatuur kan gewijzigd worden door middel van de toetsen "+" en "-".

5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de actuele temperatuur geven aan dat de voorverwarming compleet is: zet de etenswaren in de oven.

6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- de temperatuur wijzigen door middel van de toetsen "+" en "-";

- de duur van de bereiding programmeren (zie Programma's);

- de bereiding onderbreken door op de toets "STOP" te drukken.

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door op de toets te drukken.

Programma's

NL

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C.

In het programma BARBECUE is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Ook deze kan handmatig worden gewijzigd.



Programma **MULTILEVEL**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.



Programma **BARBECUE**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar aanwezig) begint te draaien. Door op de toetsen "+" en "-" aan de linkerkant te drukken, zal het display THERMOSTAAT de stroomsterkeniveaus aangeven die kunnen worden ingesteld, van een minimum van 5% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.



Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement, de ventilator en het draaispit (waar aanwezig). Hiermee wordt de thermische verspreiding uit één richting gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.

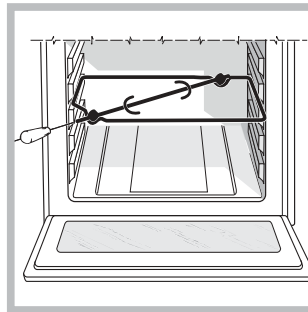
Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.





Programma's **LAGE TEMPERATUUR**

Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Het draaispit *



Voor het activeren van het draaispit (zie afb.) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door de programma's  of  te selecteren;

!Bij het programma  zal het draaispit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

Automatische kookprogramma's

!De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** die automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. U kunt het gerecht in een **koude of warme oven zetten**.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.



Programma **VLEES**

Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het vlees in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.



Programma **CAKE**

Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.



Programma **PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.



Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.




Programma **PIZZA**

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de bakplaat iets in.

Recept voor PIZZA:

1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm
Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur
- In koude of warme oven plaatsen
- Start de bereiding  PIZZA



Programma **BROOD**

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

Recept voor BROOD:

1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360g water, 11g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)




Procedure:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om de verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;** Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het brood in de koude oven.
- Start het programma  BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

De duur programmeren




1. Druk op de toets ; De toets  en de cijfers op het display TIJDEN beginnen te knipperen.
2. Om de duur in te stellen drukt u op de toetsen "+" en "-". Om de nummers sneller te laten lopen en de tijd makkelijker in te stellen kunt u de toetsen ingedrukt houden.
3. Zodra u de juiste duur heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets , om de instelling te bevestigen.
4. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het display EMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15 uur.

Programmeren van een uitgestelde bereiding

1. Druk op de toets  en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3.
2. Druk daarna op de toets  en stel de eindtijd in m.b.v. de toetsen "+" en "-". Als u de nummers ingedrukt houdt zullen ze sneller lopen en kunt u de tijd makkelijker instellen.
3. Zodra u de gewenste tijd voor het einde van de bereiding heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.
4. Druk op de toets "START" voor het inschakelen van de programmering.
5. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

De toetsen  en  knipperen om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Na de programmering en voordat de bereiding van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en de tijd van het einde van de bereiding.

Om een programmering te annuleren drukt u op de toets "STOP".

! Als u een bereiding selecteert is de toets  actief, maar niet de toets . Als u een kookduur instelt wordt de toets  actief, en kunt u een uitgestelde bereiding programmeren.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats het rooster in stand 3 of 4, zet de gerechten in het midden van het rooster.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

NL

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Multilevel*	Pizza op 2 roosters	1+1	2 en 4	1 en 3	Ja	220-230	20-25
	Taarten op 2 roosters	1	2 en 4	1 en 3	Ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)	1	2 en 4	1 en 3	Ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1	1 en 2/3	1 en 3	Ja	200-210	65-75
	Lamsvlees		2	1	Ja	190-200	45-50
	Makreel		1 of 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne		2	1	Ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	210	20-25
Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	Ja	200	20-30	
Barbecue*	Makreel	1	4	3	Nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	Nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	Nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	Nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	Nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	Nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	Nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
Gratineren*	Gegrilde kip	1,5	2	2	Nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	Nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	Nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	Nee	210	70-80
Lamsvlees	1	2	2	Nee	210	40-45	
Lage temperatuur	Ontdooien		2 of 3	2	Nee	-	-
	Rijzen		2 of 3	2	Nee	-	60-90
	Opwarmen gerechten		2 of 3	2	Nee	-	-
	Pasteuriseren		2 of 3	2	Nee	-	-
Pizza automatisch	Pizza (zie recept)	1	2	2	Nee	-	23-33
	Focaccia (brooddeeg)	1	2	2	Nee	-	23-33
Brood automatisch	Brood (zie recept)	1	2	2	Nee	-	55
Taarten automatisch	Taarten van gistdeeg	1	2 of 3	2	Nee	-	35-55
Vlees automatisch	Gebraden vlees	1	2 of 3	2	Nee	-	60-80

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terecht komen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker direct beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Het wegdoen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde bereiding" (*zie Programma's*) kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een grotere energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

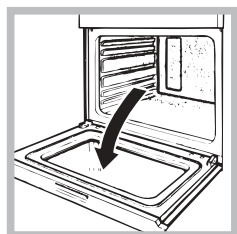
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

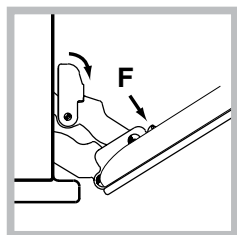
De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

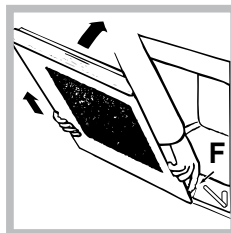
U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).



2. til de hendeltjes op die zich aan de scharnieren bevinden en draai ze (*zie afb.*);



3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde

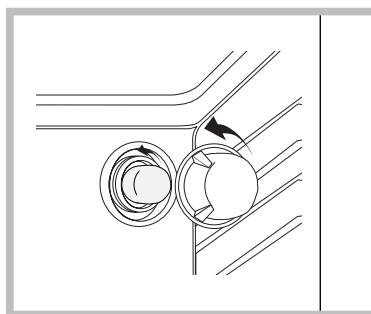
volgorde uit te voeren.

Controleer de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

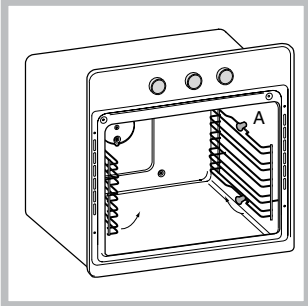
Voor het vervangen van het ovenlampje:



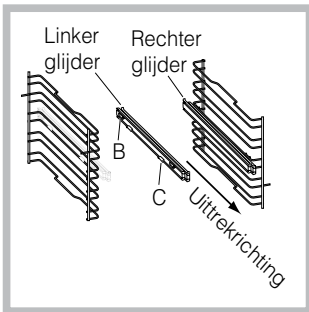
1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 25 W, fitting E 14. Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (*zie afb.*).

Montage van de Geleiders Kit

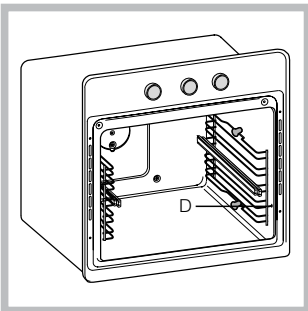
Zo monteert u de geleiders:



1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (*zie afbeelding*).



2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C. Let goed op de uittrekriching van de geleider.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (*zie afbeelding*). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.

4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "ER" gevolgd door nummers. In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:

- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

DE

NL

DE

RS

Nederlands, 1 **Deutsch, 14** Русский, 27

KZ

FQ 103.1 /HA
FZ 1032 C.1 IX /HA
FZ 1032.1 IX /HA
FQ 103 C.1 /HA
FQ 1032 C.1 /HA
F 1039 C.1 IX /HA
F 1039 C.1 /HA
FQ 1037 C.1 /HA
FZ 103 C.1 IX/HA
FZ 103 C.1 /HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 15-16

Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 17

Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 18

Sperre der Schaltelemente
DEMO-Modus
Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker
Inbetriebsetzung des Backofens

Programme, 19-22

Manuelle Garprogramme
Automatik-Garprogramme
Garzeit-Programmierung
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 23

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 24-25

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Reinigung der Backofentür
Lampenaustausch
Montage des Gleitschienen-Bausatzes

Kundendienst, 26

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch. sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellung

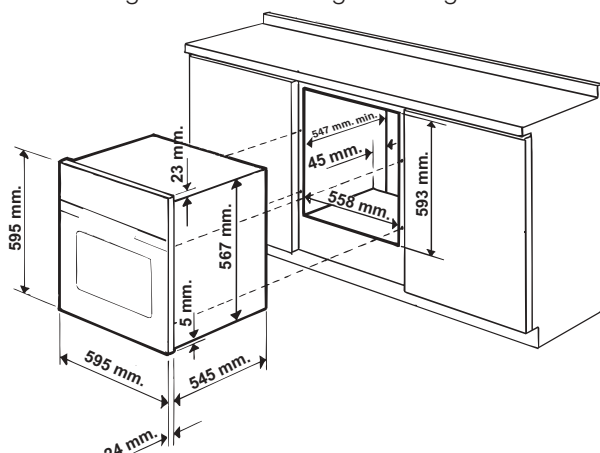
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

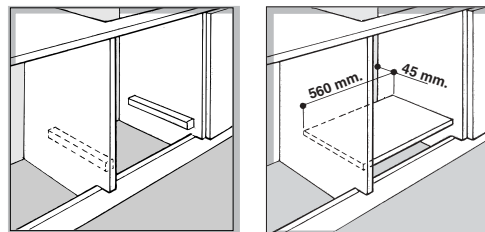
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



! Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

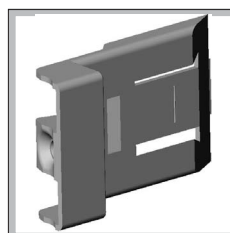
Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).

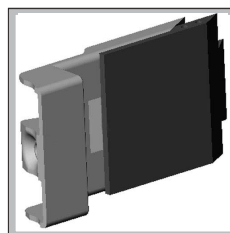


Zentrierung und Befestigung

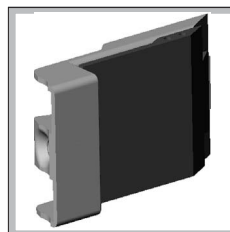
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (*siehe Abbildung*);



18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*);



16 mm: die zweite Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*).

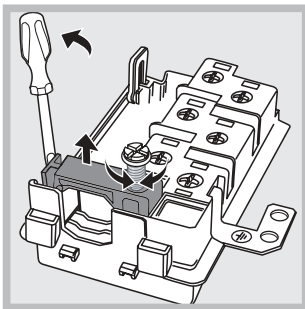
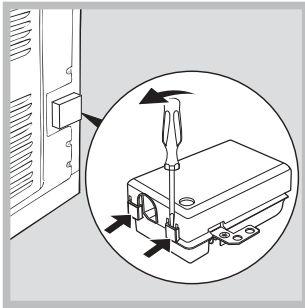
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

Elektroanschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels



1. Öffnen Sie das Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).
2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.
3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N- \perp aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (\perp).

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;



- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Abmessungen *	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen *	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V ~ 50Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL **	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: Überbacken.
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. 2002/96/EG

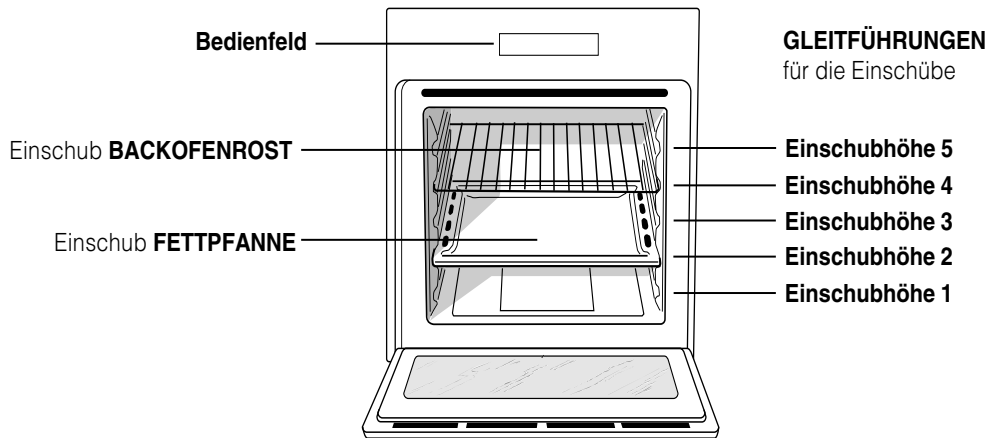
* Mit Vollglasinentür

** Ohne ausziehbare Gleitschienen

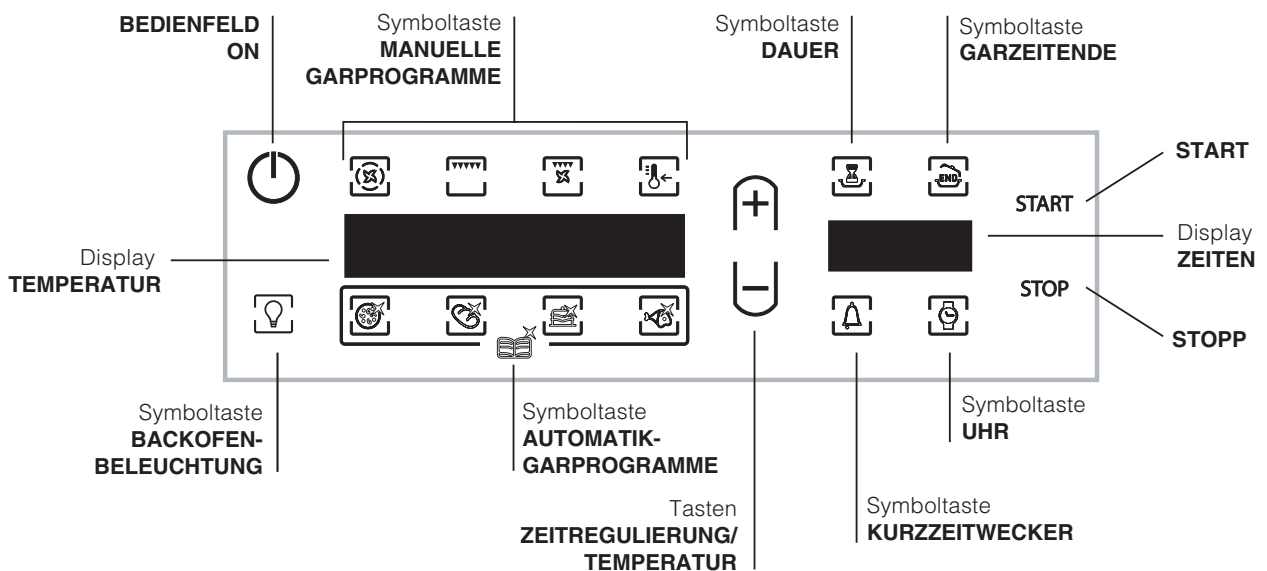
Beschreibung des Gerätes

Geräteansicht

DE



Bedienfeld



Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

! Die Funktionen "Sperrung der Schaltelemente" und "DEMO-Modus" können auch bei ausgeschaltetem Bedienfeld aktiviert/deaktiviert werden.

Sperrung der Schaltelemente


Zur Sperrung der Backofen-Schaltelemente drücken Sie die

gleichzeitig die Tasten  und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint die Anzeige "Loc".

Durch erneutes Drücken werden die Schaltelemente wieder freigegeben. Die Taste "STOPP" bleibt immer aktiviert.

Demo-Modus

Der Backofen kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Schaltelemente bleiben jedoch einsatzfähig.

Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+", , und "START". Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display ZEITEN erscheint die Anzeige "dEMO".

Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "START". Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display verschwindet die Anzeige "dEMO".


Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach



einem Stromausfall blinken die Taste  und die Ziffern auf dem Display ZEITEN.

Zur Einstellung der Uhrzeit:

1. Die Tasten "+" und "-" drücken; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
2. Ist die richtige Zeit erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die

Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste  um die Einstellung zu bestätigen.

Um eventuelle Änderungen anzubringen schalten Sie das

Bedienfeld durch Drücken der Taste  aus. Drücken Sie daraufhin die Taste  und verfahren Sie gemäß obiger Anleitung.


Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.

Zur Einstellung des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste  und befolgen Sie die zur Einstellung der Uhr beschriebene

Vorgehensweise. Die Taste  zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiviert wurde.

! Der Kurzzeitwecker steuert nicht das Ein- und Ausschalten des Backofens.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste  ein.
2. Drücken Sie auf die Taste der von Ihnen gewünschten Garfunktion. Das Display TEMPERATUR zeigt die dem Programm entsprechende Temperatur an; das Display ZEITEN zeigt die laufende Uhrzeit an.
3. Drücken Sie die Taste "START", um den Garvorgang einzuleiten.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Garraumtemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt. Die Temperatur kann durch Drücken der "+" und "-" Tasten geändert werden.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Anzeigen der aktuellen Garraumtemperatur zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Geben Sie die zu garenden Speisen in den Backofen.
6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - Die Temperatur durch Drücken der "+" und "-" Tasten ändern.
 - die Programmierung einer Garzeitdauer (*siehe Programme*);
 - ein Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste "STOPP".
7. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Zu Beginn des Programms FAST CLEAN verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Drücken der Taste eingeschaltet werden.

Manuelle Garprogramme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden.

Bei dem Programm GRILL ist der voreingestellte Wert eine in % angegebene Leistungsstufe. Auch diese lässt sich manuell verändern.

Programm **ECHTE HEISLUFT**

Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Durch Betätigen der Tasten "+" und "-" (linke Seite des Displays), werden auf dem Display TEMPERATUR die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 5% bis 100% reichen. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **ÜBERBACKEN**

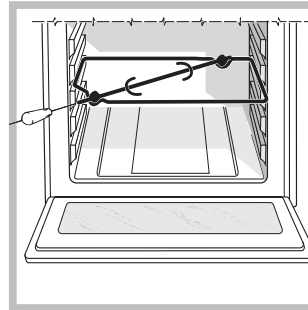
Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein, und das Gebläse sowie der Drehspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.

Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**


Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.

Drehspieß *



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der

Programme  oder  in Betrieb.

! Ist das Programm  eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatik-Garprogramme

! **Temperatur** und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierter optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den **nicht vorgeheizten** oder in den **vorgeheizten** Backofen geschoben werden.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

Programm **BRATEN**

Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs-, Schweine- und Lammbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

* Nur bei einigen Modellen

**Programm KUCHEN**

Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

**Programm PIZZA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details.

**Programm BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details.

**Programm PIZZA**


Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- Fetten Sie das Backblech leicht ein.

PIZZAREZEPT:

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen

Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefer)

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde.
- Schieben Sie Pizza in den kalten oder vorgeheizten Backofen ein.
- Starten Sie das Garprogramm  PIZZA.

**Programm BROT**

Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:


- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.**
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:

1 Backblech mit 1.000g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefer)



Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen.
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen, und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.** Zur Reinigung raten wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.




Garzeit-Programmierung



! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmierung der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie die Taste ; die Taste  und auch die Ziffern auf dem Display ZEITEN blinken.
2. Zur Einstellung der Dauer die Tasten "+" und "-" drücken; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. Ist die gewünschte Dauer erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
 - Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.




Vorwahl eines Garvorgangs

1. Drücken Sie die Taste , und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3 aus.
2. Drücken Sie dann die Taste  und stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" das Garzeitende ein; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. Ist das Ende der Garzeit erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
4. Zur Aktivierung der Programmation drücken Sie die Taste "START".
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
 - Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet also automatisch um 11:15 Uhr.

Die Tasten  und  schalten auf Blinklicht, als Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Nach der Programmierung zeigt das Display ZEITEN in dem Zeitraum bis zum Garzeitbeginn im Wechsel die Gardauer und das Garzeitende an.

Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie

die Taste "STOPP".

! Bei der Wahl eines Garvorgangs wird die Taste , jedoch nicht die Taste  aktiviert. Wird eine Garzeitdauer eingestellt, wird die Taste  aktiviert, worauf ein Garvorgang mit verzögertem Start programmiert werden kann.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Bratspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Back-/Brattabelle

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit-Dauer (Minuten)
			Standard- Führungen	Gleitschienen			
Echte Heißluft*	Pizza auf 2 Ebenen	1+1	2 und 4	1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen	1	2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)	1	2 und 4	1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm		2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen		1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne		2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	200	20-30	
Grill*	Makrelen	1	4	3	Nein	100%	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	100%	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	100%	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	100%	15-20
	Bratwürste	0,7	4	3	Nein	100%	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	100%	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	100%	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100%	70-80
Lamm a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100%	70-80	
Überbacken*	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Niedrige Temperatur	Auftauen		2 oder 3	2	Nein	-	-
	Hefeteig		2 oder 3	2	Nein	-	60-90
	Aufwärmen		2 oder 3	2	Nein	-	-
	Pasteurisierung		2 oder 3	2	Nein	-	-
Pizza Automatisch	Pizza (siehe Rezept)	1	2	2	Nein	-	23-33
	Gefüllte Focaccia (Brotteig)	1	2	2	Nein	-	23-33
Brot Automatisch	Brot (siehe Rezept)	1	2	2	Nein	-	55
Kuchen Automatisch	Hefekuchen	1	2 oder 3	2	Nein	-	35-55
Fleisch Automatisch	Braten	1	2 oder 3	2	Nein	-	60-80

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Garprogramme*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

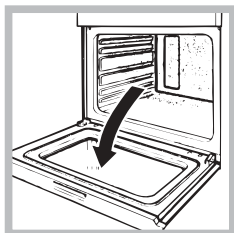
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

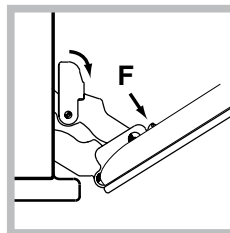
Reinigung der Backofentür

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerschneiden des Glases zur Folge haben können.

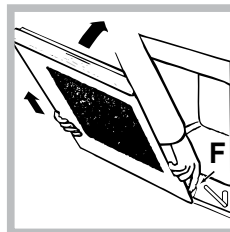
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);



2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (siehe Abbildung);



3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (siehe Abbildung). In umgekehrter

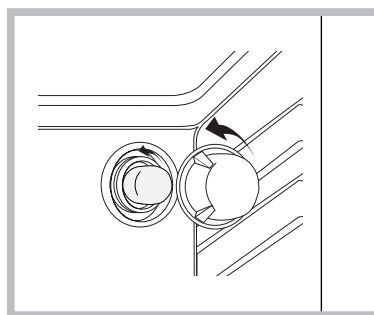
Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

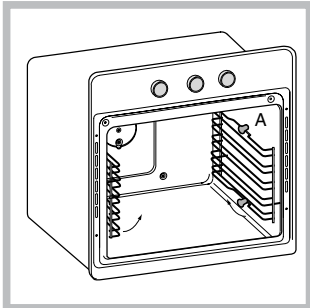
Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



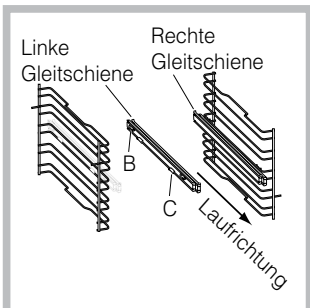
1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14. Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (siehe Abbildung).

Montage des Gleitschienen-Bausatzes

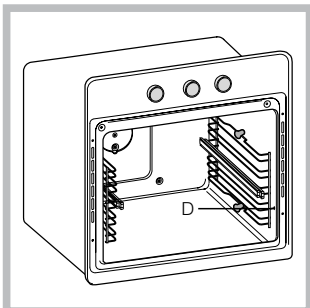
Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:



1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus (siehe Abbildung).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (siehe Abbildung). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.

4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

Kundendienst

DE

Zur Beachtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: „ER“ gefolgt von Nummern. In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.



Nederlands, 1



Deutsch, 14



Русский, 27



FQ 103.1 /HA
FZ 1032 C.1 IX /HA
FZ 1032.1 IX /HA
FQ 103 C.1 /HA
FQ 1032 C.1 /HA
F 1039 C.1 IX /HA
F 1039 C.1 /HA
FQ 1037 C.1 /HA
FZ 103 C.1 IX/HA
FZ 103 C.1 /HA

Содержание

Монтаж, 28-29

Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 30

Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 31

Блокировка управлений
Режим DEMO
Настройка часов и таймера
Включение духового шкафа

Программы, 32-35

Программы приготовления в ручном режиме
Программы приготовления в автоматическом режиме
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 36

Общие требования по безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 37-38

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих
Техническое обслуживание

RS

Монтаж

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

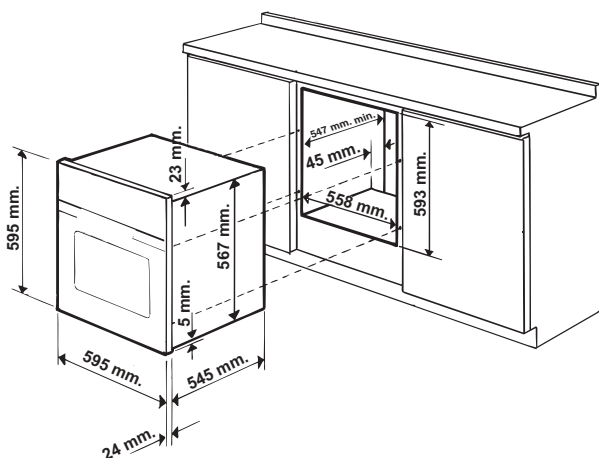
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

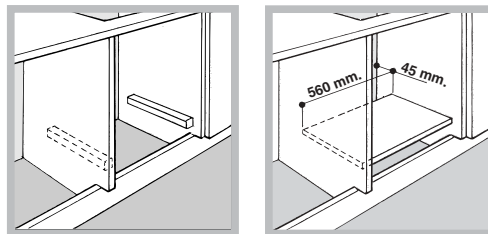
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. *схему*) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

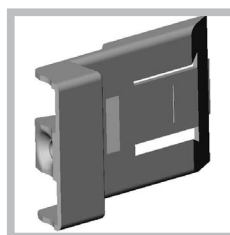
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. *схемы*).

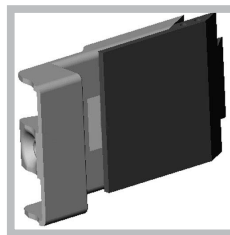


Центровка и крепление

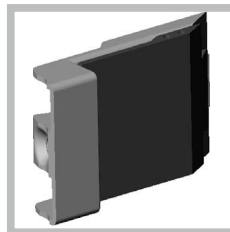
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (см. *схему*);



толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (см. *схему*);



толщина 16 мм: используйте второй паз (см. *схему*).

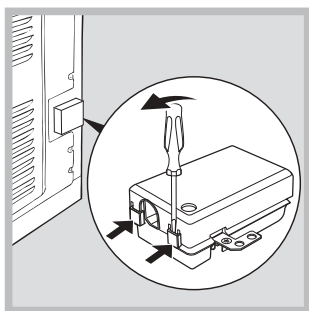
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

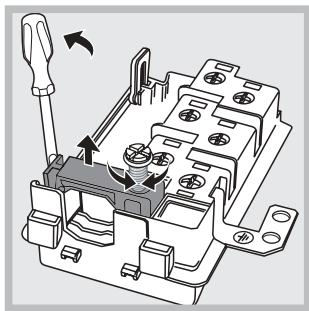
Электрическое подключение

! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).



2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).

3. Отвинтите винты контактов L-N- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (\perp).

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на

максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);



- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Сервисное обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 40 см.
Объем	56 л
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем*	58 л
Электрическое подключение	напряжение при 220-240 В ~ 50 Гц макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ**	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: 
 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CE

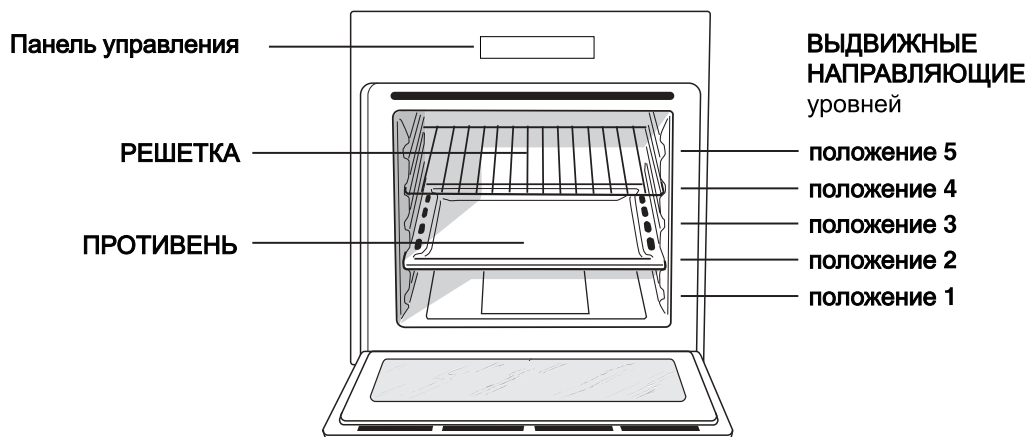
*С двойной стеклянной дверцей

**Без выдвижных направляющих

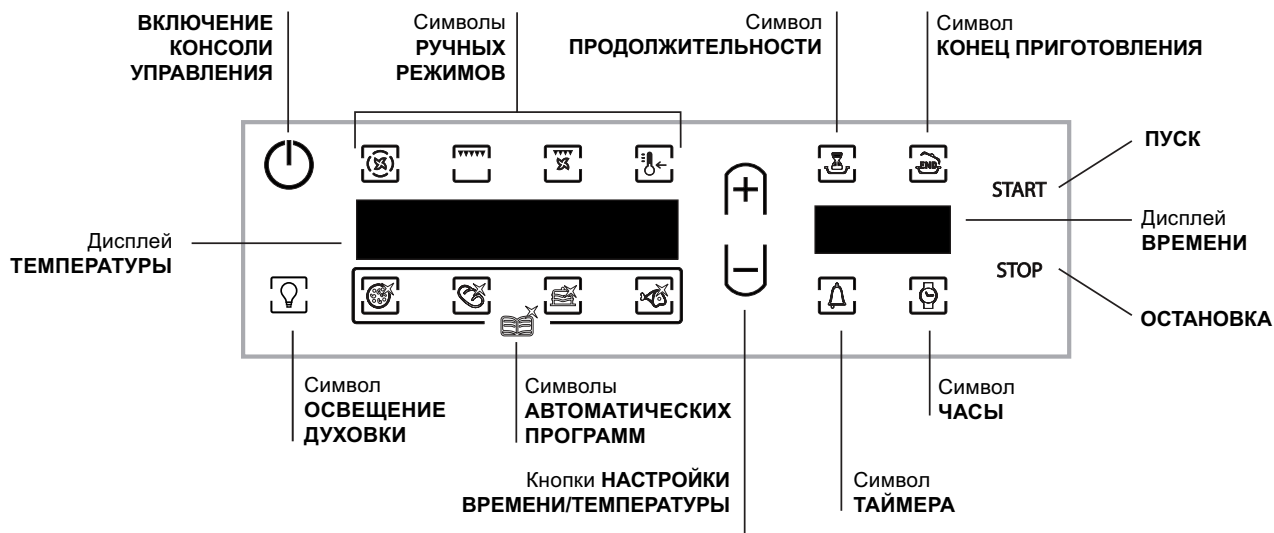
Описание изделия

RS

Общий вид



Консоль управления





! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Функции “Блокировка управлений” и “Режим DEMO” могут быть включены/отключены, даже если панель управления отключена.

Блокировка управлений

Для блокировки управлений духового шкафа


нажмите одновременно кнопки  и . Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется “Loc”.

Вновь нажмите эти кнопки для разблокировки управлений. Кнопка «STOP» всегда включена.

Режим Demo

Духовой шкаф может работать в режиме DEMO: отключаются все нагревательные элементы, остаются включенными только управления.


Для включения режима DEMO нажмите

одновременно кнопки “+”,  и “START”. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ВРЕМЕНИ появляется “dEMO”.

Для отключения режима DEMO нажмите одновременно кнопки “+” и “START”. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ВРЕМЕНИ гаснет надпись «dEMO».


Настройка часов и таймера


После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения

кнопка  и цифры на дисплее ВРЕМЕНИ мигают. Порядок настройки времени:

1. Нажмите кнопки “+” и “-”; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.


2. Выставив точное время, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите


кнопку  для сохранения настройки.

Для возможной корректировки выключите консоль управления при помощи кнопки ; нажмите кнопку

 и выполните указанный порядок действий.


По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 6 секунд или после нажатия на любой включенный символ.

Для настройки таймера нажмите кнопку  и выполните операции по настройке часов.

Включенная кнопка  показывает, что таймер включен.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Включение духового шкафа

1. Включите консоль управления при помощи кнопки .

2. Нажмите кнопку нужной программы приготовления. На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается температура выбранной программы; на дисплее ВРЕМЕНИ показывается текущее время.

3. Нажмите кнопку «START» для начала приготовления.

4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы текущей температуры будут загораться по мере повышения температуры. Можно изменить температуру при помощи кнопок «+» и «-».

5. Звуковой сигнал и одновременное включение всех индикаторов температуры на одну секунду означает, что фаза предварительного нагрева завершена: поместите в духовой шкаф продукт.

6. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить температуру при помощи кнопок «+» и «-»;

- запрограммировать продолжительность приготовления (*см. Программы*);

- прервать приготовление при помощи кнопки «STOP».

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возвращения электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программе ГРИЛЬ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! Никогда не ставьте никакие предметы на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежущего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа может быть включено в любой момент при выключенной духовке при помощи кнопки.

Программы

RS

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C.

В программе ГРИЛЬ заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.



Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.



Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). При помощи кнопок «+» и «-», расположенных слева, на дисплее **ТЕМПЕРАТУРЫ** показываются имеющиеся уровни мощности от 5% до 100%. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программа **ЗАПЕКАНКА**

Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.

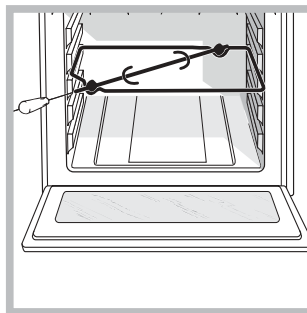
Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**



Этот режим приготовления служит для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.


Вертел*



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;

3. включите вертел, выбрав программы  или 

! После начала выполнения программы  при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой **С.О.Р.® (Оптимальное запрограммированное приготовление)**, что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. В зависимости от выбранной программы только ее продолжительность может быть изменена на $\pm 5/10$ минут. Приготовление автоматически продукт завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в холодной или в горячей духовке.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.



Программа **МЯСО**

Эта программа предназначена для приготовления телятины, свинины, баранины. Пицца помещаются в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

* Имеется только в некоторых моделях.



Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.



Программа **ПИЦЦА**

Эта программа предназначена для выпечки пиццы. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.



Программа **ХЛЕБ**

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.



Программа **ПИЦЦА**

Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- вес теста должен быть от 500 до 700 гр.
- слегка смажьте противень сливочным маслом.

Рецепт **ПИЦЦЫ:**

1 противень, нижний уровень, холодная или горячая духовка

Рецепт для 3-х пицц весом примерно 550 гр: 1000 гр. муки, 500 гр. воды, 20 гр. соли, 20 гр. сахара, 10 л3 оливкового масла, 20 гр. Пивных дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)

- Расстойка теста при комнатной температуре: 1 час.
- Тесто помещается в холодную или разогретую духовку.

- Включите приготовление  ПИЦЦА



Программа **ХЛЕБ**

Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:


- соблюдайте рецепт;
- максимальный вес на противень;
- не забывайте налить 1 дл холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт **ХЛЕБА:**

1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)




Приготовление:

- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40°C и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противене на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- не забудьте налить 1 дл холодной воды в противень, установленный на 5-ый уровень; Для чистки рекомендуем использовать воду с уксусом.
- Пицца помещаются в духовку без ее предварительного нагрева.
- Включите приготовление  ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.




Программирование приготовления



! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Программирование продолжительности

1. Нажмите кнопку ; кнопка  и значения на дисплее ВРЕМЕНИ мигают.
2. Для настройки продолжительности нажмите кнопки "+" и "-"; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.
3. Задав нужную продолжительность, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите кнопку  для сохранения настройки.
4. Нажмите кнопку «START» для включения программы.
5. По истечении заданного времени на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
 - Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.




Программирование приготовления с задержкой

1. Нажмите кнопку  и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продолжительности.
2. Затем нажмите кнопку  и настройте время окончания приготовления при помощи "+" и "-"; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.
3. Выставив нужное время окончания приготовления, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите кнопку  для сохранения настройки.
4. Нажмите кнопку «START» для включения программы.
5. По истечении заданного времени на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
 - Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15:00.

Кнопки  и  мигают, показывая, что была задана программа. По завершении программирования в период ожидания начала приготовления на дисплее ВРЕМЕНИ попеременно показывается продолжительность и

время окончания приготовления.

Для отмены программы нажмите кнопку «STOP».

! При выборе программы приготовления включается кнопка , но не кнопка . При настройке продолжительности включается кнопка , и можно запрограммировать включение приготовления с задержкой.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется настроить духовой шкаф на максимальную мощность. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлинится, что препятствует получению хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

RS

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжительность приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	Да	220-230	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	Да	170	20-25
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	Да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	Да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	Да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	Да	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	210	20-25
Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	Да	200	20-30	
ГРИЛЬ*	Скумбрия	1	4	3	Нет	100%	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	Нет	100%	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	Нет	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	Нет	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0,7	4	3	Нет	100%	15-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	Нет	100%	10-12
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	Нет	100%	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
Gratin (Подрумянивание)*	Курица-гриль	1,5	2	2	Нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	Нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	Нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	Нет	210	70-80
Баранина	1	2	2	Нет	210	40-45	
Низкая температура	Размораживание		2 или 3	2	Нет	-	-
	Расстойка		2 или 3	2	Нет	-	60-90
	Разогревание готовых блюд		2 или 3	2	Нет	-	-
	Пастеризация		2 или 3	2	Нет	-	-
Пицца в автоматическом режиме	Пицца (см. рецепт)	1	2	2	Нет	-	23-33
	Лепешка (замес теста)	1	2	2	Нет	-	23-33
Хлеб в автоматическом режиме	Хлеб (см. рецепт)	1	2	2	Нет	-	55
Кондитерская выпечка в автоматическом режиме	Выпечка из дрожжевого теста	1	2 или 3	2	Нет	-	35-55
Мясо в автоматическом режиме	Жаркое	1	2 или 3	2	Нет	-	60-80

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования по безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения штепсельной вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. *Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью вторичного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Дополнительные функции программ, в особенности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) позволят Вам сэкономить электроэнергию.
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съёмные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

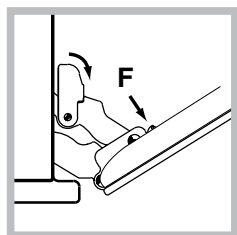
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

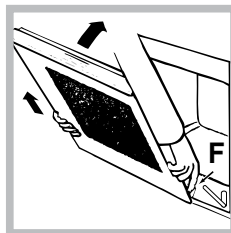
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.



Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.
1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);



2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



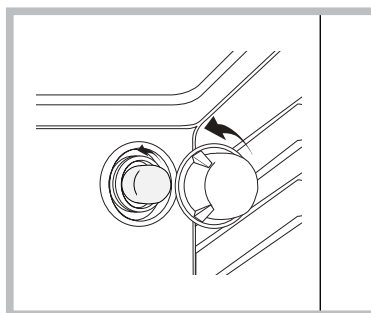
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные

операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

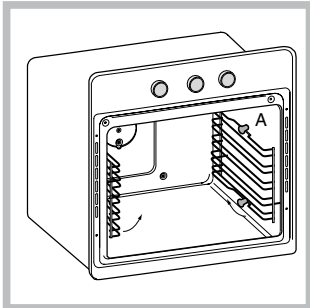


Замена лампочки в духовом шкафу:

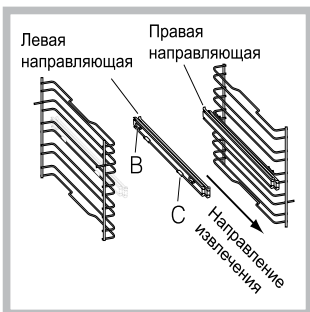
1. Снимите стеклянную крышку при помощи отвертки.
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 15 Вт, резьба E 14. Восстановите на место крышку, обращая внимание на правильное положение уплотнения (см. схему).

Крепление комплекта выдвижных направляющих

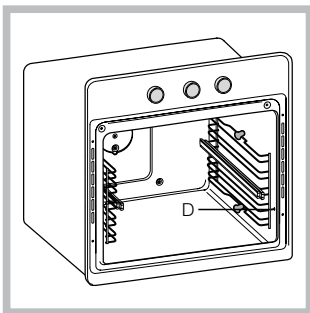
Порядок монтажа выдвижных направляющих:



1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов А (см. схему).



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление В, а затем С.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.

4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы А.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Сервисное обслуживание

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “ER” с последующими номерами. В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Сервисное Обслуживание:

- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно (:)
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Сервисного обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного обслуживания сообщите:

- сообщение, показываемое на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

KZ

Қазақ тілінде

FQ 103.1 /HA
FZ 1032 C.1 IX /HA
FZ 1032.1 IX /HA
FQ 103 C.1 /HA
FQ 1032 C.1 /HA
F 1039 C.1 IX /HA
F 1039 C.1 /HA
FQ 1037 C.1 /HA
FZ 103 C.1 IX/HA
FZ 103 C.1 /HA

Мазмұны

Орнату, 40-41

Орналастыру
Токқа жалғау
Деректер кестесі

Құрылғы сипаттамасы, 42

Жалпы шолу
Басқару тақтасы

Қосу және пайдалану, 43

Басқару тақтасын құрсаулау
DEMO режимі
Сағат пен таймерді қою
Пешті қосу

Тағам дайындау режимдері, 44-47

Қолмен пісіру режимдері
Автоматты пісіру режимдері
Тағам дайындау режимін орнату
Тағам дайындау бойынша кеңес
Тағам әзірлеу бойынша кеңес кестесі

Сақтандырулар мен кеңестер, 48

Жалпы қауіпсіздік
Жою
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

Күтіп ұстау және техникалық қызмет көрсету, 49-50

Құрылғыны өшіру
Құрылғыны тазалау
Пеш есігін тазалау
Шамды ауыстыру
Сырғымалы тартпалар жиынын орнына салу
FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ)
функциясымен автоматты түрде тазалау

Көмек, 51



KZ

! Құрылғыны іске қоспастан бұрын осы нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

Орналастыру

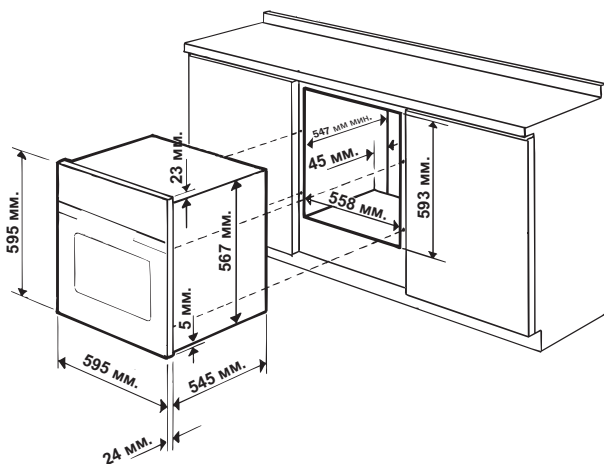
! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тынысы тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызу мүмкін («Сақтандырулар мен кеңестер» бөлімін қараңыз).

! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

Бекітілген құрылғы

Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.

- Пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- Сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- Пешті ас үй үстелінің астына (сызбаны қараңыз) немесе ас үй жиһазының ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:

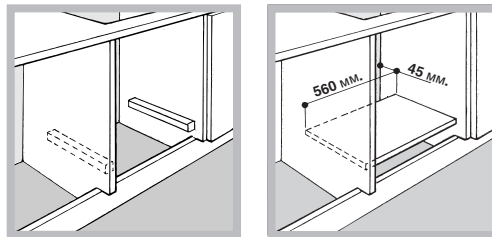


! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет.

Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

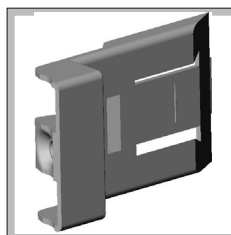
Желдету

Лайықты желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі бөлек жіңішке тақтайдың үстінде тұратындай етіп, немесе кем дегенде 45 x 560 мм саңылауы бар мейлінше тегіс беткі қабатқа орнатуға кеңес беріледі (сызбаларды қараңыз).

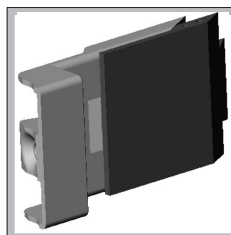


Ортаға қою және бекіту

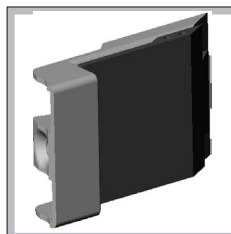
Пештің бүйірлеріндегі 4 құлақша сыртқы жақтаулардың 4 тесігіне сәйкес келетіндей етіп орнатыңыз. Құлақшаларды төменде көрсетілгендей шкаф бүйірінің қалыңдығына қарай лайықтаңыз:



қалыңдығы 20 мм:
құлақшаның жылжымалы бөлігін алып тастаңыз (сызбаны қараңыз).



қалыңдығы 18 мм: зауытта орнатылған бірінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



қалыңдығы 16 мм: екінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).

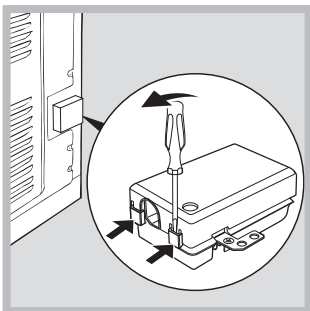
Пештің есігін ашып, 4 бұрандалы бекіткішті сыртқы жақтаудың 4 тесігіне кіргізіп, құрылғыны шкафқа бекітіңіз.

! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

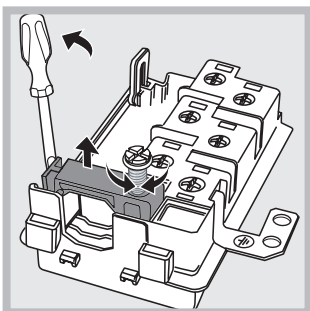
Токқа жалғау

! Үш ұялы электр кабелі бар пеш айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (төменде берілген).

Электр кабелін орнату



1. Қақпақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты тығып, дөңкер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қақпақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Бұрауышты тұтқа түрінде пайдаланып, қыспа бұранданы босатыңыз және алып тастаңыз (сызбаны қараңыз).

3. Үш сымды L-N- \perp байланыс бұрандаларын алып тастап, түстеріне сай сымдарды бұранда бастарының астына бекітіңіз: Көк (N), Қоңыр (L) және Сары-жасыл (\perp).

Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (кестені қараңыз).

Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және айырғыш заңға сәйкес болып табылады.




- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді (төменде берілген).
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады (төменде берілген).
- Розетка құрылғының айырғышына сәйкес келеді. Розетка айырғышына сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель майыстырылмауы немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек білікті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс («Көмек» бөлімін қараңыз).

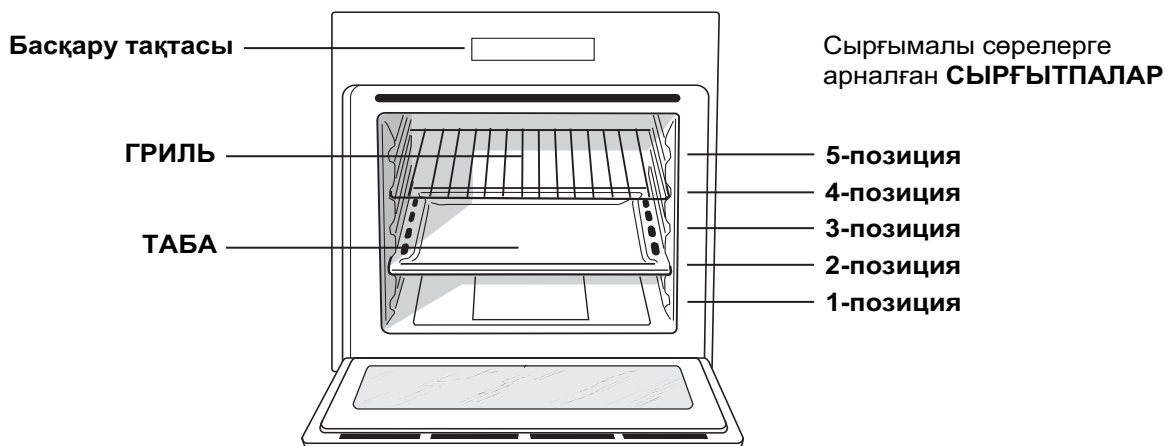
! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ	
Өлшемдері	ені 43,5 см биіктігі 32 см тереңдігі 40 см
Көлемі	56 л
Өлшемдері *	ені 43,5 см биіктігі 32 см тереңдігі 41,5 см
Көлемі *	58 л
Электр қосылымдары	кернеуі: 220-240 В ~ 50 Гц шекті қуаттылығы 2800 Вт
ҚУАТ ЗАТБЕЛГІСІ **	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 нормативі Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы:  Гратин
 	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: 12.12.2006 жылғы 2006/95/EEC (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 03.05.1989 жылғы 89/336/EEC (Электрмагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 22.07.1993 жылғы 93/68/EEC және кейінгі өзгертулері. 2002/96/EEC

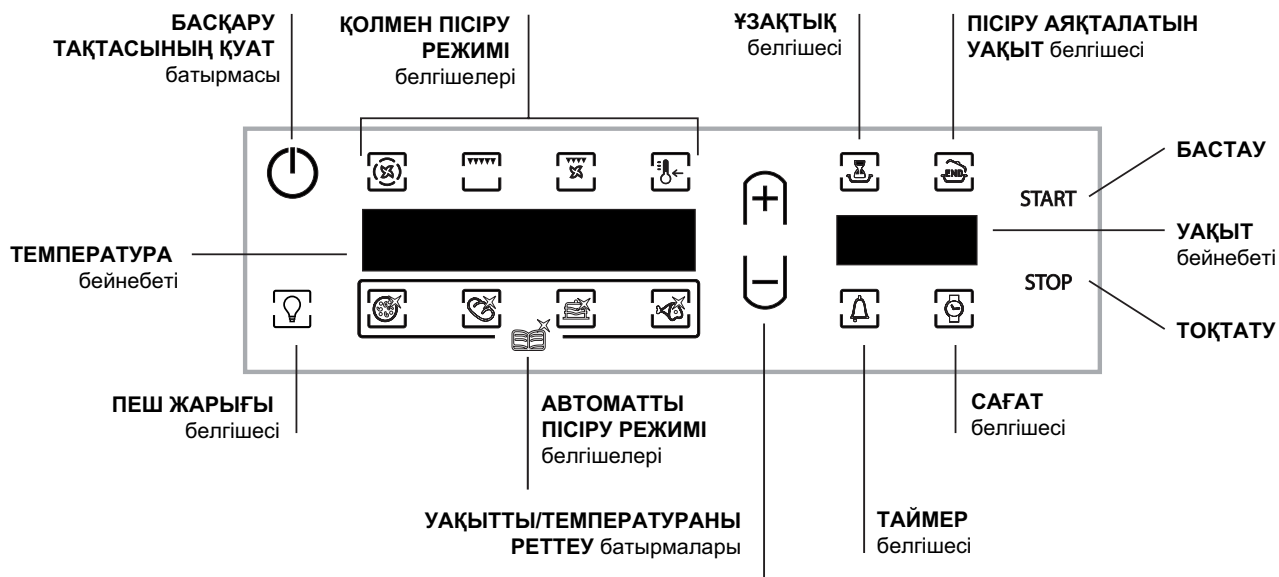
* Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар

** Алмалы бағыттауыш сырғытпалары жоқ

Жалпы шолу



Басқару тақтасы





Қосу және пайдалану

KZ

! Алғаш пайдаланғанда, құрылғыны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын, бөлменің жақсы желденетінін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

! “Басқару тақтасын құрсаулау” мен “DEMO режимі” функцияларын тіпті басқару тақтасы сөндіріліп тұрған кезде де іске қосуға/ажыратуға болады.


Басқару тақтасын құрсаулау

Пештің басқару элементтерін құрсаулау үшін  түймесі мен  түймесін қатар басыңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, TEMPERATURE (температура) бейнебетінде “Loc” сөзі шығады.


Басқару элементтерінің құрсауын ағыту үшін қайтадан басыңыз. “STOP” түймесі әрқашан іске қосулы.

DEMO режимі




Пеш DEMO режимінде жұмыс істей алады: барлық қыздырғыш элементтер ажыратылады, ал басқару элементтері жұмыс істейді.

DEMO режимін іске қосу үшін “+”,  және “START” түймелерін қатар басыңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, TIME (уақыт) бейнебетінде “DEMO” сөзі шығады. DEMO режимін іске қосу үшін “+” және “START” түймелерін қатар басыңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, “DEMO” хабары бейнебеттен ғайып болады.



Сағат пен таймерді қою

Электр тогы желісіне қосқаннан кейін немесе электр тогы ажыратылғаннан кейін УАҚЫТ дисплейіндегі  түймесі мен сандар жыпылықтайды.

Уақытты қою үшін:


1. Сандар тез айналып, реттеуді оңайлату үшін “+” және “-”; түймелерін басып ұстап тұрыңыз.
2. Дәл уақыт мөңдеріне жеткен кезде, ол жадыда сақталу үшін 10 секунд күте тұрыңыз да, реттеуді бекіту мақсатында  түймесін қайтадан басыңыз. Қажетті өзгерістерді енгізу үшін  түймесін басу арқылы басқару тақтасын сөндіріңіз де,  түймесін басып, көрсетілген қадамдарды жасаңыз.

Орнатылған уақыт өткен кезде, таймер дыбыстық белгі береді де, 6 секундтан кейін немесе басқару тақтасындағы кез келген белсенді белгіше басылған кезде ол өздігінен тоқтайды.

Таймерді реттеу үшін  түймесін басыңыз да, сағатты реттеу үшін пайдаланылған рәсімді орындаңыз. Қосылған  түймесі таймердің іске қосылғанын көрсетеді.

! Таймер пешті қоспайды және өшірмейді.

Пешті қосу

1.  түймесін басып басқару тақтасын қосыңыз.
2. Қалаған пісіру режиміне сәйкес келетін түймені басыңыз. TEMPERATURE бейнебеті пісіру режимінің температурасын көрсетеді; TIME бейнебеті ағымдық уақытты көрсетеді.
3. Пісіруді бастау үшін “START” түймесін басыңыз.
4. Пешті алдын ала қыздыру сатысы басталады, ағымдық температура айғақтауыштары температура көтерілген кезде жарықтанады. Температураны “+” және “-” түймелерін басу арқылы реттеуге болады.
5. Алдын ала қыздыру аяқталғанда, дыбыстық белгі естіледі де, ағымдық температура айғақтауыштарының барлығы жанады: содан кейін тағамды пешке салуға болады.
6. Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:
 - температураны “+” және “-” түймелерін басу арқылы реттеу;
 - Пісіру режимінің ұзақтығын реттеу (“Пісіру режимдері” бөлімін қараңыз);
 - “STOP” түймесін басу арқылы пісіруді тоқтату.
7. Электр тогы ажыратылған жағдайда автоматты жүйе тоқтаған жерінен іске қосылады және берілген пештің температурасы белгілі деңгейден түспейді. Қосылмаған бағдарламаға енгізілген режимдер қалпына келтірілмейді және бағдарламаны қайта орнату керек болады.

! Барбекю (BARBECUE) режимінде алдын ала қыздыру сатысы жоқ.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз, бұл эмальді қабатты зақымдайды.

! Өрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

Салқындату желдеткіші

Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігінің арасында салқын ауа ағынын өткізеді. FAST CLEAN (ЖЫЛДАМ ТАЗАЛАУ) режимінде салқындату желдеткіші төменгі жылдамдықта жұмыс істейді.

! Тағам дайын болғаннан кейін де пеш толық салқындағанша желдеткіш жұмыс істеп тұрады.

Пештің шамдары

Пеш жұмыс істемей тұрғанда шамды кез келген уақытта пештің есігін ашу арқылы жағуға болады.

Тағам дайындау режимдері

Hotpoint
ARISTON

KZ

Қолмен пісіру режимдері

! Барлық пісіру режимдерінің әдепкі орнатылған пісіру температурасы бар, оны 40°C пен 250°C аралығында қолдан реттеуге болады. Барбекю (BARBECUE) режимінде әдепкі қуат деңгейі пайызбен (%) көрсетіледі және оны да қолмен реттеуге болады.

КӨПДЕНГЕЙЛІ режим

Барлық қыздыру элементтері мен желдеткіш іске қосылады. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

БАРБЕКЮ режимі

Үстіңгі қыздыру элементі мен бұрылмалы істік (егер болса) іске қосылады. Басқару тақтасының сол жағындағы "+" және "-" түймелерін басу арқылы, реттеуге болатын қуат деңгейлері TEMPERATURE (температура) бейнебетінде пайда болады; олар 5% бен 100% аралығында өзгереді. Грильдің жоғарғы және тіке температурасы қабаттың жоғарғы температурасын қажет ететін тағамдар үшін ұсынылады. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

ГРАТИН режимі

Жоғарғы қыздыру элементі мен гриль-бар істігі (бар болса) іске қосылады да, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Айналу кезінде айналдырып қыздыру элементі де іске қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы ысыту элементтерінің бір бағытқа жылылық бөлуінің тиімділігін арттырады.

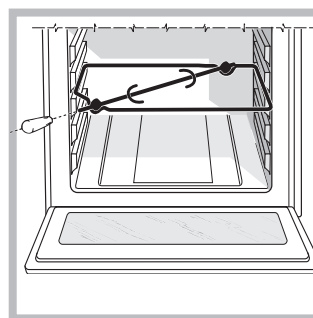
Бұл тағамды күйіп кетуден сақтауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

LOW TEMPERATURE




(ТӨМЕНГІ ТЕМПЕРАТУРА) режимі

Пісірудің бұл түрі тексеру, йогурт дайындау, қажетті уақытта тамақты ысыту және төменгі температурада ақырын ас пісіру үшін қолданылады. Температураның опциялары: 40, 65, 90 °C.

Істікте қуыру *



Гриль істігін іске қосу үшін (сызбаны қараңыз) төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.
 2. Гриль тірегін үшінші позицияға орналастырып, істікті пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз.
 3. Істікте қуыру функциясын  немесе  режимдерін таңдау арқылы іске қосыңыз.
- !  режимі іске қосылған кезде есік ашылса, істік тоқтайды.

Автоматты пісіру режимдері

! Температура мен пісіру ұзақтығы алдын ала орнатылған мәндер, олар әрқашан да автоматты түрде тамаша нәтиже алатыныңызға кепілдік береді. Бұл мәндер **С.О.Р.® (Бағдарламаланған оңтайлы пісіру)** жүйесін пайдалану арқылы реттеледі. Пісіру үрдісі автоматты түрде тоқтап, пеш тамақтың піскенін көрсетеді. Пештің алдын ала қыздырылған-қыздырылмағанынан тәуелсіз, пісіруге кірісуіңізге болады.

! Пісіру сатысына жеткен кезде, пештің дыбыстық белгісі естіледі.

! Пештің есігін ашпаңыз, себебі бұл пісіру уақыты мен температураны бұзуы мүмкін.

MEAT (ЕТ) режимі

Сиыр етін, шошқа етін және қой етін пісіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Етті салқын пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

ПІСІРІЛГЕН БӘЛІШ режимі

Бұл функция табиғи ашытқы, қопсытқыш қосылып дайындалатын тәттілерді, сондай-ақ ашытқысыз дайындалатын тәттілерді пісіру үшін тамаша жарайды. Тамақты пешке ол әлі қызбаған кезде салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

* Тек белгілі модельдерде болады.

**ПИЦЦА (PIZZA) режимі**

Бұл функцияны пицца пісіру үшін пайдаланыңыз. Қосымша мәліметтерді келесі тараудан қараңыз.

**НАН (BREAD) режимі**

Бұл функцияны нан пісіру үшін пайдаланыңыз. Қосымша мәліметтерді келесі тараудан қараңыз.

**ПИЦЦА (PIZZA) режимі**

Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындауға кеңес береміз:

- Рецепт бойынша жасаңыз.
- Қамырдың салмағы 500 - 700 г аралығында болуға тиіс.
- Тұтқалы табаға шамалы май жағыңыз.

ПИЦЦАНЫҢ РЕЦЕПТІ:

1 тұтқалы табаны төменгі сөренің деңгейіне, ыстық немесе салқын пешке қойыңыз

Салмағы шамамен 550 г 3 пиццаның рецепті: 1000 г ұн, 500 мл су, 20 г тұз, 20 г қант, 100 мл зәйтүн майы, 20 г ашытқы (немесе 2 қалта ашытқы ұнтағы)

- Бөлме температурасында ашыту: 1 сағат.
- Ыстық немесе салқын пешке қойыңыз.
- PIZZA (пицца) пісіру режимін іске қосыңыз.

**НАН (BREAD) режимі**

Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындауға кеңес береміз:

- Рецепт бойынша жасаңыз.
- Тұтқалы табаға арналған ең үлкен салмақтан асырмаңыз.
- **5-ші позициядағы пеш табағына 100 мл суық су құюды ұмытпаңыз.**
- Қамырды бөлме температурасында көтерілгенше 1 – 1 ½ сағат (бөлменің температурасына қарай) немесе қамырдың көлемі екі есе үлкейгенше қалдырыңыз.

НАННЫҢ РЕЦЕПТІ:

Ең көбі 1000 грамға арналған 1 тұтқалы таба, төмен деңгей

Ең көбі 1000 грамға арналған 2 тұтқалы таба, ортаңғы және төмен деңгейлер

1000 г қамырға арналған рецепт: 600 г ұн, 360 г су, 11 г тұз, 25 г табиғи ашытқы (немесе 2 қалта ашытқы ұнтағы)




Дайындау әдісі:

- Ұн мен тұзды үлкен тегеште араластырыңыз.
- Ашытқыны жылы суға (шамамен 35 градус) езіңіз.
- Үйілген ұнның ортасынан ойық жасаңыз.
- Су мен ашытқы қоспасын құйыңыз.
- Қамырды біркелкі және онша жабысқақ емес қоспаған айналғанша екі қолмен олай-былай созып, қайта бүктеп, 10 минуттай илеңіз.
- Қамырды домалақтаңыз да, үлкен тегешке салып, беткі қабаты кеуіп кетпес үшін мөлдір пластик үлдірмен бетін жауып қойыңыз. Пеште қолдан **ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА (LOW TEMPERATURE)** функциясын таңдаңыз да, температураны 40°C етіп орнатыңыз. Тегешті пештің ішіне қойып, көтерілу үшін шамамен 1 сағат қалдырыңыз (қамырдың көлемі екі есе үлкеюге тиіс).
- Қамырды мөлшері бірдей бөлкелерге бөліңіз.
- Оларды тұтқалы табадағы пеш қағазының үстіне салыңыз.
- Бөлкелердің бетіне ұн себіңіз.
- Бөлкелердің бетінде тіліктер жасаңыз.
- **5-ші позициядағы пеш табағына 100 мл суық су құюды ұмытпаңыз;** Тазалау үшін су немесе сірке суын пайдаланған дұрыс.
- Нанды салқын пештің ішіне салыңыз.
- BREAD (НАН) пісіру режимін іске қосыңыз.
- Піскеннен кейін бөлкелерді гриль сөрелерінің бірінде әбден суығанша қалдырыңыз.



Пісіру үрдісін орнату



! Пісіру режимі бағдарламалау басталардан бұрын таңдалуға тиіс.

Пісіру ұзақтығын бағдарламалау



1.  түймесін басыңыз;  түймесі және УАҚЫТ (TIME) бейнебетіндегі сандар жыпылықтайды.
2. Ұзақтықты реттеу үшін “+” және “-” түймелерін басыңыз; сандар тез айналып, реттеуді оңайлату үшін басып ұстап тұрыңыз.
3. Қалаған ұзақтық параметріне жеткен кезде, ол жадыда сақталу үшін 10 секунд күте тұрыңыз да, реттеуді бекіту мақсатында  түймесін қайтадан басыңыз.
4. Таңдалған уатық өткенде, ТЕМПЕРАТУРА (TEMPERATURE) бейнебетінде END пайда болады да, дыбыстық белгі естіледі.
 - Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және уақыт 1 сағат 15 минутқа орнатылсын. Бағдарлама сағат 10:15 болғанда автоматты түрде тоқтайды.

Пісіруді кідіртуді бағдарламалау

1.  түймесін басып ұзақтық параметрі сипатталғандай 1-ден 3-ке дейінгі қадамдарды қайталаңыз.
2. Содан кейін  түймесін басыңыз да, “+” және “-” түймелерін басу арқылы пісіру аяқталатын уақытты орнатыңыз; сандар тез айналып, реттеуді оңайлату үшін басып ұстап тұрыңыз.
3. Пісіру аяқталатын уақыт мәніне жеткен кезде, ол жадыда сақталу үшін 10 секунд күте тұрыңыз да, реттеуді бекіту мақсатында  түймесін қайтадан басыңыз.
4. Бағдарламалау үрдісін құптау үшін “START” түймесін басыңыз.
5. Таңдалған уатық өткенде, ТЕМПЕРАТУРА (TEMPERATURE) бейнебетінде END пайда болады да, дыбыстық белгі естіледі.
 - Мысалы: қазір таңертеңгі сағат 9:00 және уақыт 1 сағат 15 минутқа бағдарламаланған, ал аяқталатын уақыт 12:30 болып орнатылған. Бағдарлама сағат таңертеңгі 11:15:00 болғанда автоматты түрде басталады.

Бағдарламалық режимі орнатылғандығын хабарлап  және  түймелері жанады. Бағдарламалаудан кейін пісіру басталардың алдындағы уақытта, TIME бейнебеті пісіру ұзақтығы мен аяқталатын уақытты кезек көрсетеді.

Бағдарламалау рәсімін болдырмау үшін “STOP” түймесін басыңыз.

! Пісіру режимін таңдаған кезде,  түймесі іске қосылады, ал  түймесі қосылмайды. Пісіру

уақытын реттеген кезде,  түймесі жарықтанады да, пісіруді кідіртуді бағдарламалауға болады.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдетіп пісіру кезінде сөрелерді 1-ші және 5-ші позицияларға қоймаңыз. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! БАРБЕКЮ (BARBECUE) ЖӘНЕ ГРАТИН (GRATIN) пісіру режимдерінде, әсіресе бұрылмалы істікті пайдаланған кезде, тағамның қалдықтарын (май және (немесе) тоң май) жинау үшін тұтқалы табаны 1-ші позицияға қойыңыз.

КӨПДЕҢГЕЙЛІ режим

- 2-ші және 4-ші позицияларды пайдаланыңыз, көбірек қызуды қажет ететін тағамдарды 2-шісіне қойыңыз.
- Тұтқалы табаны астыңғы жаққа, ал сөрелі үстіңгі жаққа орнатыңыз.

БАРБЕКЮ

- Гриль сөресін 2 немесе 4-позицияға қойыңыз. Тағамды сөрелің ортасына орналастырыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі ысыту элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА (PIZZA)

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Тағам әзірлеу бойынша кеңес кестесі

KZ

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы		Алдын ала қыздыру	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)
			стандартты бағыттауыш сырғытпалар	жылжымалы бағыттауыш сырғытпалар			
Көпдеңгей*	Пицца - 2 сәреде	1+1	2 және 4	1 және 3	Иә	220-230	20-25
	Екі сәреде бәліштер/2 сәреде кекстер	1	2 және 4	1 және 3	Иә	180	30-35
	Ашыған қамыр бәліші 2 сәреде (тұтқалы табада)	1	2 және 4	1 және 3	Иә	170	20-25
	Қуырылған тауық еті + картоп	1	1 және 2	1 және 3	Иә	200-210	65-75
	Жас қой еті		2	1	Иә	190-200	45-50
	Макрель		1 не 2	1	Иә	180	30-35
	Лазанья		2	1	Иә	190-200	35-40
	Крем салынған пирожок - 2 сәреде		2 және 4	1 және 3	Иә	190	20-25
	Печенье - 2 сәреде		2 және 4	1 және 3	Иә	190	10-20
	Ірімшік салынған пирожок - 2 сәреде		2 және 4	1 және 3	Иә	210	20-25
	Хош иісті бәліш		1 және 3	1 және 3	Иә	200	20-30
Барбекю*	Макрель	1	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Палтус пен моллюск	0.7	4	3	Жоқ	100%	10-15
	Кальмар мен асшаян кебабы	0.7	4	3	Жоқ	100%	8-10
	Нәлім белдемесі	0.7	4	3	Жоқ	100%	10-15
	Грильде пісірілген көкөністер	0.5	3 не 4	2 не 3	Жоқ	100%	15-20
	Бұзау етінен пісірілген стейк	0.8	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Шұжықтар	0.7	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Гамбургер	4 не 5	4	3	Жоқ	100%	10-12
	Қыздырылған сэндвич (немесе тост)	4 не 6	4	3	Жоқ	100%	3-5
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1	-	-	Жоқ	100%	70-80
Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген қой еті	1	-	-	Жоқ	100%	70-80	
Гратин*	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	2	2	Жоқ	210	55-60
	Каракатица	1	2	2	Жоқ	200	30-35
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1.5	-	-	Жоқ	210	70-80
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген үйрек еті	1.5	-	-	Жоқ	210	60-70
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	2	Жоқ	210	60-75
	Қуырылған шошқа еті	1	2	2	Жоқ	210	70-80
	Жас қой еті	1	2	2	Жоқ	210	40-45
Төмен температура	Еріту		2 не 3	2	Жоқ	-	-
	Тексеру		2 не 3	2	Жоқ	-	60-90
	Тағамды ысыту		2 не 3	2	Жоқ	-	-
	Пастеризация		2 не 3	2	Жоқ	-	-
Автоматты түрде пицца пісіру	Пицца (рецептті қараңыз)	1	2	2	Жоқ	-	23-33
	Фокачча (нан қамыры)	1	2	2	Жоқ	-	23-33
Автоматты түрде нан ұнтақтарына аунату	Нан (рецептті қараңыз)	1	2	2	Жоқ	-	55
Автоматты түрде пісірілген бәліш	Ашыған қамырдан пісірілген кекстер	1	2 не 3	2	Жоқ	-	35-55
Автоматты түрде қақтау	Қақталған ет	1	2 не 3	2	Жоқ	-	60-80

* Жоғарыдағы тізімде көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Пешті алдын ала қыздыру уақыты стандарт бойынша орнатылған және оларды қолмен өзгертуге болмайды.

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай өңделіп шығарылған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік салдары үшін берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне жақындамайтынын тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз, шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны өшіргенде айырғышты әрдайым желі розеткасынан алыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпастан, ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.

- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Жою

- Орау материалдарын тастаған кезде: орама қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз. Пісіру функциясын бағдарламалау параметрлері – әсіресе, «кейінге қалдырылған пісіру» режимі (Пісіру функциялары» бөлімін қараңыз) және «кейінге қалдырылған автоматты түрде тазалау» режимі (>Күтім және пайдалану» бөлімін қараңыз) – пайдаланушының уақытын тиімді пайдалануға мүмкіндік береді.
- БАРБЕКЮ және ГРАТИН режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет. Бұл энергияны сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және пайдалану

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

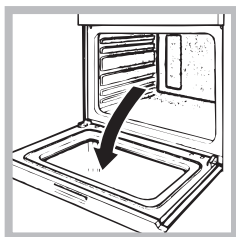
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тазартқыш заттарды басқару тақтасына тура бүрікпей, ысқыш шүберекті қолданып тазалаған дұрыс.

! Құрылғыны тазалауға ешқашан бу тазартқыштарын немесе қысым тазартқыштарын пайдаланбаңыз.

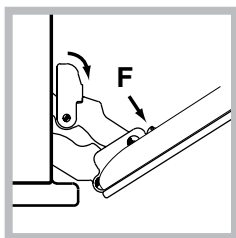
Пеш есігін тазалау

Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.

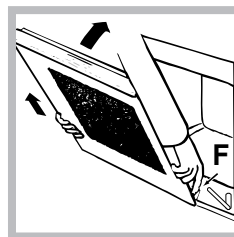
Пеш есігін мұқият тазалау мақсатында оны шығарып алуыңызға болады.



1. Пеш есігін толық ашыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Екі ілмекте орналасқан тұтқаларды көтеріп, бұрыңыз (сызбаны қараңыз).



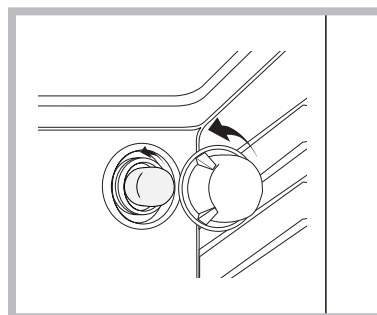
3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Оны өзіңізге қарай орнынан көтере тартыңыз (сызбаны қараңыз). Есікті орнына қою үшін осы іс ретін кері орындаңыз.

KZ

Тығыздағыштарды тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Шамды ауыстыру

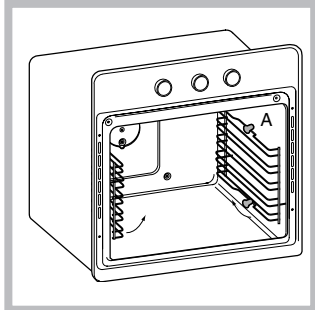


Пештің шамын ауыстыру үшін:

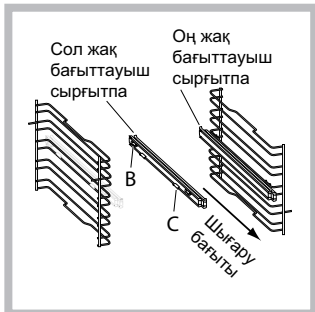
1. Бұрағыштың көмегімен шыны қақпақты шешіп алыңыз.
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: Ваттағы қуаты 15 Вт, цоколі E 14. Шыны қақпақты орнына қойыңыз, оның дұрыс орнағанын тексеріңіз (сызбаны қараңыз).

Сырғымалы тартпалар жиынын орнына салу

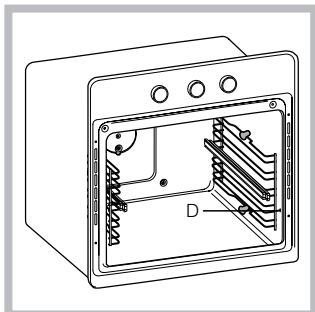
Сырғымалы сөрелерді құрастыру үшін:



1. Екі жақтауды А тығырықтарынан жоғары көтеріп, шешіп алыңыз (суретті қараңыз).



2. Сырғымалы тартпамен қайсы сөренің пайдаланылатынын таңдаңыз. Сырғымалы тартпа шығарылып алынатын бағытқа назар аудара отырып, В ілмегін, одан кейін С ілмегін жақтауға орналастырыңыз.



3. Пештің қабырғаларындағы саңылауларды пайдаланып, бағыттауыш сырғытпалардың көмегімен екі жақтауды бекітіңіз (сызбаны қараңыз). Сол жақ жақтауға арналған тесіктер жоғарыда, ал оң жақ жақтау үшін тесіктер төменде орналасқан.

4. Ең соңында жақтауларды А бөлгіштеріне орналастырыңыз.

! Сырғымалы тартпаларды 5-позицияға қоймаңыз.

Ескерту:

Құрылғы кез келген ақаулықтарды анықтайтын диагностикалық жүйемен жабдықталған. Дұрыс жұмыс істемеу хабарлардың төмендегі түрімен бейнеленеді: “ER” әрпінен кейін сандар келеді.

Дұрыс жұмыс істемеген кезде техникалық қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз.

Техникалық қолдау орталығына хабарласпас бұрын:

- Ақаулықты өзінің түзете алатыныңызды тексеріңіз.
- Ақаулықтың жойылғанын тексеру үшін бағдарламаны қайта бастаңыз.
- Егер жойылмаса, Уәкілетті техникалық қолдау орталығына хабарласыңыз.

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- ТЕМПЕРАТУРА дисплейінде көрсетілетін хабар.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Кейінірек мәліметтердің екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

KZ