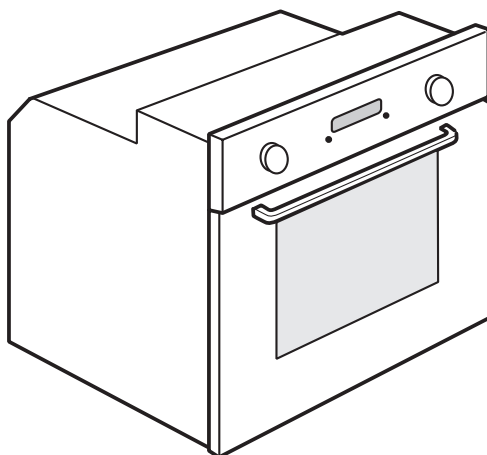


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



- GB** User and maintenance manual
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji
- CZ** Návod k použití a údržbě
- SK** Návod na používanie a údržbu
- HU** Felhasználói és karbantartási kézikönyv
- RU** Руководство по эксплуатации и техобслуживанию
- RO** Manual de utilizare și întreținere

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:


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

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The door will not open:

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

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

CLEANING



WARNING

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

MAINTENANCE

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

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

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

To refit the door:

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

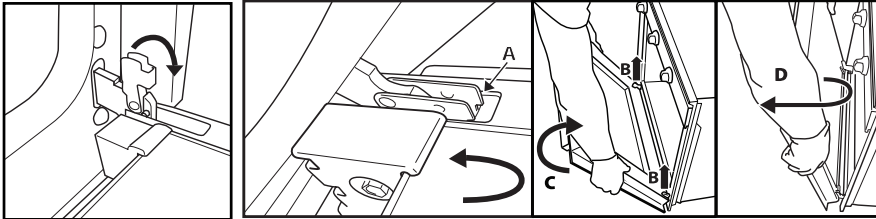


Fig. 1

Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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

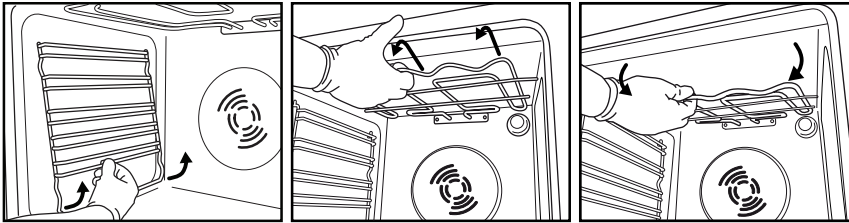


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

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

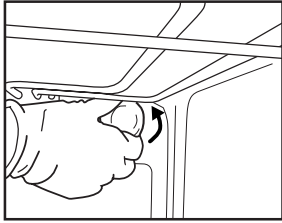


Fig. 6

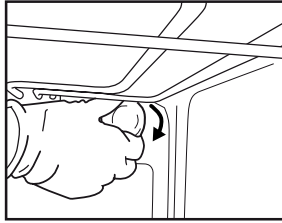


Fig. 7

N.B.:

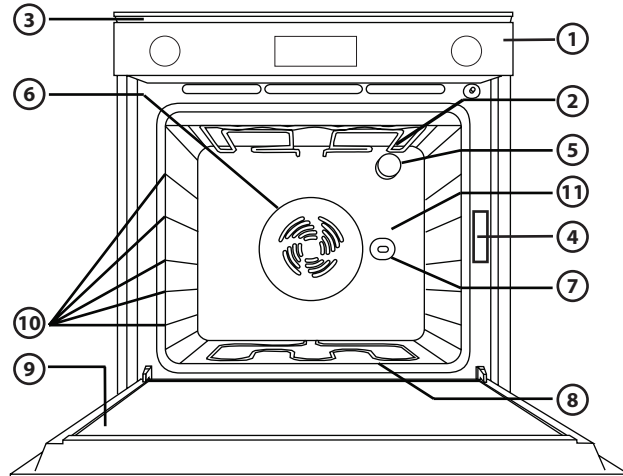
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

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

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



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

N.B.:

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

COMPATIBLE ACCESSORIES

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

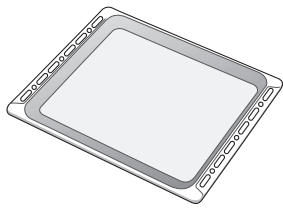


Fig. 1

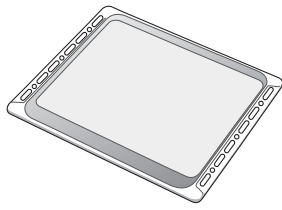


Fig. 2

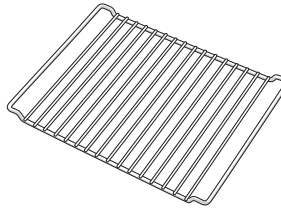


Fig. 3

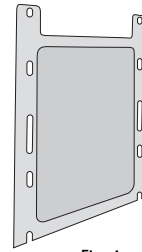


Fig. 4

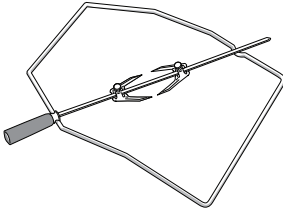


Fig. 5

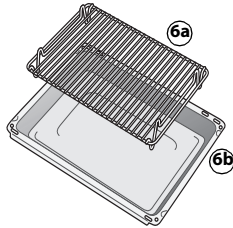


Fig. 6

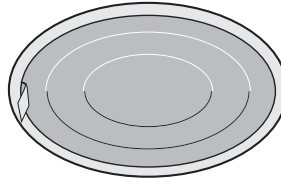


Fig. 7

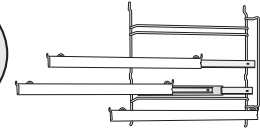


Fig. 8

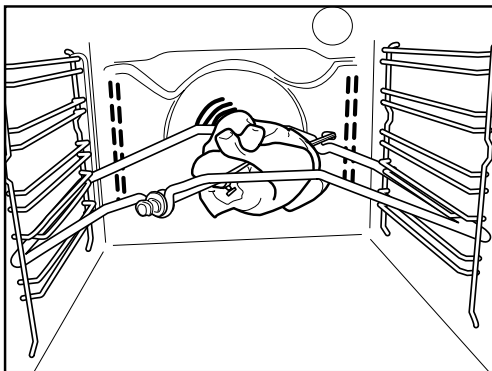


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

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

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

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

Catalytic side panels (Fig. 4)

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

Turnspit (Fig. 5)

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

Grill Pan Set (Fig. 6)

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

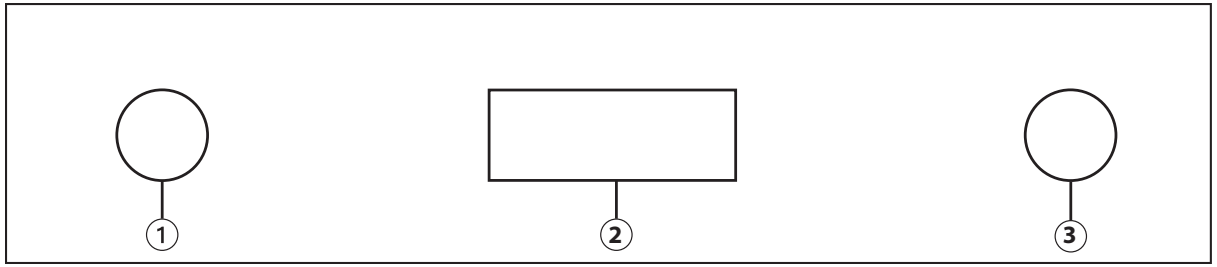
Grease filter (Fig. 7)

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

Sliding shelves (Fig. 8)

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

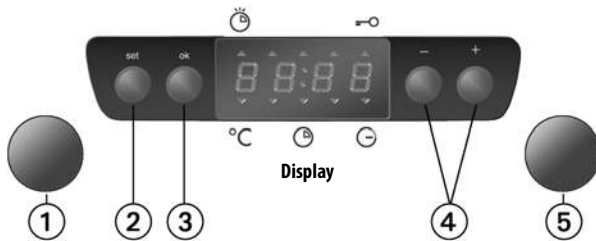
CONTROL PANEL DESCRIPTION



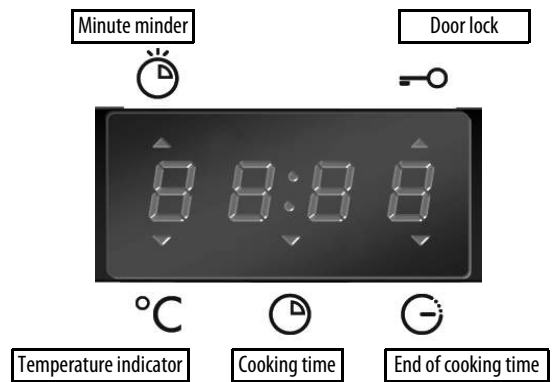
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob

HOW TO OPERATE THE OVEN

Electronic timer



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



Starting the oven

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

Selecting and changing the clock time:

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

To change the time:

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

Selecting the cooking function:

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

To change the temperature:

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

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

Selecting the cooking time:

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

1. Set the function and the temperature (see chapter: "Selecting the cooking function") to turn the oven on for a specified period of time. At the end of the specified time the oven will switch off automatically. The maximum programmed cooking time is 6 hours.
2. Press "set" (the indicator ▼ on the display lights up next to the cooking time symbol ⌚) and, within 8 minutes, proceed to select the desired cooking time using buttons "-" or "+".
3. Confirm the selection by pressing "ok"; the oven switches on and the display shows the residual cooking time.
4. To change the previous temperature setting, turn knob (5).
To return to the residual cooking time, wait 5 seconds.

Appearance of **End** on the display:

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

The oven will switch off automatically.

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

1. Turn knob (1) to “0”.

The time of day appears again on the display.

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

Selecting the end of cooking time

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

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

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

Minute minder

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

To set the minute minder:

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

Once the set time has elapsed:











An acoustic signal sounds and **End** flashes on the display.

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


























Door lock **LOC**:








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

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
	OFF	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	PASTRY	To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	TURBOGRILL	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.
	DEFROSTING	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.
	BOTTOM + CONVECTION BAKE	For cooking fruit, cakes, vegetables, pizza, poultry, etc. on a single level.
	CONVECTION BAKE	To cook (without preheating) foods that require the same cooking temperature on one or more levels (e.g: fish, vegetables, sweets), without transferring odours from one foodstuff to the other.
	BOTTOM	This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35-55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1 & 3	180-190	45-55	Grill + pyrex dish, switch levels halfway through cooking
Pizzas / Focaccia		Yes	1 & 3	230-250	12-30	Baking tray + drip tray, switch levels halfway through cooking
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1st shelf
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef rare		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1st shelf
Leg of lamb / Shanks		-	3	200	55-70	wire shelf + drip tray

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Biscuits / Tartlets		-	1 & 3	160-170	20-40	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Choux buns		-	1 & 3	180	35-45	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1 & 3	180-200	20-40	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Lasagna & Meat		-	1 & 3	200	50-100	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Meat & Potatoes		-	1 & 3	200	45-100	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Fish & Vegetables		-	1 & 3	180	30-50	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Meringues		-	1 & 3	90	120-150	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray

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

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

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

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

Turnspit (only in some models)

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

Pizza

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

Rising function (present only in specific models)

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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji.

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności instalacyjnej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- W myśl obowiązujących przepisów urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, podczas instalacji należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępnie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go bosą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się mocno rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, gdyż grozi to poparzeniem. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie części urządzenia wystarczająco nie ostygną.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz drzwiczki urządzenia, aby umożliwić stopniowe wydostanie się gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wydostaje się na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wolno wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani przechowywać ich w jego pobliżu. Przypadkowe włączenie urządzenia stwarzałooby zagrożenie pożarowe.
- W urządzeniu nie wolno podgrzewać ani piec potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie powstające wewnątrz komory może spowodować wybuch pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw zawierających duże ilości tłuszczu lub oleju.
- Podczas suszenia produktów nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się wyjęcie piekarnika ze styropianowej podstawy bezpośrednio przez instalację.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokich temperatur (min. 90°C).
- Przed włożeniem piekarnika meble należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnej wolnej przestrzeni między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:


- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na około jedną godzinę. Umożliwi to usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:


- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszac żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; mogłoby to spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porysowania emaliowanej powłoki.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno wystawiać piekarnika na działanie czynników atmosferycznych.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować je zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Poprzez prawidłowe zełomowanie niniejszego urządzenia ogranicza się ryzyko negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzkie, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłych odpadów domowych, lecz należy je oddać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie tylko wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

- Piekarnik jest przeznaczony do styczności z artykułami żywnościowymi zgodnie z europejskim Rozporządzeniem (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz wymogami ochrony określonymi w Dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC").

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa.

- Sprawdzić, czy nie doszło do awarii zasilania oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Drzwi są zablokowane:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
- **WAŻNE:** Podczas automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją piroliza").

Elektroniczny programator nie działa:

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer, należy się skontaktować z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z zaleceniami podanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie Service na tabliczce znamionowej), podany na prawej wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE



0000 000 00000

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast zetrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: Nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą one stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

UWAGA: Podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

AKCESORIA:

- Akcesoria po użyciu należy myć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, założyć rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć specjalną szczoteczką lub gąbką.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć na około 1 godzinę pusty piekarnik ustawiony na temperaturę 200°C i funkcję Termoobieg.
- Po zakończeniu odczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie usunąć gąbką ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

! OSTRZEŻENIE

- Stosować rękawice ochronne.
- Opisane czynności należy przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

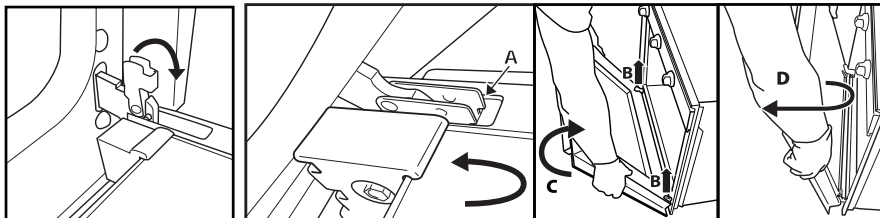
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść dwa zaczepy blokujące zawiasy i popchnąć je do oporu (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Ponowny montaż drzwi:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.

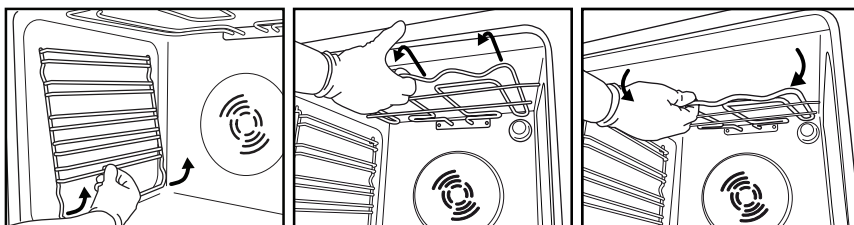


Rys. 1

Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3

Rys. 4

Rys. 5

WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i ponownie przykręcić klosz (Rys. 7).
3. Podłączyć ponownie piekarnik do zasilania elektrycznego.



Rys. 6

Rys. 7

UWAGA:

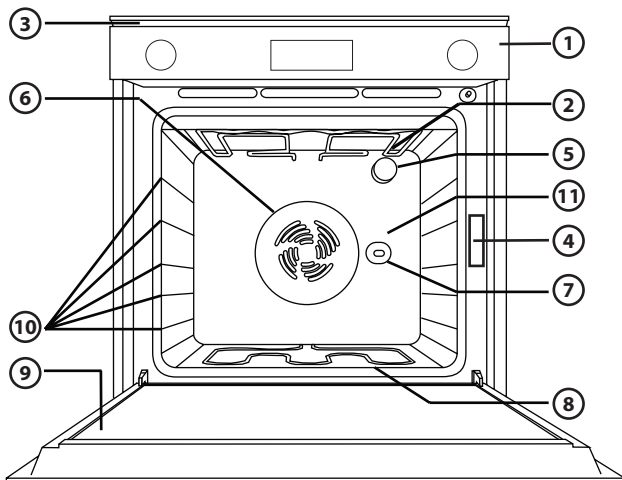
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest założony na miejsce.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI



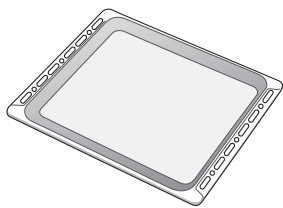
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. System chłodzenia (jeśli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. System wentylacji piekarnika (jeśli jest w zestawie)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

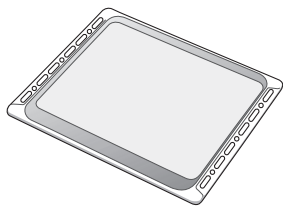
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

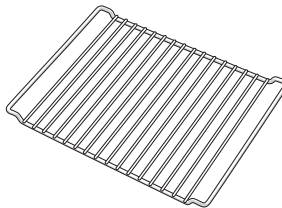
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



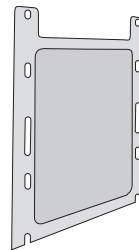
Rys. 1



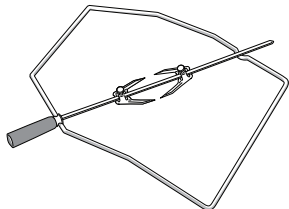
Rys. 2



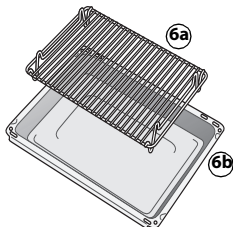
Rys. 3



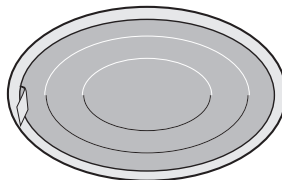
Rys. 4



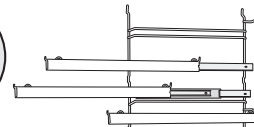
Rys. 5



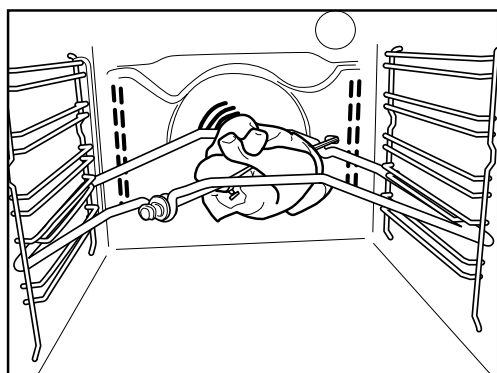
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Tacka do ociekania (Rys. 1)

Przeznaczona jest do zbierania tłuszczu i kawałków żywności i należy ją podkładać pod ruszt lub używać jako podstawki podczas pieczenia mięs, kurczaków, ryb itp. z warzywami lub bez nich. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na tackę nieco wody.

Błacha do pieczenia (Rys. 2)

Służy do pieczenia herbatników, ciast i pizzy.

Ruszt (Rys. 3)

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń, form i innych naczyń do pieczenia. Można go umieścić na dowolnym poziomie. Ruszt można wkładać wygięciem skierowanym do góry lub w dół.

Boczne panele katalityczne (Rys. 4)

Panele te posiadają specjalną emaliowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Po przyrządzeniu szczególnie tłustych potraw zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia (patrz CZYSZCZENIE).

Rożen (Rys. 5)

Rożen należy używać zgodnie ze wskazówkami podanymi w Rys. 9. Odpowiednie porady znaleźć można również w rozdziale "Zalecenia i wskazówki".

Zestaw do grillowania (Rys. 6)

Zestaw składa się z rusztu (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i korzystać z niego podczas grillowania.

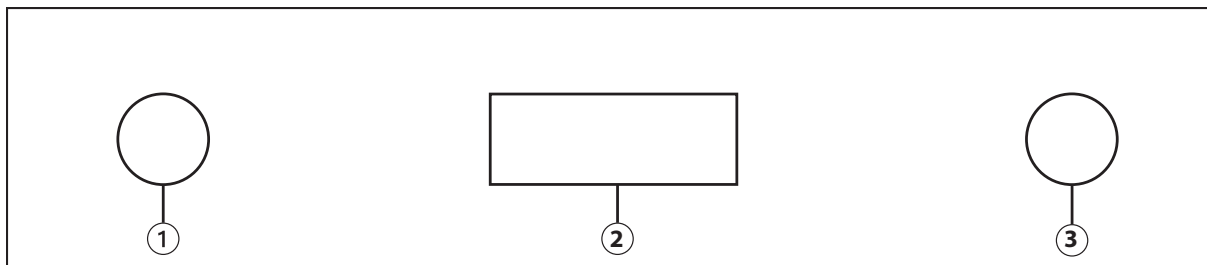
Filtr przeciwtłuszczowy (Rys. 7)

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zaczepić na ścianie tylnej komory piekarnika, naprzeciw wentylatora. Można go myć w zmywarce i korzystać z niego podczas pieczenia z termoobiegiem.

Prowadnice półek (Rys. 8)

Umożliwiają one wysunięcie do połowy rusztów oraz tacek do ociekania podczas pieczenia. Nadają się do wszystkich akcesoriów i można je myć w zmywarce.

OPIS PANELU STEROWANIA



1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętko termostatu

JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

Timer elektroniczny



1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Przycisk programowania: ("set")
3. Przycisk potwierdzenia ("ok")
4. Przyciski zmiany wartości czasu ("-" "+")
5. Pokrętko termostatu



Włączenie piekarnika

Po podłączeniu piekarnika do zasilania po raz pierwszy lub po awarii zasilania elektrycznego na wyświetlaczu pojawia się "12:00".

Ustawienie oraz zmiana ustawień zegara:

1. Nacisnąć przycisk "ok". Na wyświetlaczu miga godzina.
2. Nacisnąć przycisk "-" lub "+", aby ustawić godzinę.
3. Nacisnąć "ok" oraz "-" lub "+", aby ustawić minuty.
4. Aby potwierdzić wybór, nacisnąć przycisk "ok".

Aby zmienić ustawienie godziny:

Przytrzymać przycisk "ok" wciśnięty przez 2 sekundy, dopóki na wyświetlaczu nie zacznie migać godzina. Powtórzyć opisane powyżej czynności.

Wybór funkcji pieczenia:

1. Ustawić pokrętko (1) na wybranej funkcji.
2. Ustawić temperaturę przy pomocy pokrętki (5).
3. Aby potwierdzić wybór, nacisnąć przycisk "ok". Piekarnik włączy się. Po osiągnięciu wybranej temperatury zgaśnie wskaźnik ▼ obok symbolu °C.

Aby zmienić temperaturę:

1. Przy pomocy pokrętki (5) wybrać ponownie żądaną temperaturę.

WAŻNE: Aby anulować jakikolwiek dokonany wybór, należy ustawić pokrętko (1) na "0". Można też nacisnąć przycisk "ok", aby wyłączyć piekarnik, zachowując uprzednio wybrane funkcje.

Ustawianie czasu pieczenia:

Wybrać czas pieczenia (dostępny z wszystkimi funkcjami oprócz funkcji specjalnych), aby włączyć piekarnik na określony czas. Po upływie ustawionego czasu piekarnik samoczynnie się wyłączy. Czas pieczenia można ustawić maksymalnie na 6 godzin.

1. Ustawienie funkcji oraz temperatury (patrz rozdział: Wybór funkcji pieczenia"), aż do punktu 2, bez potwierdzania przyciskiem "ok".
2. Nacisnąć przycisk "set" (na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik ▼ odpowiadający symbolowi czasu pieczenia ⌚) i w ciągu 8 minut wybrać żądany czas pieczenia przy pomocy przycisków "-" lub "+".
3. Potwierdzić wybór przyciskiem "ok", piekarnik włączy się, a na wyświetlaczu będzie widoczny pozostały czas pieczenia.
4. Aby zmienić uprzednio wybraną temperaturę, obrócić pokrętko 5.

Po 5 sekundach na wyświetlaczu ponownie pojawi się wskazanie czasu pozostałego do zakończenia pieczenia.

Pojawienie się symbolu **End** na wyświetlaczu:

Po upływie ustawionego czasu na ekranie pojawia się symbol **End** i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Piekarnik wyłącza się samoczynnie.

Czas pieczenia można modyfikować za pomocą przycisków “-” lub “+”. Wrócić do punktu 3 w rozdziale “Ustawianie czasu pieczenia”.


1. Ustawić pokrętko (1) na “0”.



Na wyświetlaczu ponownie pojawia się bieżąca godzina.

Aby przedłużyć czas pieczenia, należy użyć przycisków “-” lub “+”.

Ustawianie czasu zakończenia pieczenia

Czynność ta pozwala na wcześniejsze ustawienie czasu zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia można zaprogramować maksymalnie z wyprzedzeniem 23 godzin i 59 minut.


1. Postępować zgodnie z opisami zawartymi w punktach 1 i 2 rozdziału “Ustawianie czasu pieczenia”.
2. Aby ustawić czas zakończenia pieczenia, nacisnąć przycisk “set”: Zaświeci się wskaźnik ▼ obok symbolu .
3. Ustawić czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków “-” lub “+”.
4. Nacisnąć przycisk “ok”, aby potwierdzić czas zakończenia pieczenia.

Piekarnik automatycznie rozpocznie pracę tak, aby zakończyć pieczenie o określonej godzinie przy zachowaniu ustawionego czasu pieczenia: na wyświetlaczu zaświecą się ▼ ▼ wskaźniki nad symbolami  .

Minutnik

Z minutnika można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik nie pracuje. Minutnik umożliwia ustawienie czasu maksymalnie na 6 godzin.

Aby ustawić minutnik:

1. Przytrzymać pokrętko (1) w pozycji “0”. Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina.
2. Nacisnąć przycisk “set”. Zaświeci się wskaźnik ▲ obok symbolu .
Ustawić żądany czas przy pomocy przycisków “-” lub “+”.
3. Aby potwierdzić wybór, nacisnąć przycisk “ok”.

Po upływie ustawionego czasu:

Rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga **End**.

Nacisnąć przycisk “ok”: Wyłącza się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się bieżąca godzina.

Blokada drzwi **LoB**:


1. Ustawić pokrętko (1) i (5) na “0”, a następnie jednocześnie wcisnąć przyciski “ok” i -, przytrzymując je przez 3 sek. Zaświeci się wskaźnik ▲ obok symbolu .
2. Po włączeniu blokady drzwi korzystanie z funkcji piekarnika będzie niemożliwe.
3. Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć czynności opisane w punkcie 1.

TABELA OPISU FUNKCJI































FUNKCJA		OPIS
	WYŁĄCZONY	-
	KONTROLKA	Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika.
	KONWENCJONALNE	Funkcja do przyrządzania dowolnej potrawy na jednym poziomie. Podgrza piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy pojawi się sygnalizacja osiągnięcia ustawionej temperatury. Zaleca się pieczenie potraw na drugim lub trzecim poziomie. Funkcja ta nadaje się również do podgrzewania mrożonek; Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu potrawy.
	WYPIEKI	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednym poziomie. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch poziomach. W razie potrzeby zaleca się zmianę pozycji potrawy, co zapewni jej równomierne upieczenie.
	GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kielbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania pieczywa. Nagrzewać piekarnik przez 3 - 5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do tacki umieszczonej na pierwszym poziomie. Pozwoli to zmniejszyć ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia.
	TURBOGRILL	Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa wlać nieco wody do ociekacza na pierwszej półce. W ten sposób zmniejszy się ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Obracać mięso podczas pieczenia.
	ROZMRAŻANIE	Funkcji tej można używać do przyspieszenia rozmrażania żywności w temperaturze pokojowej. Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć jej wysuszenia.
	GRZAŁKA DOLNA + PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia na pojedynczym poziomie, np. owoce, ciasta, warzywa, pizza, drób.
	PIECZ. KONWEKCYJNE	Do pieczenia bez wstępnego podgrzewania piekarnika, na jednym lub kilku poziomach, produktów spożywczych wymagających takiej samej temperatury pieczenia (np: ryby, warzywa, ciasta), bez wzajemnego przenikania zapachów.
	GRZAŁKA DOLNA	Z funkcji można korzystać do kończenia pieczenia nadziewanych ciast oraz do większego zagęszczania zup. Włączać na ostatnie 10/15 minut pieczenia.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Podgrzewanie wstępne	Poziom pieczenia (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Aksesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	160-180	35-55	Ruszt + tortownica
Biszkopty/Tarty		Tak	3	170-180	15-40	Błacha do pieczenia
Ptysie		Tak	3	180	30-40	Błacha do pieczenia
Nadziewane ciasto francuskie/Słone ciasteczka		Tak	3	180-200	20-30	Błacha do pieczenia
Bezy		Tak	3	90	120-130	Błacha do pieczenia
Jagnięcina/Cielęcina/Wołowina/Wieprzowina		Tak	2	190-200	90-110	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Kurczak/Królik/Kaczka		Tak	2	190-200	65-85	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Indyk/Gęś		Tak	2	190-200	140-180	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	180-200	50-60	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Lasagne/Zapiekany makaron/Cannelloni/Zapiekanka		Tak	2	190-200	45-55	Ruszt + naczynie żaroodporne
Chleb / Focaccia		Tak	2	190-230	15-50	Tacka do ociekania lub blacha do pieczenia
Pizza		Tak	2	230-250	7-20	Tacka do ociekania lub blacha do pieczenia
Chleb tostowy		Tak	4	200	2-5	Ruszt
Zapiekanka warzywna		Tak	3	200	15-20	Ruszt + naczynie żaroodporne
Grillowane filet i steki rybne		Tak	3	200	30-40	Ruszt + naczynie żaroodporne
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		Tak	4	200	30-50	Grill + tacka do ociekania na 1-szym poziomie, obrócić w połowie pieczenia
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	1	180-200	50-60	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche)		Tak	1	180-200	35-55	Ruszt + tortownica
Warzywa faszerowane (pomidory, papryka, cukinie, bakłażany)		Tak	2	180-200	40-60	Ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche)		Tak	1 & 3	180-190	45-55	Grill + naczynie żaroodporne, zmienić poziom w połowie pieczenia
Pizza/Focaccia		Tak	1 & 3	230-250	12-30	Grill + tacka do ociekania, zmienić poziom w połowie pieczenia
Pieczony kurczak		-	2	200	55-65	Grill + tacka do ociekania z wodą na 1-szym poziomie
Pieczone ziemniaki		-	3	200	45-55	Tacka do ociekania
Krwisty rostbef		-	3	200	30-40	Grill + tacka do ociekania z wodą na 1-szym poziomie

Przepis	Funkcja	Podgrzewanie wstępne	Poziom pieczenia (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Aksesoria
Udziec jagnięcy / Golonka		-	3	200	55-70	Ruszt + tacka do ociekania
Biszkopty/Tarty		-	1 & 3	160-170	20-40	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: tacka do ociekania
Ptysie		-	1 & 3	180	35-45	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: tacka do ociekania
Nadziewane ciasto francuskie/Słone ciasteczka		-	1 & 3	180-200	20-40	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: tacka do ociekania
Lasagne & Mięsa		-	1 & 3	200	50-100	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Mięsa & Ziemniaki		-	1 & 3	200	45-100	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Ryby & Warzywa		-	1 & 3	180	30-50	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Bezy		-	1 & 3	90	120-150	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania

UWAGA: Temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI

Sposób czytania tabeli pieczenia

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

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE", można jednocześnie piec różne potrawy (np. ryby i warzywa), przy czym potrawy te muszą wymagać tej samej temperatury i muszą być ułożone na różnych półkach. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta należy piec na jednym poziomie, korzystając z funkcji pieczenia konwencjonalnego. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewniony był swobodny obieg powietrza.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, należy włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto "opada" podczas pieczenia, przy następnym pieczeniu należy ustawić niższą temperaturę, zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" (jeżeli jest ona dostępna). Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, należy korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed dodaniem nadzienia.

Mięsa

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

Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ociekający sok - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ściance piekarnika, po czym oprzeć go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce tacki do ociekania, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokrętko, które należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy korzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

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

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji ulegają skróceniu mniej więcej o jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST JINÝCH OSOB JSOU VELMI DŮLEŽITÉ

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



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

! NEBEZPEČÍ

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

! UPOZORNĚNÍ

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

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

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

Likvidace domácích spotřebičů

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

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrenový podstavec až před instalací.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smí vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. obraťte se na autorizované servisní středisko.

OBEČNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:


- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Za dveře trouby netahejte, a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Do vnitřku horké trouby nelijte vodu; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají jejích horkých částí, a nemohou se zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

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

Likvidace spotřebiče

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

Úspora energie

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

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY

- Tato trouba je určena pro potraviny, odpovídá směrnicí (CE č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

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

Dveře nejdou otevřít.

- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.
- **Důležité upozornění:** během automatického čištění nejdou dveře trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují ("Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolyza").

Elektronický programátor nefunguje:

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

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte troubu a opět ji zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha trvá i po uvedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.

Vždy uveďte:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

ČIŠTĚNÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ

- **Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před jakoukoli údržbou troubu elektricky odpojte.**

Vnější plochy trouby

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

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

Vnitřek trouby

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

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

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

Příslušenství:

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

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

- Používejte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
- Před jakoukoli údržbou troubu elektricky odpojte.

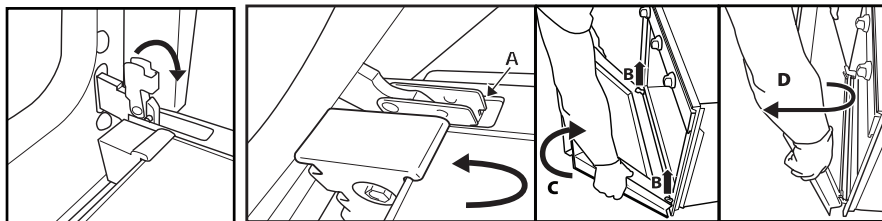
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

1. Dveře úplně otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a vyklopte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejdříve dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří:

1. Zasadíte závěsy do jejich umístění.
2. Dveře úplně otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.

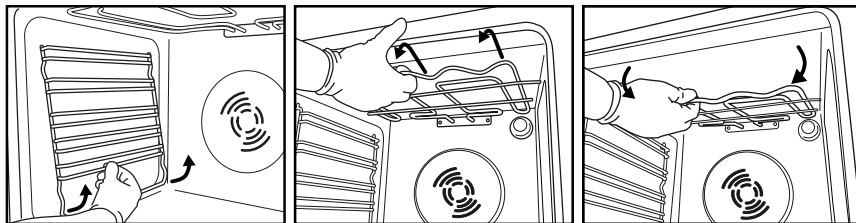


Obr. 1

Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

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



Obr. 6

Obr. 7

Poznámka:

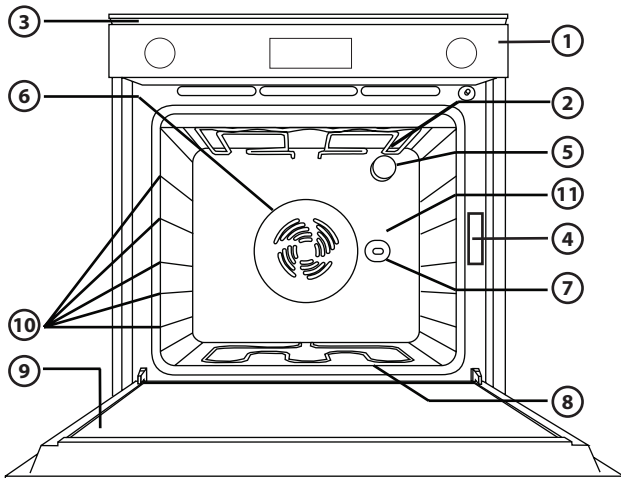
- Používejte jediné žárovky 25-40 W/230 V, typ E-14, teplota 300 °C.
- Žárovku můžete zakoupit poprodejním servisem.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIHOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



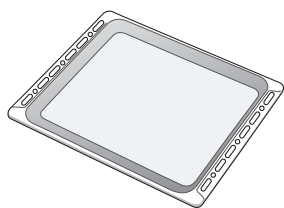
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Světlo
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

Poznámka:

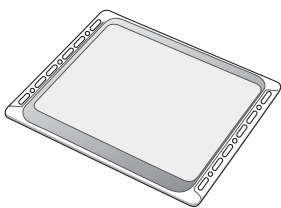
- Ventilátor může po dopečení jídla a vypnutí spotřebiče ještě pokračovat chvíli v chodu.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

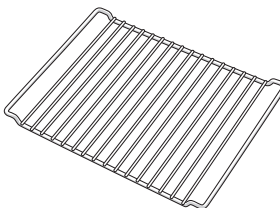
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



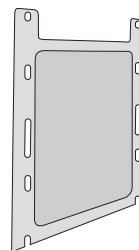
Obr. 1



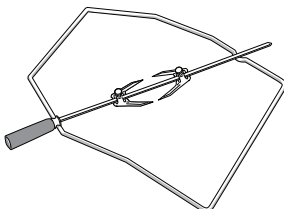
Obr. 2



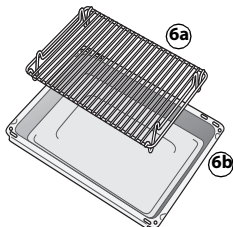
Obr. 3



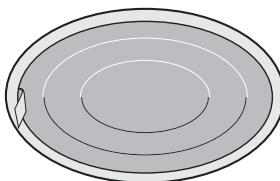
Obr. 4



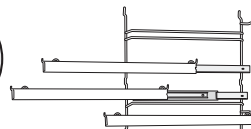
Obr. 5



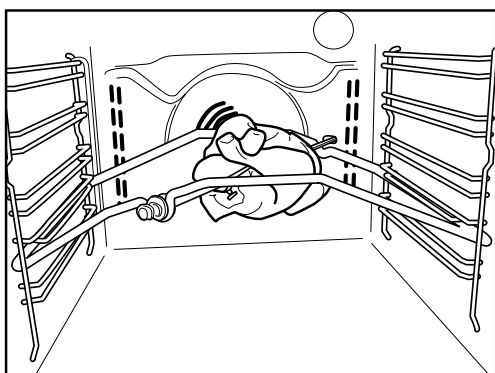
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštěm, nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez zeleniny. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku.

Plech na pečení (Obr. 2)

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

Rošt (Obr. 3)

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

Katalytické boční panely (Obr. 4)

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

Otočný rožň (Obr. 5)

Rožň použijte podle návodu v Obr. 9. Přečtěte si také část "Doporučené použití a tipy".

Souprava grilu (Obr. 6)

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

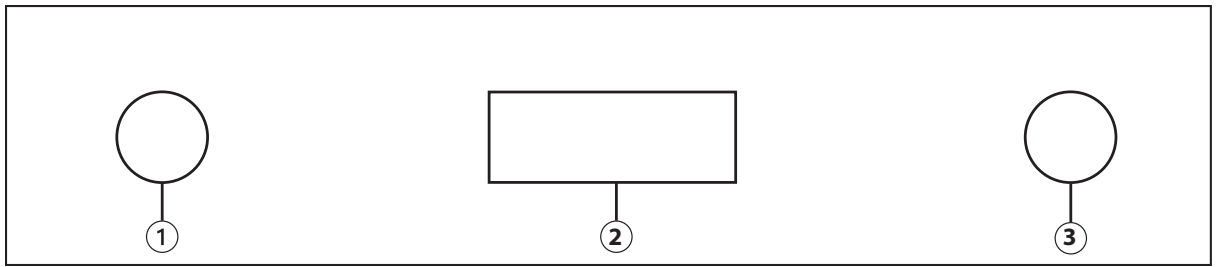
Tukový filtr (Obr. 7)

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

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

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

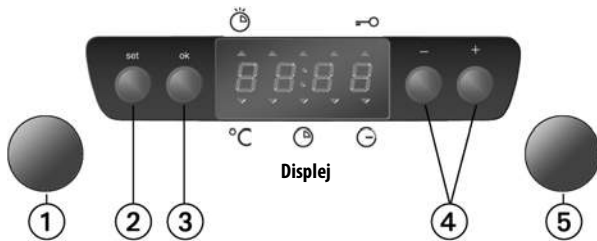
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



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

JAK POUŽÍVAT TROUBU

Elektronický časovač



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



Zapnutí trouby

Po prvním připojení trouby k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu se na displeji zobrazí "12:00".

Volba a změna hodin:

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

Chcete-li hodiny změnit:

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

Volba funkce pečení:

1. Otočte voličem (1) na zvolenou funkci.
2. Otočte ovladačem termostatu (5) k výběru teploty.
3. Stiskněte tlačítko "ok" k potvrzení volby; trouba se zapne. Ukazatel ▼ u °C zhasne po dosažení zvolené teploty.

Chcete-li změnit teplotu:

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

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

Volba doby pečení:

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

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

Nápis **End** na displeji:

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

Trouba se automaticky vypne.

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

1. Otočte voličem (1) na “0”.

Na displeji se opět objeví denní čas.

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

Volba doby ukončení pečení

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

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

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

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

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

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

Minutka

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

Nastavení minutky:

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

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

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

3. Stiskněte “ok” k potvrzení volby.

Po uplynutí nastaveného času:

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

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











Zablokování dveří **LOC**:

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
























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

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

TABULKA FUNKCÍ

FUNKCE		POPIS
	VYPNUTO	-
	OSVĚTLENÍ	K zapnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových zmrazených jídel; řiďte se pokyny na balení potravin.
	PEČIVO	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tuto funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Podle potřeby můžete polohu jídel vyměnit k rovnoměrnějšímu propečení.
	GRIL	Ke grilování stejků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Troubu předehřejte na 3-5 minut. Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu (na první úrovni) trochu vody, aby se tuk nerozstříkával a netvořil se kouř. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
	TURBOGRIL	Ke grilování velkých kusů masa (rostbifů, pečení). Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu na první úrovni trochu vody. Tím se omezí stříkání tuku i kouř. Během grilování maso obračejte.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Tuto funkci lze použít k urychlení rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.
	DOLNÍ + HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	K pečení na jedné úrovni například ovoce, dortů a koláčů, zeleniny, pizzy a drůbeže.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení bez předehřátí, na jedné nebo dvou úrovních (např.: ryb, zeleniny, moučnicků), bez vzájemného chuťového ovlivnění jednotlivých jídel.
	DOLNÍ OHŘEV	Funkce je vhodná k dopečení koláčů s náplní nebo k zahuštění omáček. Tuto funkci použijte na posledních 10-15 minut pečení.

TABULKA PEČENÍ

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

Recept	Funkce	Předehřátí	Rošt (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Jehněčí kýta / nožička		-	3	200	55-70	rošt + hluboký plech
Čajové pečivo / ovocné koláčky		-	1 & 3	160-170	20-40	úrov. 3: plech na pečení úrov. 1: hluboký plech
Plněné sladké zemičky		-	1 & 3	180	35-45	úrov. 3: plech na pečení úrov. 1: hluboký plech
Lístkové taštičky / lískové keksy		-	1 & 3	180-200	20-40	úrov. 3: plech na pečení úrov. 1: hluboký plech
Lasagne a masa		-	1 & 3	200	50-100	úrov. 3: rošt + nádoba pyrex úrov. 1: hluboký plech
Masa a brambory		-	1 & 3	200	45-100	úrov. 3: rošt + nádoba pyrex úrov. 1: hluboký plech
Ryby a zelenina		-	1 & 3	180	30-50	úrov. 3: rošt + nádoba pyrex úrov. 1: hluboký plech
Pusinky		-	1 & 3	90	120-150	úrov. 3: rošt + nádoba pyrex úrov. 1: hluboký plech

Poznámka: časy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.

DOPORUČENÉ POUŽITÍ A TIPY

Jak používat tabulku pečení

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

Pečení různých jídel současně

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

Moučníky

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

Masa

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

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

Otočný rožen (jen u některých modelů)

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

Pizza

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


Funkce kynutí (jen u některých modelů)

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

BEZPEČNOSŤ VAŠEJ AJ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

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

-  Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.
- Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

 **NEBEZPEČENSTVO** Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, zapríčinia vážne zranenia.

 **VAROVANIE** Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli zapríčiniť vážne zranenia.

Vo všetkých bezpečnostných varovaniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia, poškodenia majetku a ako predchádzať zasiahnutiu elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

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

Likvidácia domácich spotrebičov

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

INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodila a že sa jej dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

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

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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

- Prípadnú výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:


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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalového materiálu

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

Likvidácia spotrebiča

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

Úspora energie

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Táto rúra môže prísť do kontaktu s potravinami na základe splnenia požiadaviek európskeho nariadenia (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a uvedená na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami "nízkonapäťovej" smernice 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS v zmysle následných úprav), s ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

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

Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje "F" s číslom, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene "F".

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skontrolujte, či nedokážete problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti "Odstraňovanie problémov".
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším servisným strediskom.

Vždy uveďte:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

ČISTENIE



VAROVANIE

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Rúru čistite až po jej vychladení.**
- **Pred opravou rúru odpojte od elektrickej siete.**

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou.

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

Vnútro rúry

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

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

POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) môže na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení skondenzovať voda. Keď ochladení rúry ju osušte utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

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

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

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

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

VAROVANIE

- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Pred akýmkoľvek zásahom spotrebič odpojte od elektrickej siete.

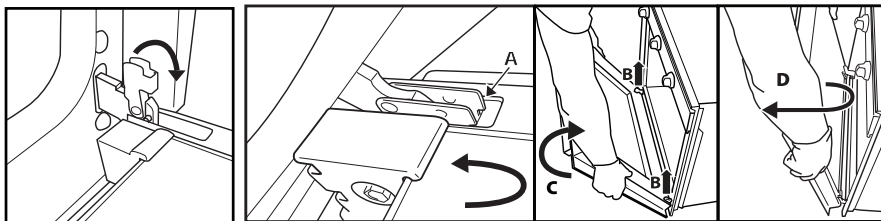
VBĚBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a čo najviac ich potlačte (Obr. 1).
3. Čo najviac zatvorte dvierka (A), nadvihnite ich (B) a otočte (C), aby sa uvoľnili (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustte dve blokované páčky.
4. Zatvorte dvierka.

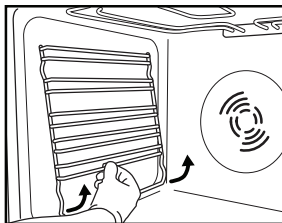


Obr. 1

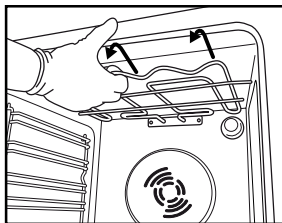
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

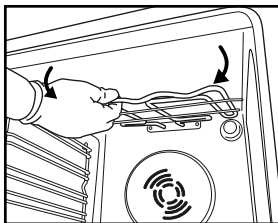
1. Vyberte bočné mriežky na zasunutie príslušenstva (Obr. 3).
2. Povyťahnite ohrevný článok (Obr. 4) a spustte ho (Obr. 5).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4

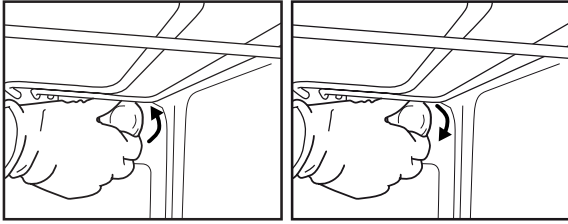


Obr. 5

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

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



Obr. 6

Obr. 7

POZNÁMKA:

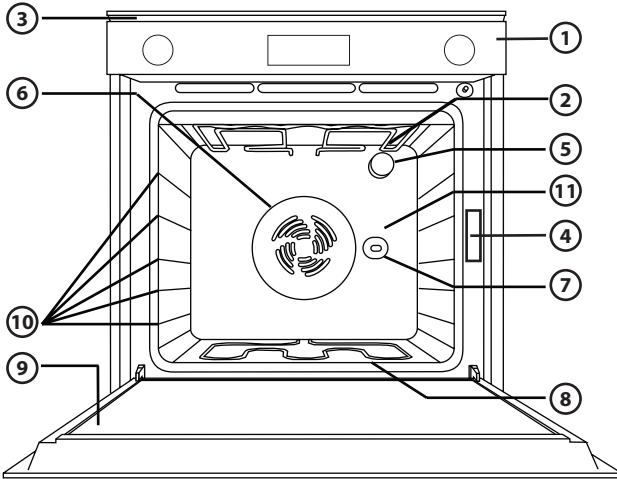
- Používajte výhradne žiarovku 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII



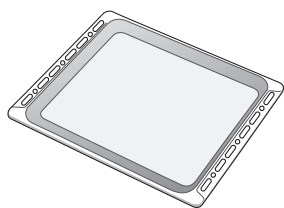
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná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

POZNÁMKA:

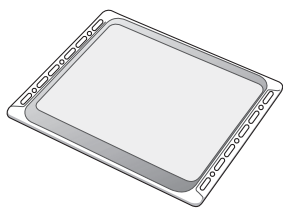
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

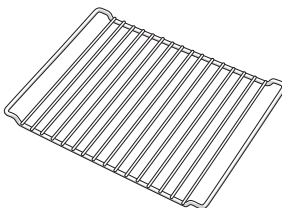
(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)



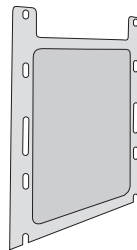
Obr. 1



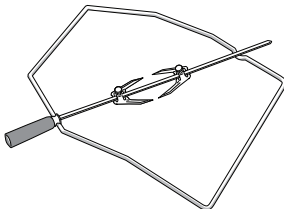
Obr. 2



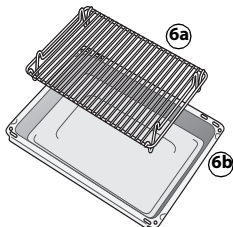
Obr. 3



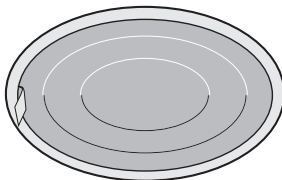
Obr. 4



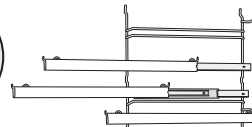
Obr. 5



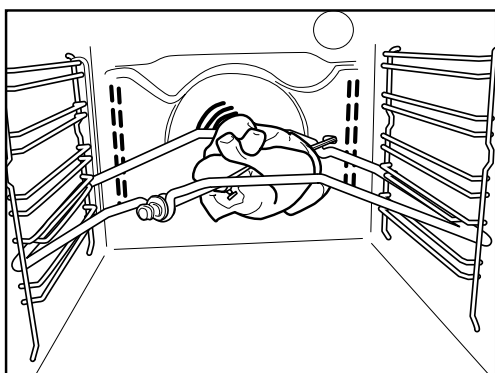
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt alebo sa používa ako plech, napr. pri pečení mäsa, hydiny, rýb, so zeleninou alebo bez zeleniny. Do nádoby na odkvapkávanie nalejte trochu vody, aby ste zamedzili vystrekovaniu tuku a vzniku dymu.

Plech na pečenie (Obr. 2)

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

Drôtený rošt (Obr. 3)

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

Bočné katalytické panely (Obr. 4)

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

Otočný ražeň (Obr. 5)

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

Súprava na grilovanie (Obr. 6)

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

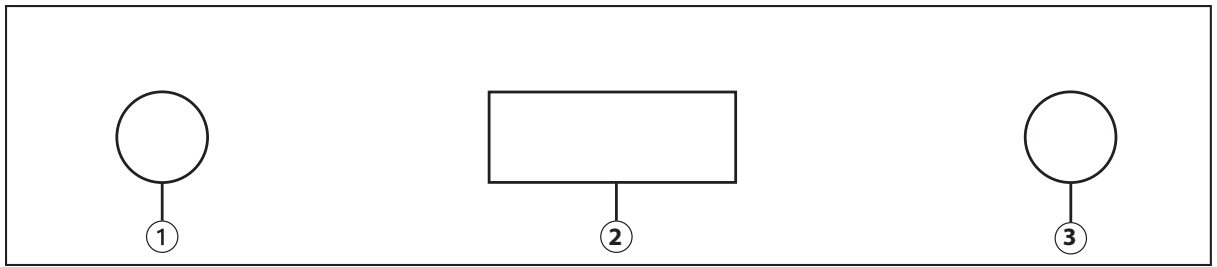
Tukový filter (Obr. 7)

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

Zásuvné lišty (Obr. 8)

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

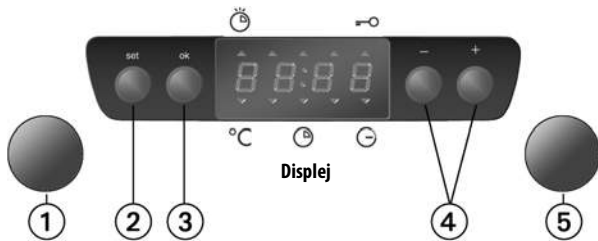
POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



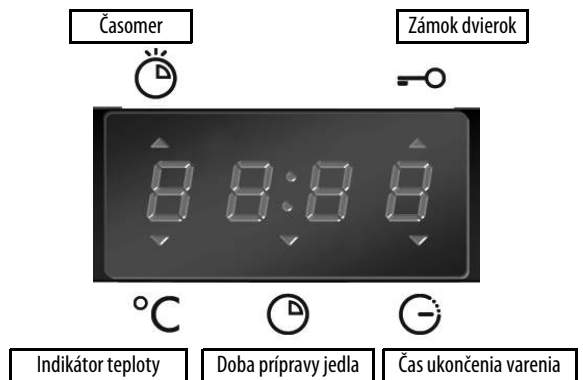
1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

Elektronický časomer



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



Aktivácia rúry

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

Nastavenie a úprava nastavenia hodín:

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

Zmena nastavenia hodín:

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

Nastavenie funkcie prípravy jedla:

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

Zmena nastavenia teploty:

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

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

Nastavenie doby varenia:

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

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

Zobrazenie **End** na displeji:

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

Rúra sa vypne automaticky.

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

1. Otočte ovládací gombík (1) na “0”.

Na displeji sa znovu zobrazí presný čas.

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

Nastavenie času ukončenia pečenia

Táto operácia umožňuje v predstihu nastaviť čas ukončenia pečenia. Maximálna naprogramovateľná doba je 23 hodín a 59 minút.

1. Postupujte podľa bodov 1 a 2 časti “Nastavenie doby pečenia”.

2. Stlačte tlačidlo “set”, aby ste nastavili čas ukončenia pečenia: Kontrolka ▼ vedľa symbolu ⏸ sa rozsvieti.

3. Nastavte čas ukončenia pečenia pomocou tlačidiel “-” alebo “+”.

4. Stlačte “ok”, aby ste potvrdili čas ukončenia pečenia.

Rúra sa zapne automaticky v čase nastavenia ukončenia pečenia, po odrátaní doby prípravy: kontrolky ▼ ▼ na displeji nad symbolmi ⏸ ⏸ sa rozsvetia.

Časomer

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

Nastavenie časomera:

1. Ovládací gombík (1) nechajte na “0”. Na displeji sa zobrazí presný čas.

2. Stlačte tlačidlo “set”. Kontrolka ▲ vedľa symbolu ⌚ sa rozsvieti.

Pomocou tlačidiel “-” alebo “+” nastavte želanú dobu.

3. Stlačte tlačidlo “ok”, aby ste potvrdili nastavenie.

Po uplynutí nastavenej doby:

Zaznie zvukové znamenie a na displeji blíka **End**.

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

Zámok dvierok **LOC**:

1. S gombíkmi (1) a (5) nastavenými v polohe “0” stlačte tlačidlá “ok” a - súčasne a podržte ich stlačené 3 sec. Kontrolka ▲ vedľa symbolu 🔒 sa rozsvieti.

2. Pokiaľ ostane zámok aktívny, funkcie rúry sa nebudú dať aktivovať.

3. Aby ste poistku zrušili, zopakujte postup uvedený v bode 1.

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

FUNKCIA		POPIS
	VYP	-
	ŽIAROVKA	Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
	STATICKÝ OHREV	Funkcia vhodná na pečenie všetkých druhov jedál na jednej úrovni. Rúru predohrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty. Pri pečení odporúčame používať druhú alebo tretiu úroveň v rúre. Táto funkcia je vhodná aj na prípravu hotových mrazených jedál; postupujte podľa pokynov na obale jedla.
	KOLÁČE	Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) a píz na jednej úrovni. Táto funkcia je ideálna aj na pečenie na dvoch úrovniach. Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie.
	GRIL	Na grilovanie rebriek, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Rúru predohrejte počas 3-5 min. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať trochu vody do nádoby na odkvapkanie vlozenej na prvú úroveň v rúre. Umožní to zníženie množstva dymov a zabráni vystrekovaniu tuku. Odporúčame otočiť potraviny počas prípravy.
	TURBO GRIL	Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäso). Počas varenia musia zostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať do nádoby na odkvapkanie trochu vody a vsunúť ju na prvú úroveň v rúre. Zníži sa tým množstvo dymov a tuk bude vystrekovať menej. Počas prípravy mäso obracajte.
	ROZMRAZOVANIE	Funkciu môžete používať na urýchlenie rozmrazenia potravín na izbovú teplotu. Potraviny treba vložiť do rúry zabalené, predídete tak ich vysušeniu.
	SPODNÝ OHREV + TRADIČNÉ PEČENIE	Na pečenie na jednej úrovni, napr. ovocie, torty, zelenina, pizza, hydina.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na prípravu jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu v rúre, bez predohrevu, na jednej alebo viacerých úrovniach (napr. ryby, zelenina, koláč) bez prenosu vône z jedného jedla na druhé.
	SPODNÝ OHREV	Funkcia sa môže použiť na dopečenie plnených tort alebo na zahustenie polievok. Používajte túto funkciu počas posledných 10/15 min pečenia.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

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

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Jahňacie stehno / koleno		-	3	200	55-70	rošt + nádoba na odkvapkávanie
Sušienky/Koláčiky		-	1 & 3	160-170	20-40	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Odpalované cesto		-	1 & 3	180	35-45	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Slané a sladké listkové cesto		-	1 & 3	180-200	20-40	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Lasagne a mäso		-	1 & 3	200	50-100	Úroveň 3: rošt + nádoba z pyrexu Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Mäso a zemiaky		-	1 & 3	200	45-100	Úroveň 3: rošt + nádoba z pyrexu Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Ryby a zelenina		-	1 & 3	180	30-50	Úroveň 3: rošt + nádoba z pyrexu Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Snehové sušienky		-	1 & 3	90	120-150	Úroveň 3: rošt + nádoba z pyrexu Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie

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

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

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

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

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

Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstať v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spaleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

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

Pizza

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

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u špecifických modelov)

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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA NAGYON FONTOS

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



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

VESZÉLY

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

FIGYELMEZTETÉS

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

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

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

A háztartási készülékek kiselejtezése

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

- A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

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

Használat alatt:


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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kislejtezése

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

Energiatakarékosság

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Az ajtó nem nyitható ki:

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

Az elektronikus programozó nem működik:

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

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

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

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

Mindig adja meg:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS

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

A sütő külseje

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

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

Sütő belseje

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

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

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

Tartozékok:

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

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

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

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

KARBANTARTÁS

FIGYELMEZTETÉS

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

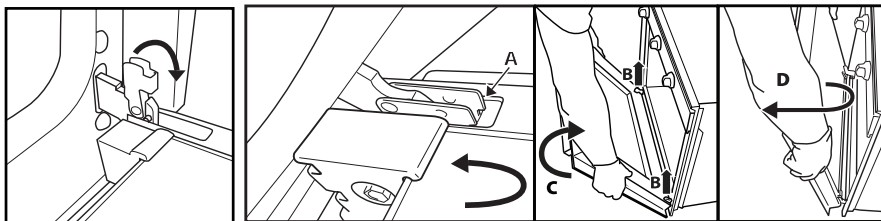
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

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

Az ajtó visszaszerelése:

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

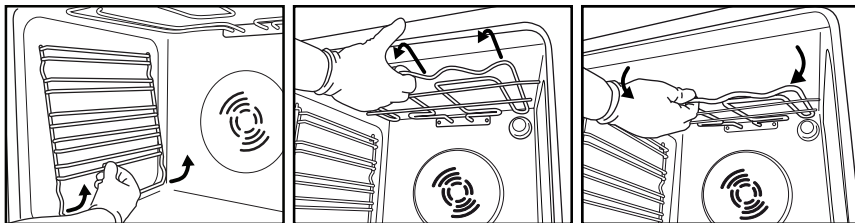


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

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



3. ábra

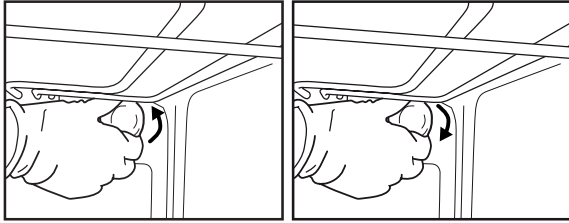
4. ábra

5. ábra

A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

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



6. ábra

7. ábra

Megjegyzés.:

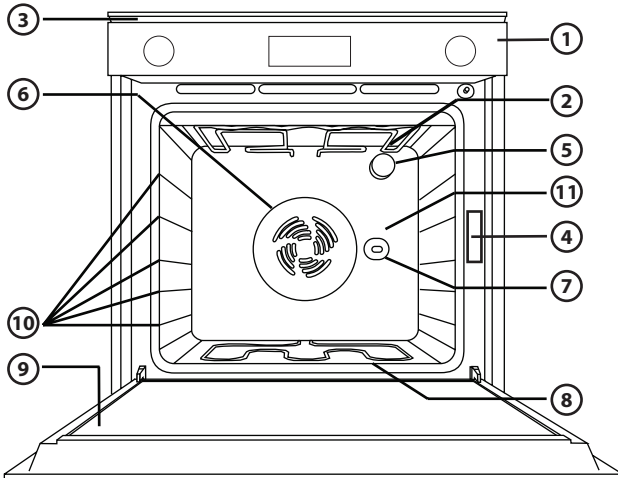
- Kizárólag 25-40 W/230 V, E-14, T300°C típusú izzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

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

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



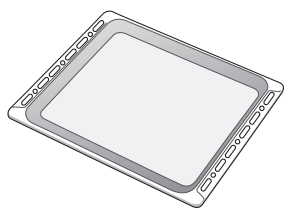
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Sütési ventilációs rendszer (ha van)
7. Forgóyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartósínek pozíciója
11. Hátsó fal

Megjegyzés.:

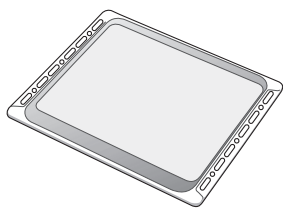
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

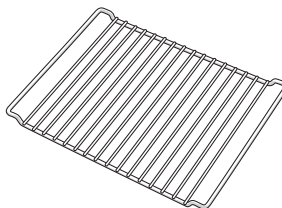
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



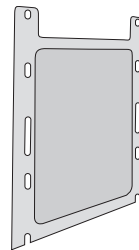
1. ábra



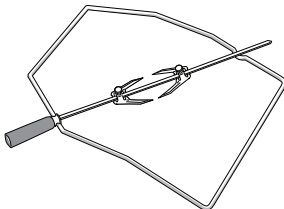
2. ábra



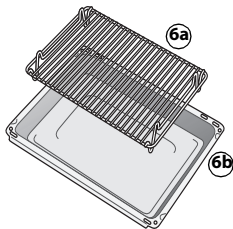
3. ábra



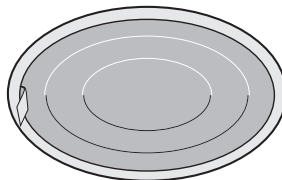
4. ábra



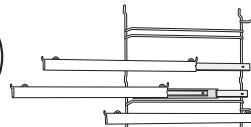
5. ábra



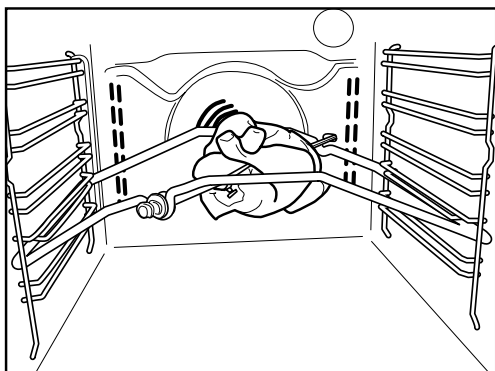
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Zsírfogó tálca (1. ábra)

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

Süteményes tepsi (2. ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

Rács (3. ábra)

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

Katalitikus oldalpanelek (4. ábra)

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

Forgónyárs (5. ábra)

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

Grillsütő készlet (6. ábra)

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

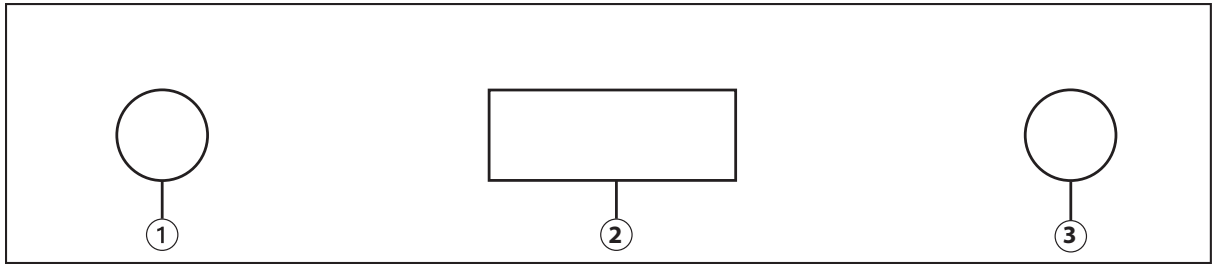
Zsírzsűrő (7. ábra)

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

Kihúzható polcok (8. ábra)

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

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA



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

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

Elektronikus időkapcsoló



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



A sütő indítása

Első alkalommal után, hogy a sütőt az elektromos hálózatra kötötte, illetve a tápfeszültség megszakadását követően a kijelzőn "12:00" látszik.

Az óra beállításának és átállításának kiválasztása:

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

A pontos idő megváltoztatásához:

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

Sütési funkció kiválasztása:

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

A hőmérséklet megváltoztatásához:

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

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

A sütési idő kiválasztása:

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

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

A kijelzőn a **End** jelenik meg:

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

A sütő automatikusan kikapcsol.

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

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

A kijelzőn ismét a pontos idő jelenik meg.

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

A sütési idő végének a beállítása

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

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

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

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

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

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

Percszámláló

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

A percszámláló beállítása:

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

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

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

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

Az előre beállított idő elteltével:

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

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

Ajtózárlat **LOC**:

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

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








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

FUNKCIÓISMERTETŐ TÁBLÁZAT

FUNKCIÓK		LEÍRÁS
	KI	-
	VILÁGÍTÁS	A sütővilágítás felkapcsolásához.
	ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen étel egy tartószinten való sütéséhez megfelelő funkció. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt. A sütéshez a második vagy a harmadik szint használatát javasoljuk. Ez a funkció gyorsfagyaszott ételek elkészítéséhez is alkalmas; kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat.
	SÜTEMÉNY	Folyékony töltelékes (édes vagy fűszeres) sütemények egy vagy két tartószinten történő sütéséhez. Ez a funkció két tartószinten való hússütéshez is ideális. Az egységes átsülés érdekében szükség esetén ajánlatos az ételek helyzetét megcserélni.
	GRILLFÜTŐTEST	Használja a grill funkciót karaj, rablöhús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpírtáshoz. 3 - 5 percig melegítse elő a grillt. A sütés folyamán a sütő ajtajának zárva kell maradnia. Hús sütések a füstképződés és a zsiradék kifröccsenésének csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet az (első szinten lévő) zsírfógo tálcába. Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húсок grillezéséhez (marha-, sertéssült). Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. Hús sütések öntsön egy kis vizet az első szintre behelyezett zsírfógo tálcába. Ez csökkenti a füstképződést és a zsiradék kifröccsenését. Grillezés közben forgassa a húst.
	KIOLVASZTÁS	Ezt a funkciót az ételek környezeti hőmérsékletre történő kiolvasztása felgyorsítására lehet használni. Az élelmiszert hagyja a csomagolásában, hogy ne száradjon ki.
	ALSÓ + KONVEKCIÓS SÜTÉS	Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, csirke stb. egy szinten történő sütéséhez.
	KONVEKCIÓS SÜTÉS	Állandó sütési hőmérsékletet igénylő élelmiszerek (pl.: hal, zöldségek, édességek) egy vagy több szinten történő - előmelegítés nélküli - sütéséhez anélkül, hogy az egyik étel átvénne a másik szagra
	ALSÓ	Ez a funkció használható töltött piték elkészítésének befejezéséhez vagy levesek sűrítésére. A sütés utolsó 10-15 percében használja ezt a funkciót.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	160-180	35-55	Rács + tortaforma
Kekszek/Aprósütemények		Igen	3	170-180	15-40	Süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	180	30-40	Süteményes tepsi
Voulevant/Leveles tészta		Igen	3	180-200	20-30	Süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	120-130	Süteményes tepsi
Bárány/Borjú/Marha/Sertés		Igen	2	190-200	90-110	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Csirke/Nyúl/Kacsa		Igen	2	190-200	65-85	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Pulyka/Liba		Igen	2	190-200	140-180	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	50-60	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Lasagne/Tepsis tészta/Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	190-200	45-55	Rács + jénai
Kenyér / Focaccia		Igen	2	190-230	15-50	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi
Pizza		Igen	2	230-250	7-20	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi
Pirítós		Igen	4	200	2-5	Rács
Rakott zöldség		Igen	3	200	15-20	Rács + jénai
Grillezett halfilélek vagy -szeletek		Igen	3	200	30-40	Rács + jénai
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		Igen	4	200	30-50	Rács + zsírfgó tálca vízzel az 1. szinten, a sütés felénél meg kell fordítani
Töltött piték (sajttorta, strudel, almáspite)		Igen	1	180-200	50-60	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	1	180-200	35-55	Rács + tortaforma
Töltött zöldségek (paradicsom, paprika, cukkini, padlizsán)		Igen	2	180-200	40-60	Rács + jénai
Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	1 & 3	180-190	45-55	Rács + jénai edény, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Pizza / Focaccia		Igen	1 & 3	230-250	12-30	Rács + zsírfgó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Sült csirke		-	2	200	55-65	Rács + zsírfgó tálca vízzel az 1. szinten
Pirított burgonya		-	3	200	45-55	Zsírfgó tálca
Marhasült angolosan		-	3	200	30-40	Rács + zsírfgó tálca vízzel az 1. szinten
Báránycomb/Csülök		-	3	200	55-70	sütőrács + zsírfgó tálca

Recept	Funkció	Előmelegítés	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kekszek/Aprósütemények		-	1 & 3	160-170	20-40	3. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
Fánk		-	1 & 3	180	35-45	3. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
Voulevant/Leveles tészta		-	1 & 3	180-200	20-40	3. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
Lasagna és hús		-	1 & 3	200	50-100	3. szint: rács + jénai 1. szint: zsírfogó tálca
Hús és burgonya		-	1 & 3	200	45-100	3. szint: rács + jénai 1. szint: zsírfogó tálca
Hal és zöldségek		-	1 & 3	180	30-50	3. szint: rács + jénai 1. szint: zsírfogó tálca
Habcsók		-	1 & 3	90	120-150	3. szint: rács + jénai 1. szint: zsírfogó tálca

Megjegyzés.: A sütési hőmérsékletek és időtartamok tájékoztató jellegűek és 4 adagra vonatkoznak.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sült eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve kóedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

Különböző ételek sütése egyszerre

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

Édességek

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

Hús

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

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

Forgóvárs (csak egyes modelleknél)

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

Pizza

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

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

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

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

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



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

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются знаком "Опасно", а также следующими словами:

ОПАСНО

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

ОСТОРОЖНО

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

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

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

Удаление в отходы старой электробытовой техники

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

УСТАНОВКА

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

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора


- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °С и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранили запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

В процессе эксплуатации


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

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочного материала

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

Утилизация изделия

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приеки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Экономия электроэнергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) № 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

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

Дверца не открывается

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

Не работает электронное программирующее устройство

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

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

При этом сообщите:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

УБОРКА ПРИБОРА



ОСТОРОЖНО

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Уборка должна выполняться при остывшей духовке.
- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.

Внешние поверхности духовки

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

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

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

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

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

Принадлежности

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

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

ВАЖНО! Для чистки каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, металлическими мочалками или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

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

Установка дверцы на место

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

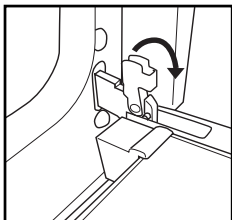


Рис. 1

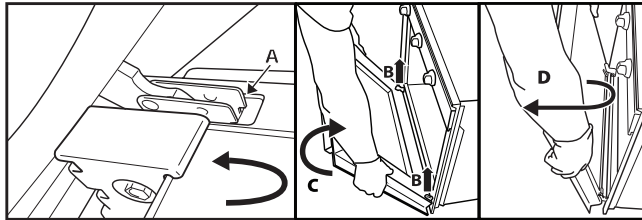


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

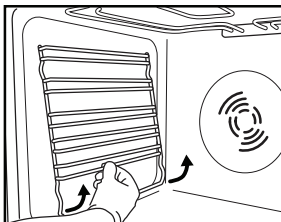


Рис. 3

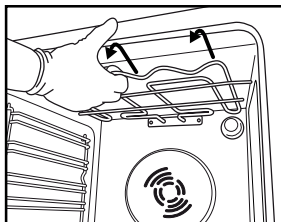


Рис. 4

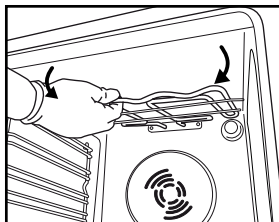


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

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



Рис. 6

Рис. 7

Примечание.

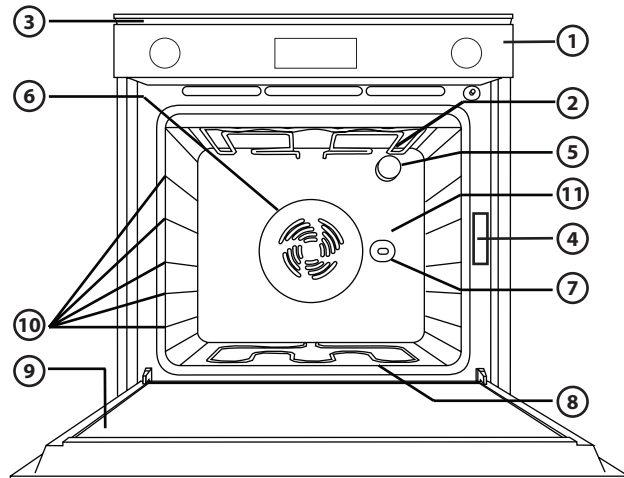
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В с цоколем Е-14, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО!

- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на свое место.**

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

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



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

Примечание.

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

ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

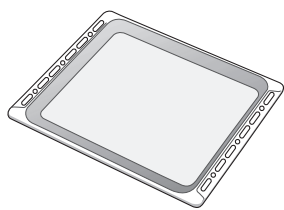


Рис. 1

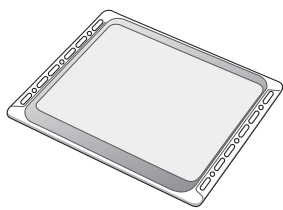


Рис. 2

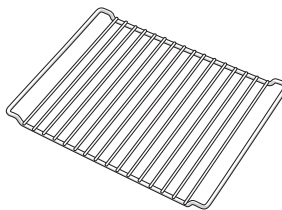


Рис. 3

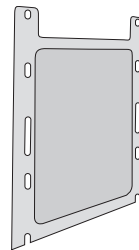


Рис. 4

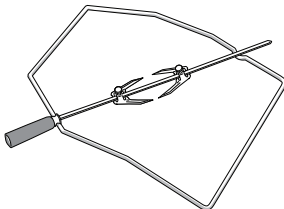


Рис. 5

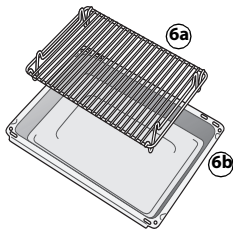


Рис. 6

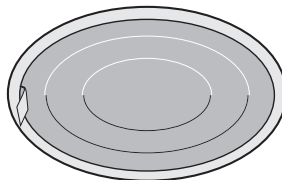


Рис. 7

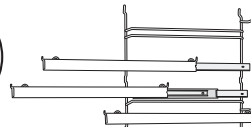


Рис. 8

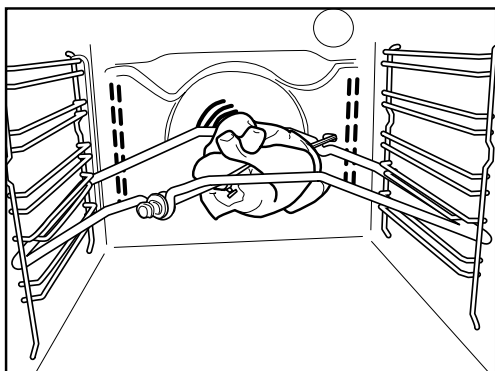


Рис. 9

Противень для сбора жира (Рис. 1)

Противень (поддон) предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Чтобы избежать дыма и брызг жира наливайте в поддон небольшое количество воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

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

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

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

Вертел (Рис. 5)

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

Комплект для гриля (Рис. 6)

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

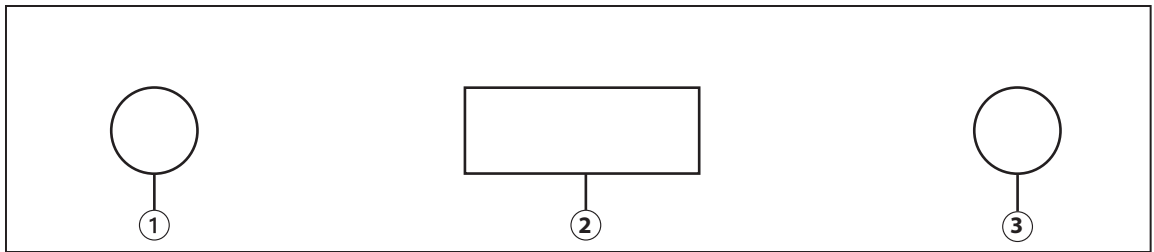
Жировой фильтр (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовлении блюд с высоким содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. Он может использоваться в режиме с вентилятором. Фильтр допускает мойку в посудомоечной машине.

Выдвижные полки (Рис. 8)

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

РАБОТА ДУХОВКИ

Электронный таймер



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



Включение духовки

После первого подключения духовки к электрической сети или же после сбоя подачи электроэнергии на дисплее отображаются цифры "12:00".

Настройка часов

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

Изменение значения времени

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

Выбор режима приготовления

1. Установите ручку (1) на нужный режим.
2. Поверните ручку (5) для выбора температуры.
3. Нажмите кнопку ok для подтверждения выбора; произойдет включение духовки. Индикатор ▼, расположенный рядом с символом °C, погаснет, когда духовка нагреется до заданной температуры.

Изменение температуры

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

ВАЖНО! Для отмены любого сделанного выбора поверните ручку (1) в положение "0"; или же можно нажать кнопку ok для выключения духовки с сохранением всех выбранных ранее режимов.

Выбор продолжительности приготовления

Выберите продолжительность приготовления (доступную для всех режимов, кроме специальных), если требуется, чтобы духовка была включена в течение определенного времени. По истечении заданного времени духовка автоматически выключается. Максимальное задаваемое значение продолжительности приготовления составляет 6 часов.

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

Появление слова **End** на дисплее

По истечении заданного интервала времени подается звуковой сигнал, а на дисплее выводится слово **End** (КОНЕЦ).

Духовка автоматически выключится.

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

1. Установите ручку (1) в положение “0”.

Дисплей вернется в режим индикации времени суток.

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

Выбор времени окончания приготовления

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

1. Выполните действия, указанные в пп. 1 и 2 раздела “Выбор продолжительности приготовления”.
2. Нажмите кнопку set для задания времени окончания приготовления; при этом загорится индикатор ▼ около символа ⌚.
3. Задайте время окончания приготовления, нажимая кнопку “-” или “+”.
4. Нажмите кнопку ok для подтверждения заданного времени окончания приготовления.

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

Таймер-счетчик минут

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

Установка времени на таймере-счетчике минут:

1. Ручка (1) должна оставаться в положении “0”. На дисплее будет показано время дня.
2. Нажмите кнопку set. При этом загорится индикатор ▲ около символа ⌚. Нажимая кнопку “-” или “+”, задайте нужное время.
3. Нажмите кнопку ok для подтверждения выбора.

По истечении заданного времени











Подается звуковой сигнал, а на дисплее мигает слово **End** (КОНЕЦ).

Нажмите кнопку ok: подача звукового сигнала прекратится. Дисплей вернется в режим индикации времени суток.




















Блокировка дверцы **LOC**














1. Установив ручки (1) и (5) в положение “0”, нажмите одновременно кнопки ok и “-” на 3 секунды. При этом загорится индикатор ▲ около символа 🔒.
2. После включения блокировки дверцы органы управления духовкой блокируются, и пользование ею становится невозможным.
3. Для отключения блокировки повторите действия, описанные в п. 1.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ/ФУНКЦИЙ

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ
 OFF	-
 ОСВЕЩЕНИЕ	Включение внутреннего освещения духовки.
 ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов на одном уровне. Прогрейте предварительно духовку до ужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем. Этот режим пригоден также для приготовления замороженных полуфабрикатов; следуйте указаниям на упаковке продукта.
 ВЫПЕЧКА	Приготовление тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим также очень удобен при приготовлении на двух уровнях. Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
 ГРИЛЬ	Жаренье стейков, мяса на шампурах, сосисок, обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Прогрейте духовку в течение 3 - 5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды на противень для сбора жи, установив его на первый уровень. Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
 ТУРБО-ГРИЛЬ	Жаренье крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. При приготовлении мяса рекомендуется наливать немного воды в противень для сбора жира, установленный на первый уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
 РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Чтобы предотвратить высушивание продуктов, оставьте их в упаковке.
 НИЗ + ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления на одном уровне, например, фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления, без предварительного прогрева духовки, на одном или более уровнях блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд), без переноса запахов с одного продукта на другой.
 НИЗ	Этот режим используется для завершающего этапа выпечки пирогов с начинкой или для доведения супов до более густой консистенции. Включайте этот режим на последние 10 - 15 минут приготовления блюда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

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

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с мясом и картофелем (пироги с овощами, киш-лорен)		Да	1 и 3	180-190	45-55	Решетка для гриля + емкость из огнеупорного стекла; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Пицца, лепешки		Да	1 и 3	230-250	12-30	Противень для выпечки + противень для сбора жира; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Жареный цыпленок		-	2	200	55-65	решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне
Картофель, запеченный в духовке		-	3	200	45-55	Противень для сбора жира
Ростбиф с кровью		-	3	200	30-40	решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне
Баранья ножка, рулька		-	3	200	55-70	решетка + противень для сбора жира
Печенье, небольшие торты		-	1 и 3	160-170	20-40	Ур. 3: противень для выпечки Ур. 1: противень для сбора жира (поддон)
Эклеры		-	1 и 3	180	35-45	Ур. 3: противень для выпечки Ур. 1: противень для сбора жира (поддон)
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	1 и 3	180-200	20-40	Ур. 3: противень для выпечки Ур. 1: противень для сбора жира (поддон)
Лазанья и мясо		-	1 и 3	200	50-100	Ур. 3: решетка + емкость из огнеупорного стекла Ур. 1: противень для сбора жира (поддон)
Мясо и картофель		-	1 и 3	200	45-100	Ур. 3: решетка + емкость из огнеупорного стекла Ур. 1: противень для сбора жира (поддон)
Рыба и овощи		-	1 и 3	180	30-50	Ур. 3: решетка + емкость из огнеупорного стекла Ур. 1: противень для сбора жира (поддон)
Безе		-	1 и 3	90	120-150	Ур. 3: решетка + емкость из огнеупорного стекла Ур. 1: противень для сбора жира (поддон)

Примечание. Время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных блюд”

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

Одновременное приготовление различных блюд

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

Десерты

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

Мясо

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

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него поддон, налив в его пол-литра воды. Если необходимо, доливайте воды в поддон.

Вертел (только в некоторых моделях)

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

Пицца

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


Заквашивание (режим “Подъем теста”) (только в некоторых моделях)

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

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

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

 Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți. Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:

PERICOL

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

AVERTIZARE

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

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

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

Aruncarea aparatelor electrocasnice

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

INSTALAREA

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

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

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

RACORDAREA LA ELECTRICITATE

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

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

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

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

În timpul utilizării:


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

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Diferitele componente ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil, respectând reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

Aruncarea la gunoi a produsului

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

Economisirea energiei

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

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

Ușa nu se deschide:

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

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

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

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Vedeți dacă puteți rezolva singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vă asigura că inconvenientul a fost eliminat.

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

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

CURĂȚAREA



AVERTIZARE

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

Exteriorul cuptorului

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

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

Interiorul cuptorului

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

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

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

Accesoriile:

- Înmuiiați accesoriile în apă cu detergent lichid, imediat după utilizare, mânuindu-le folosind mănuși de bucătărie, dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.

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

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

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

ÎNȚREȚINEREA

AVERTIZARE

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

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

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

Pentru a monta la loc ușa:

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

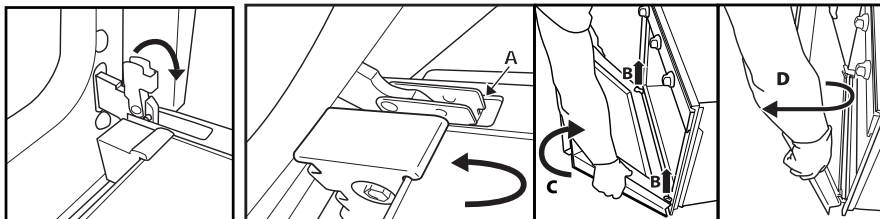


Fig. 1

Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

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

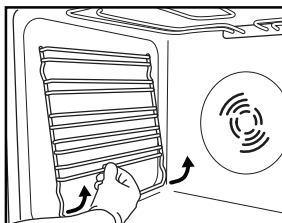


Fig. 3

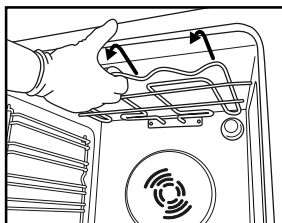


Fig. 4

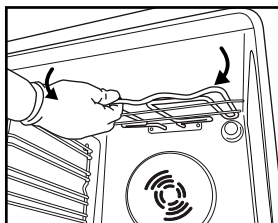


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

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



Fig. 6

Fig. 7

NOTĂ:

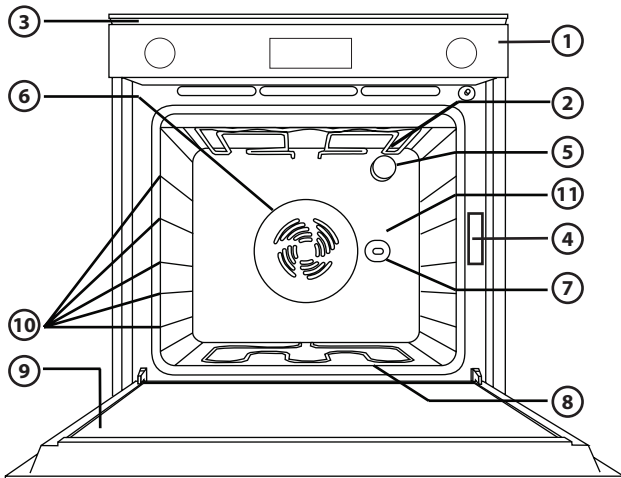
- Folosiți numai becuri cu incandescentă 25-40W/230V tip E-14, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență Tehnică.

IMPORTANT:

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



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

NOTĂ:

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

ACCESORII COMPATIBILE

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

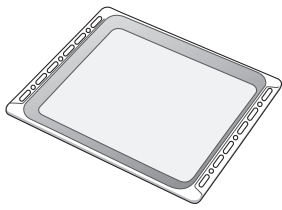


Fig. 1

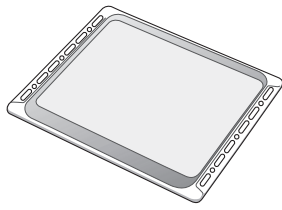


Fig. 2

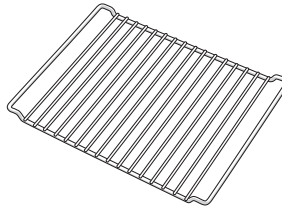


Fig. 3

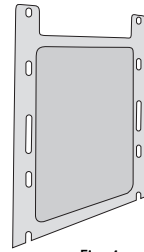


Fig. 4

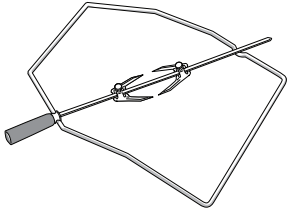


Fig. 5

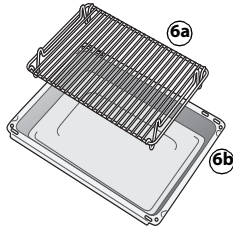


Fig. 6

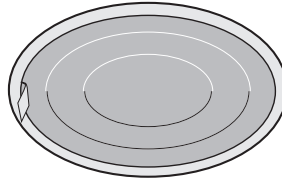


Fig. 7

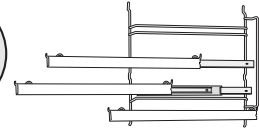


Fig. 8

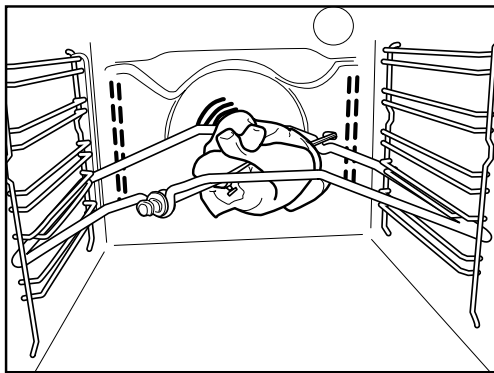


Fig. 9

Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)

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

Tavă pentru dulciuri (Fig. 2)

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizza.

Grătar metalic (Fig. 3)

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

Panouri catalitice laterale (Fig. 4)

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

Frigare (Fig. 5)

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

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

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

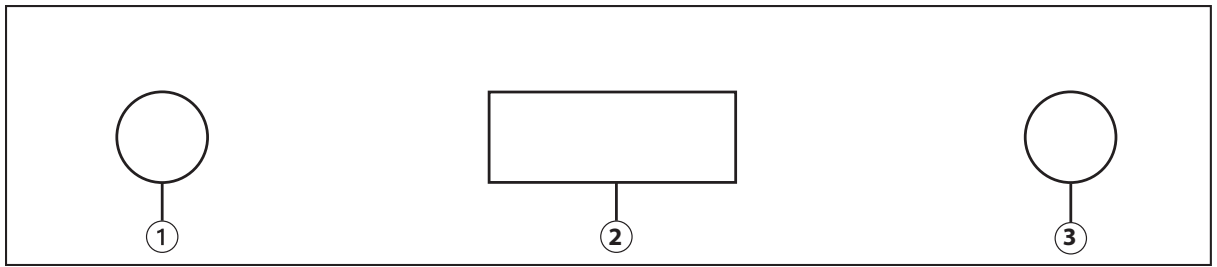
Filtrul pentru grăsime (Fig. 7)

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

Rafturi glisante (Fig. 8)

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

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



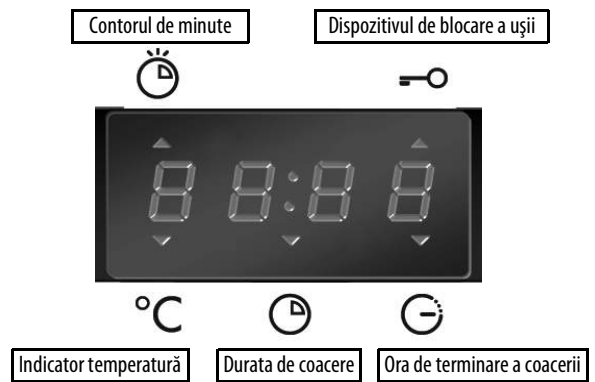
1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Dispozitivul de programare electronic
3. Butonul termostatului

CUM SE UTILIZEAZĂ CUPTORUL

Timer electronic



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



Pornirea cuptorului

După ce ați conectat cuptorul la rețeaua electrică prima dată, sau după o întrerupere de curent, pe afișaj apare "12:00".

Selectarea și modificarea orei:

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

Pentru a modifica ora:

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

Selectarea funcției de coacere:

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

Pentru a modifica temperatura:

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

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

Selectarea duratei de coacere:

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

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

Când apare **End** pe afișaj:

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

Cuptorul se va stinge automat.

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

1. Rotiți butonul (1) pe “0”.

Pe afișaj apare din nou ora curentă.

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

Selectarea orei de terminare a coacerii

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

1. Procedați urmând punctele 1 și 2 din capitolul “Selectarea duratei de coacere”.
2. Apăsați pe butonul “set” pentru a programa ora de terminare a coacerii: se aprinde indicatorul ▼ de lângă simbolul ⌚.
3. Programați ora de terminare a coacerii utilizând butonul “-” sau “+”.
4. Apăsați pe butonul “ok” pentru a confirma ora de terminare a coacerii.

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

Contorul de minute

Timer-ul poate fi utilizat doar când cuptorul nu e în funcțiune și permite programarea unei durate maxime de 6 ore.

Pentru a seta contorul de minute:

1. Mențineți butonul (1) pe “0”. Pe afișaj apare ora curentă.
2. Apăsați pe butonul “set”. Se aprinde indicatorul ▲ de lângă simbolul ⌚.
Apăsați pe butoanele “-” sau “+” pentru a programa durata dorită.
3. Apăsați pe butonul “ok” pentru a confirma selecția.

La terminarea duratei programate:

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

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

Dispozitivul de blocare a ușii **LOC**:









1. Cu butoanele (1) și (5) poziționate pe “0”, apăsați în același timp pe butoanele “ok” și “-” timp de 3 sec. Se aprinde indicatorul ▲ de lângă simbolul 🔒.
2. Funcțiile cuptorului nu mai pot fi folosite cât timp dispozitivul de blocare a ușii este activat.
3. Pentru a-l dezactiva repetați pașii indicați la punctul 1.

TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR

FUNCȚIE		DESCRIERE
	OFF	-
	BEC	Pentru a aprinde becul intern al cuptorului.
	CONVENȚIONAL	Funcție adecvată pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară și introduceți alimentele înăuntru când se atinge temperatura setată. Se recomandă să se utilizeze al doilea sau al treilea grătar pentru a găti. Această funcție este adecvată și pentru a găti alimente semipreparate congelate; urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.
	PATISERIE	Pentru a coace plăcinte cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție este ideală și pentru a găti pe două niveluri. La nevoie, vă recomandăm să inversați poziția mâncărilor, pentru a obține o coacere mai omogenă.
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui și cămași, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. Preîncălziți cuptorul timp de 3 - 5 min. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii (așezată pe primul nivel) pentru a reduce fumul și împroșcăturile cu grăsime. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii.
	TURBOGRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (rosbif și alte tipuri de friptură). În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii, așezată pe primul nivel. Astfel se vor reduce fumul și împroșcarea cu grăsime. Întoarceți carnea în timpul frigerii.
	DECONGELARE	Această funcție poate fi folosită pentru a grăbi dezghețarea alimentelor la temperatura camerei. Alimentele trebuie puse în cuptor în ambalajul lor, pentru a evita uscarea.
	REZISTENȚA INFERIOARĂ + CONVECȚIE	Pentru a găti prăjituri cu fructe, legume, pizza, pui etc. pe un singur nivel.
	CONVECȚIE	Pentru a coace (fără preîncălzire), pe unu sau mai multe niveluri, alimente care necesită aceeași temperatură de coacere (de ex: pește, legume, dulciuri), fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
	REZISTENȚA INFERIOARĂ	Această funcție poate fi utilizată pentru a finaliza coacerea prăjiturilor cu umplutură sau pentru a îngroșa supele. Folosiți această funcție pentru ultimele 10-15 minute de coacere.

TABEL DE COACERE

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

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Pulpă de miel / But		-	3	200	55-70	Grătar metalic + tavă pentru scurgerea grăsimii
Biscuiți / Tarte mici		-	1 și 3	160-170	20-40	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Choux à la crème		-	1 și 3	180	35-45	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		-	1 și 3	180-200	20-40	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Lasagna și carne		-	1 și 3	200	50-100	Niv. 3: grătar metalic + vas pirex Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Carne și cartofi		-	1 și 3	200	45-100	Niv. 3: grătar metalic + vas pirex Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Pește și legume		-	1 și 3	180	30-50	Niv. 3: grătar metalic + vas pirex Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Bezele		-	1 și 3	90	120-150	Niv. 3: grătar metalic + vas pirex Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

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

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘII SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

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

Gătitul unor alimente diferite în același timp

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

Deserturi

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

Carne

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

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

Frigerea (numai la unele modele)

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

Pizza

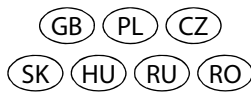
Ungeți puțin tăvile, pentru ca baza pizzei să fie crocantă. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Funcția de dospire (există numai la anumite modele)

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

01/2010

5019 610 01131



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA