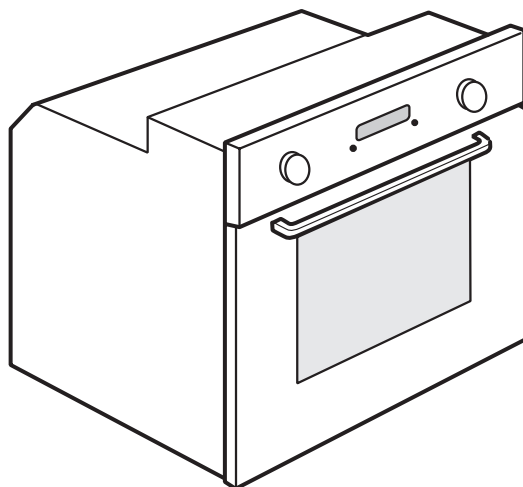


(Apply the label from warranty here)

**SERVICE**



0000 000 00000



- GB** User and maintenance manual
- IT** Manuale d'uso e manutenzione
- RU** Руководство по эксплуатации и техобслуживанию
- UK** Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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



**DANGER**

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



**WARNING**

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

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

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

### Scrapping of household appliances

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

## INSTALLATION

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

### PREPARING THE HOUSING UNIT

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

### ELECTRICAL CONNECTION

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

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

### GENERAL RECOMMENDATIONS

#### Before use:

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

#### During use:


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

## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### Disposal of packing material

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

### Scrapping the product

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

### Energy saving

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

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### The oven does not work:

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

### The door will not open:

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

### **The electronic programmer does not work:**

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

## **AFTER-SALES SERVICE**

### **Before calling the After-Sales Service:**

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

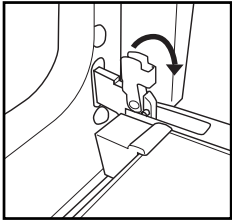


Fig. 1

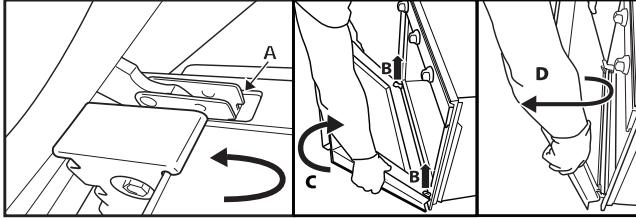


Fig. 2

### **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.

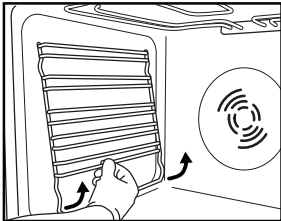


Fig. 3

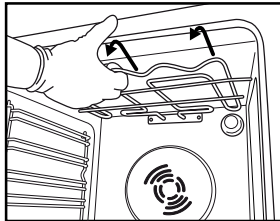


Fig. 4

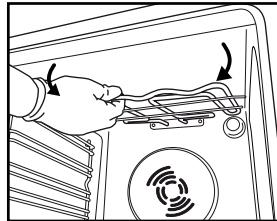


Fig. 5

## 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.

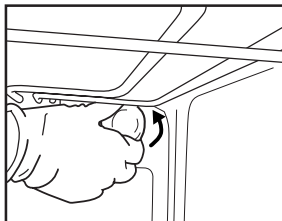


Fig. 6

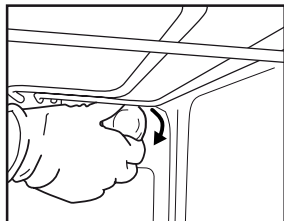


Fig. 7

### N.B.:

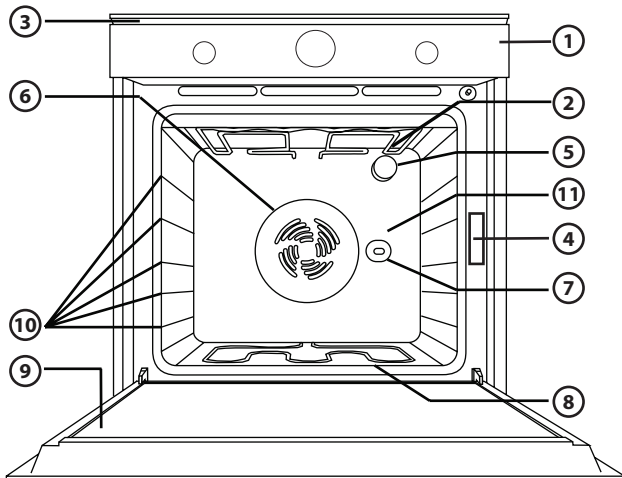
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

### 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)

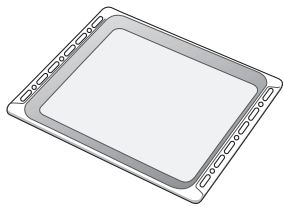


Fig. 1

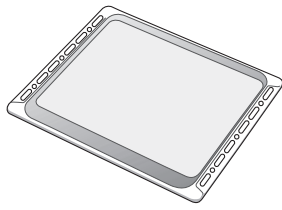


Fig. 2

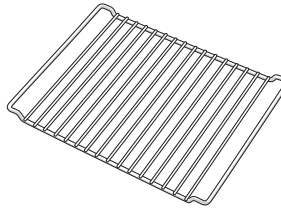


Fig. 3

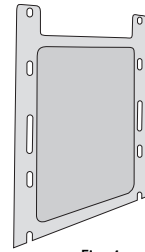


Fig. 4

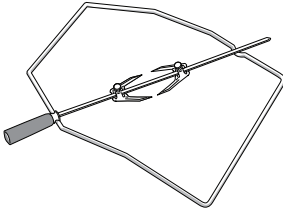


Fig. 5

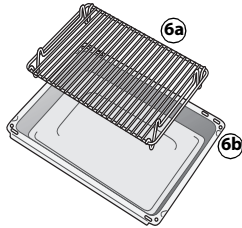


Fig. 6

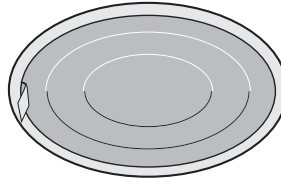


Fig. 7

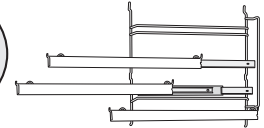


Fig. 8

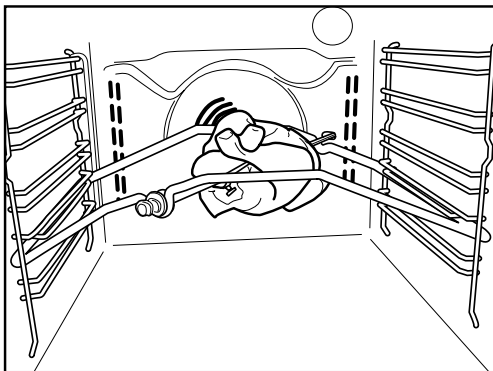


Fig. 9

### **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.

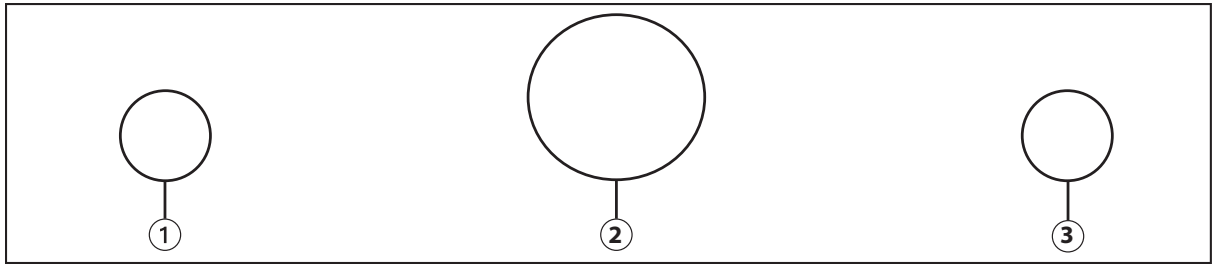
### **Grease filter (Fig. 7)**

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. Analog clock
3. Thermostat knob

## HOW TO OPERATE THE OVEN

### SWITCHING ON THE OVEN

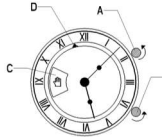
Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.

Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat indicator light switches on; when the required cooking temperature is reached it will turn off. At the end of cooking, turn the knobs to "0".

### ANALOG CLOCK

This electromechanical programmer allows:

1. Viewing the time of the day. To adjust the time, press the button (B) and turn it anti-clockwise.
2. Programming the cooking start time max. 12 hours in advance (e.g. if you wish the cooking process to start at 7.00 a.m. do NOT set it at 8.00 p.m. because the oven would switch on at 8.00 a.m.).
3. Programming the duration of the cooking process from min. 5 minutes to max. 180 minutes.



### MANUAL COOKING

1. Turn the button (B) **anti-clockwise** (without pressing), until the symbol is displayed in the window .
2. Press the button (A) and turn it **anti-clockwise** until the triangle (D) points to the time shown on the clock (hour hand). **The button clicks when turned to the proper position.**
3. Turn the selector knob to the required symbol. The oven light switches on.
4. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat indicator light switches on.
5. At the end of cooking, **turn the knobs to OFF (0- )** because in manual mode the oven will NOT switch off automatically.

### MANUAL COOKING WITH COOKING START TIME

1. Turn the button (B) **anti-clockwise** (without pressing), until the symbol is displayed in the window .
2. Press the button (A) and turn it **anti-clockwise** until the triangle (D) points to the time at which cooking is to start (e.g. in figure: 11.30).
3. Turn the selector knob to the required symbol.
4. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
5. At the end of cooking, turn the knobs to OFF (0- ) because in manual mode the oven will NOT switch off automatically.








### PROGRAMMED COOKING WITH COOKING START TIME AND COOKING DURATION

1. Turn the button (B) **anti-clockwise** (without pressing) until the required cooking duration is displayed in the window (C) (5 - 180 min.).
2. Press the button (A) and turn it **anti-clockwise** until the triangle (D) points to the time at which cooking is to start (e.g. in figure: 11.30).
3. Turn the selector knob to the required symbol.
4. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
5. At the end of the set cooking time an acoustic signal will sound and **the oven will switch off automatically**. To exclude the acoustic signal, turn the button (B) **anti-clockwise** (without pressing) until the symbol is displayed in the window.
6. **At the end of the set cooking time, cooking may be prolonged by following the instructions given above, or by using the manual cooking procedure.**







### PROGRAMMED COOKING WITH COOKING DURATION








1. Turn the button (B) **anti-clockwise** (without pressing) until the required cooking duration is displayed in the window (C) (5 - 180 min.).
2. Press the button (A) and turn it **anti-clockwise** until the triangle (D) points to the time shown on the clock (hour hand). **The button clicks when turned to the proper position.**
3. Turn the selector knob to the required symbol. The oven light switches on.
4. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat indicator light switches on.
5. At the end of the set cooking time an acoustic signal will sound and the oven will switch off automatically. To exclude the acoustic signal, turn the button (B) **anti-clockwise** (without pressing) until the symbol is displayed in the window.
6. **At the end of the set cooking time, cooking may be prolonged by following the instructions given above, or by using the manual cooking procedure.**

## FUNCTION DESCRIPTION TABLE

| FUNCTION                                                                         |                        | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>OFF</b>             | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>LAMP</b>            | To switch on the oven light.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>CONVENTIONAL</b>    | 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. |
|  | <b>CONVECTION BAKE</b> | 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.                                                                                                                                                 |
|  | <b>GRILL</b>           | 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.                   |
|  | <b>TURBOGRILL</b>      | 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.                                                   |
|  | <b>DEFROSTING</b>      | This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.                                                                                                                                                                                         |

## COOKING TABLE

| Recipe                                                            | Function                                                                            | Preheating | Shelf<br>(from bottom) | Temperature<br>(°C) | Time<br>(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<br>(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<br>(cheesecake, strudel, apple pie)                   |  | Yes        | 1                      | 180-200             | 50-60         | Drip tray or wire shelf + pyrex dish                                    |
| Meat & potato pies<br>(vegetable pie, quiche lorraine)            |  | Yes        | 1                      | 180-200             | 35-55         | Wire shelf + cake tin                                                   |
| Stuffed vegetables (tomatoes,<br>peppers, courgettes, aubergines) |  | Yes        | 2                      | 180-200             | 40-60         | Wire shelf + pyrex dish                                                 |
| Meat & potato pies<br>(vegetable pie, quiche lorraine)            |  | Yes        | 1/3                    | 180-190             | 45-55         | Grill + pan, switch levels halfway through cooking                      |
| Pizzas/Focaccia                                                   |  | Yes        | 1/3                    | 230-250             | 12-30         | Baking tray + drip tray, switch levels halfway through cooking          |

| Recipe                                     | Function                                                                          | Preheating | Shelf<br>(from bottom) | Temperature<br>(°C) | Time<br>(min) | Accessories                                                  |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|---------------------|---------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Biscuits/Tartlets</b>                   |  | -          | 1/3                    | 170-180             | 20-40         | Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking |
| <b>Choux pastry</b>                        |  | -          | 1/3                    | 180                 | 35-45         | Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking |
| <b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b> |  | -          | 1/3                    | 180-200             | 20-40         | Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking |
| <b>Roast chicken</b>                       |  | -          | 2                      | 200                 | 55-65         | Grill + drip tray with water on 1st level                    |
| <b>Roast potatoes</b>                      |  | -          | 3                      | 200                 | 45-55         | Drip tray                                                    |
| <b>Roast Beef underdone</b>                |  | -          | 3                      | 200                 | 30-40         | Grill + drip tray with water on 1st level                    |
| <b>Leg of lamb/Knuckle</b>                 |  | -          | 2                      | 200                 | 55-70         | Grill + drip tray                                            |

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

## RECOMMENDED USE AND TIPS

### How to read the cooking table

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

#### **Cooking different foods at the same time**

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

#### **Desserts**

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

#### **Meat**

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

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

#### **Turnspit (only in some models)**

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

#### **Pizza**

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

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

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

# ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

## IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

### **PERICOLO**

**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

### **AVVERTENZA**

**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

## Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ideale ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

## INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

### **PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO**

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

### **CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA**

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

### **RACCOMANDAZIONI GENERALI**

#### **Prima dell'utilizzo:**

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

#### **Durante l'utilizzo:**


- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua nel forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### **Smaltimento imballaggio**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile, in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

### **Smaltimento prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **Risparmio energetico**

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

## GUIDA RICERCA GUASTI

### **Il forno non funziona:**

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnerne e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato avviato.

### **La porta è bloccata:**

- Spegnerne e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato avviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

### **Il programmatore elettronico non funziona:**

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

## SERVIZIO ASSISTENZA

### **Prima di contattare il Servizio Assistenza:**

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

### **Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

**SERVICE**



0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

## PULIZIA



### **AVVERTENZA**

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

### **Esterno del forno**

**IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.**

- Pulire con panno umido le superfici. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare con panno asciutto.

### **Interno del forno**

**IMPORTANTE: non usare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.**

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

**NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. Quando il forno è freddo, asciugare la parte interna della porta con un panno o una spugna.**

### **Accessori:**

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola o una spugna.

### **Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici del forno (se in dotazione):**

**IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.**

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

## MANUTENZIONE

### AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.

### **RIMOZIONE DELLA PORTA**

#### **Per togliere la porta:**

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (fig. 2).

#### **Per riposizionare la porta:**

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare di nuovo le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

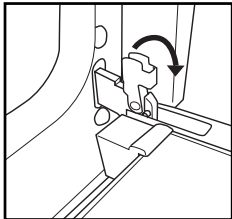


Fig. 1

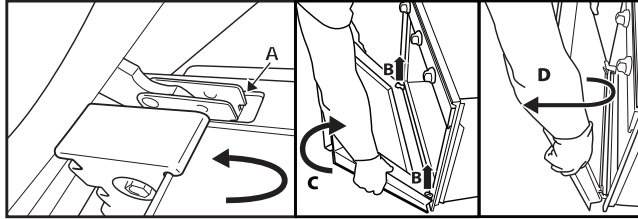


Fig. 2

### **SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)**

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

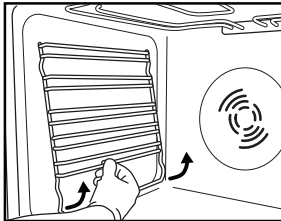


Fig. 4

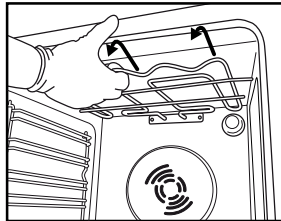


Fig. 5

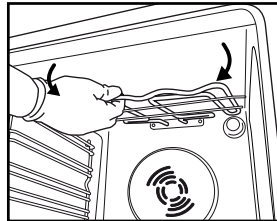


Fig. 6

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

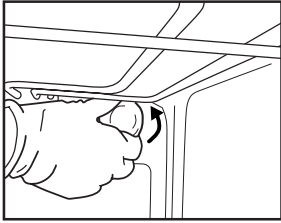


Fig. 4

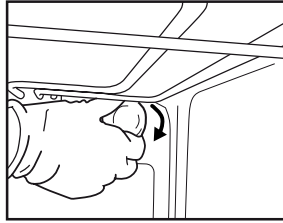


Fig. 5

### NOTA:

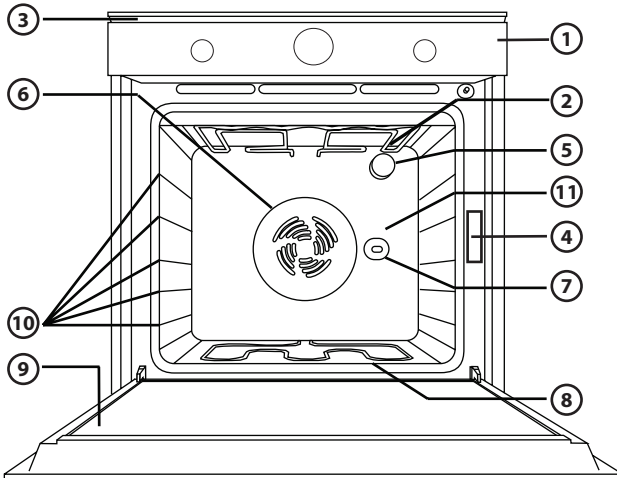
- Usare solo lampade incandescenti da 25-40 W/230 V, tipo E-14, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

### IMPORTANTE:

- **Non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

## ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei livelli
11. Paratia

### NOTA:

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

## **ACCESSORI COMPATIBILI**

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

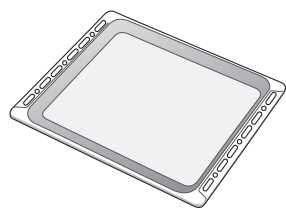


Fig. 1

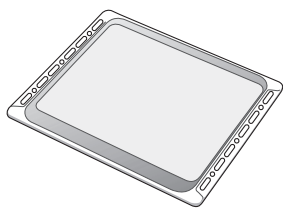


Fig. 2

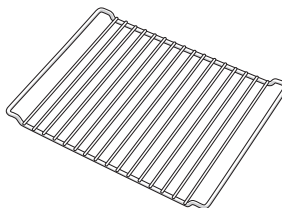


Fig. 3

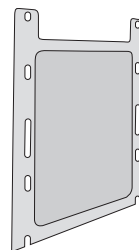


Fig. 4

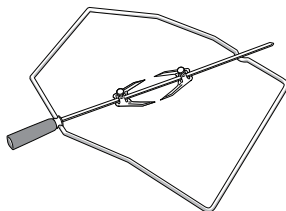


Fig. 5

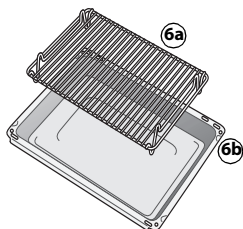


Fig. 6

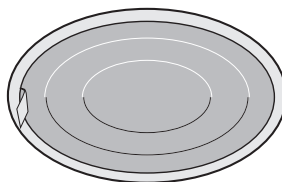


Fig. 7

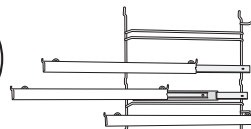


Fig. 8

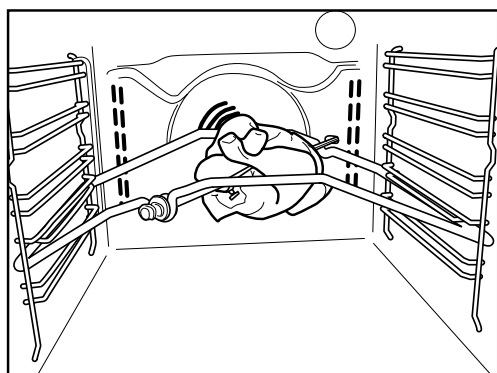


Fig. 9

### **Leccarda (Fig. 1)**

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

### **Piastra per dolci (Fig. 2)**

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

### **Griglia (Fig. 3)**

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere ed altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con curvatura verso l'alto o verso il basso.

### **Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)**

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Sugeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

### **Girarrosto (Fig. 5)**

Usare il girarrosto come indicato Fig. 9. Fare riferimento anche al capitolo "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

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

Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

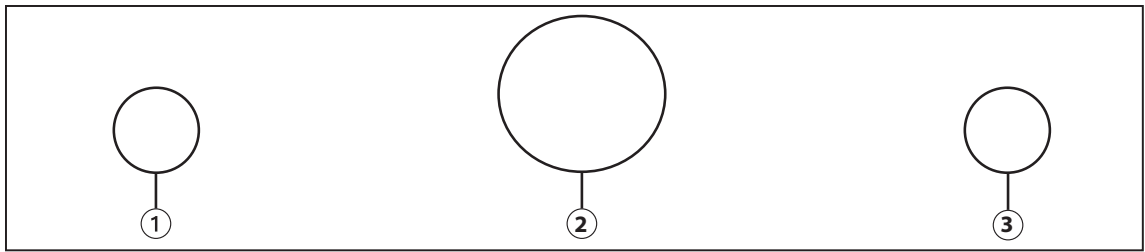
### **Filtro grassi (Fig. 7)**

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. Può essere lavato in lavastoviglie e non deve essere utilizzato con la funzione Ventola.

### **Guide scorrevoli (Fig. 8)**

Agevolano l'intervento manuale durante la cottura permettendo la semi-estrazione delle griglie e delle leccarde. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

## DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



1. Manopola selezione funzioni
2. Orologio analogico
3. Manopola termostato

### ACCENSIONE DEL FORNO

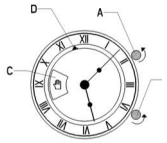
Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.

Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende; al raggiungimento della temperatura di cottura richiesta la spia si spegne. A fine cottura, ruotare le manopole sulla posizione "0".

### OROLOGIO ANALOGICO

Questo programmatore elettromeccanico permette di:

1. Visualizzare l'ora del giorno. Per regolare l'orologio, premere il tasto (B) e ruotarlo in senso antiorario.
2. Programmare l'orario di inizio cottura posticipandolo di massimo 12 ore (ad es., NON si può alle 7 del mattino programmare un inizio di cottura per le 8 di sera, poiché la cottura inizierebbe alle 8 di mattina).
3. Programmare la durata del tempo di cottura da un minimo di 5 minuti ad un massimo di 180 minuti.



### COTTURA MANUALE

1. Ruotare il tasto (B) in senso antiorario (senza premere), finché viene visualizzato nella finestra il simbolo .
2. Premere il tasto (A) e ruotarlo in senso antiorario fino a quando il triangolo (D) ► si posiziona sull'ora indicata dall'orologio (lancetta delle ore). **In corrispondenza della corretta posizione verrà percepito uno scatto.**
3. Ruotare la manopola selezione funzioni sul simbolo della funzione desiderata. La lampada del forno si accende.
4. Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende.
5. A fine cottura, poiché in modalità manuale il forno NON si spegne automaticamente, **riportare le manopole sulla posizione OFF (0-).**

### COTTURA MANUALE CON PROGRAMMAZIONE DELL'ORARIO DI INIZIO COTTURA

1. Ruotare il tasto (B) in senso antiorario (senza premere), finché viene visualizzato nella finestra il simbolo .
2. Premere il tasto (A) e ruotarlo in senso antiorario fino a posizionare il triangolo (D) ► sul quadrante in corrispondenza dell'ora in cui si desidera iniziare la cottura (ad es. in figura: 11:30).
3. Ruotare la manopola selezione funzioni sul simbolo della funzione desiderata.
4. Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata.
5. A fine cottura, poiché in modalità manuale il forno NON si spegne automaticamente, riportare le manopole sulla posizione OFF (0-).








### COTTURA PROGRAMMATA CON PROGRAMMAZIONE DELL'ORARIO DI INIZIO E DEL TEMPO DI COTTURA

1. Ruotare il tasto (B) in senso antiorario (without pressing) (senza premere) fino a visualizzare nella finestra (C) il tempo di cottura (5 - 180 min.).
2. Premere il tasto (A) e ruotarlo in senso antiorario fino a posizionare il triangolo (D) ► sul quadrante in corrispondenza dell'ora in cui si desidera iniziare la cottura (ad es. in figura: 11:30).
3. Ruotare la manopola selezione funzioni sul simbolo della funzione desiderata.
4. Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata.
5. A fine cottura verrà emesso un segnale acustico ed il **forno si spegnerà automaticamente**. Per disattivare il segnale acustico, ruotare il tasto (B) in senso antiorario (senza premerlo) fino a visualizzare nella finestra il simbolo .
6. **Allo scadere del tempo di cottura programmato, per prolungare la cottura seguire le istruzioni sopra riportate, oppure seguire la procedura di cottura manuale.**

### COTTURA PROGRAMMATA CON PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA









1. Ruotare il tasto (B) in senso antiorario (without pressing) (senza premere) fino a visualizzare nella finestra (C) il tempo di cottura (5 - 180 min.).
2. Premere il tasto (A) e ruotarlo in senso antiorario fino a quando il triangolo (D) ► si posiziona sull'ora indicata dall'orologio (lancetta delle ore). **In corrispondenza della corretta posizione verrà percepito uno scatto.**
3. Ruotare la manopola selezione funzioni sul simbolo della funzione desiderata. La lampada del forno si accende.
4. Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende.
5. Al termine del tempo di cottura impostato verrà emesso un segnale acustico ed il forno si spegnerà automaticamente. Per disattivare il segnale acustico, ruotare il tasto (B) in senso antiorario (senza premerlo) fino a visualizzare nella finestra il simbolo .
6. **Allo scadere del tempo di cottura programmato, per prolungare la cottura seguire le istruzioni sopra riportate, oppure seguire la procedura di cottura manuale.**

## TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

| FUNZIONE                                                                         |               | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | OFF           | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | LAMPADA       | Accensione della lampada interna al forno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | STATICO       | Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo livello per la cottura. Questa funzione è adatta anche per la cottura di cibi surgelati pronti; seguire le indicazioni sulla confezione del cibo. |
|  | VENTILATO     | Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo livello. Questa funzione è ideale anche per cotture su doppio livello. Se necessario, si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.                                                                                                                                                                 |
|  | GRILL         | Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare la carne durante la cottura.    |
|  | TURBOGRILL    | Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura.                                                                            |
|  | SCONGELAMENTO | La funzione può essere utilizzata per velocizzare lo scongelamento degli alimenti a temperatura ambiente. Lasciare l'alimento nella confezione per impedire l'essiccazione.                                                                                                                                                                                                                                          |

## TABELLA DI COTTURA

| Ricetta                                                   | Funzione | Preriscaldamento | Livello cottura (dal basso) | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Accessori                                                        |
|-----------------------------------------------------------|----------|------------------|-----------------------------|------------------|-------------|------------------------------------------------------------------|
| Torte a lievitazione                                      |          | Sì               | 2                           | 160-180          | 35-55       | Griglia + tortiera                                               |
| Biscotti/Tortine                                          |          | Sì               | 3                           | 170-180          | 15-40       | Piastra dolci                                                    |
| Bignè                                                     |          | Sì               | 3                           | 180              | 30-40       | Piastra dolci                                                    |
| Voulevant / Salatini di pasta sfoglia                     |          | Sì               | 3                           | 180-200          | 20-30       | Piastra dolci                                                    |
| Meringhe                                                  |          | Sì               | 3                           | 90               | 120-130     | Piastra dolci                                                    |
| Agnello / Vitello / Manzo/ Maiale                         |          | Sì               | 2                           | 190-200          | 90-110      | Leccarda o griglia + pirofila                                    |
| Pollo / Coniglio / Anatra                                 |          | Sì               | 2                           | 190-200          | 65-85       | Leccarda o griglia + pirofila                                    |
| Tacchino / Oca                                            |          | Sì               | 2                           | 190-200          | 140-180     | Leccarda o griglia + pirofila                                    |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)           |          | Sì               | 2                           | 180-200          | 50-60       | Leccarda o griglia + pirofila                                    |
| Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati          |          | Sì               | 2                           | 190-200          | 45-55       | Griglia + pirofila                                               |
| Pane / Focaccia                                           |          | Sì               | 2                           | 190-230          | 15-50       | Leccarda o piastra dolci                                         |
| Pizza                                                     |          | Sì               | 2                           | 230-250          | 7-20        | Leccarda o piastra dolci                                         |
| Toast                                                     |          | Sì               | 4                           | 200              | 2-5         | Griglia                                                          |
| Verdure gratinate                                         |          | Sì               | 3                           | 200              | 15-20       | Griglia + pirofila                                               |
| Filetti tranci di pesce grigliati                         |          | Sì               | 3                           | 200              | 30-40       | Griglia + pirofila                                               |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger                 |          | Sì               | 4                           | 200              | 30-50       | Griglia+leccarda con acqua sul 1° livello, girare a metà cottura |
| Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)     |          | Sì               | 1                           | 180-200          | 50-60       | Leccarda o griglia + pirofila                                    |
| Torte salate (torta di verdura, quiche)                   |          | Sì               | 1                           | 180-200          | 35-55       | Griglia + tortiera                                               |
| Verdure ripiene (pomodori, peperoni, zucchine, melanzane) |          | Sì               | 2                           | 180-200          | 40-60       | Griglia + pirofila                                               |
| Torte salate (torta di verdura, quiche)                   |          | Sì               | 1/3                         | 180-190          | 45-55       | Griglia + teglia, invertire livelli a metà cottura               |

| Ricetta                               | Funzione                                                                          | Preriscaldamento | Livello cottura (dal basso) | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Accessori                                                |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|------------------|-------------|----------------------------------------------------------|
| Pizze/Focacce                         |  | Sì               | 1/3                         | 230-250          | 12-30       | Piastra dolci+leccarda, invertire livelli a metà cottura |
| Biscotti/Tortine                      |  | -                | 1/3                         | 170-180          | 20-40       | Piastra dolci+leccarda, invertire livelli a metà cottura |
| Bignè                                 |  | -                | 1/3                         | 180              | 35-45       | Piastra dolci+leccarda, invertire livelli a metà cottura |
| Voulevant / Salatini di pasta sfoglia |  | -                | 1/3                         | 180-200          | 20-40       | Piastra dolci+leccarda, invertire livelli a metà cottura |
| Pollo arrosto                         |  | -                | 2                           | 200              | 55-65       | Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello              |
| Patate arrosto                        |  | -                | 3                           | 200              | 45-55       | Leccarda                                                 |
| Roast Beef al sangue                  |  | -                | 3                           | 200              | 30-40       | Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello              |
| Cosciotto di agnello/Stinchi          |  | -                | 2                           | 200              | 55-70       | Griglia + leccarda                                       |

**NOTA:** temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.

## CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

### Come leggere la tabella di cottura

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

### **Cottura di cibi diversi contemporaneamente**

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

### **Dolci**

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

### **Carni**

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

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

### **Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)**

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

### **Pizza**

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

### **Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)**

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1Kg è di circa un'ora.

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



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

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

**ОПАСНО**

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

**ОСТОРОЖНО**

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

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

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

### **Удаление в отходы старой электробытовой техники**

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

## УСТАНОВКА

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

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

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

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

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

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

### **УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА**

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


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

#### **В процессе эксплуатации**


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

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### **Удаление упаковочных материалов**

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

### **Удаление изделия в отходы**

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

### **Экономия электроэнергии**

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

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

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

# РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## Духовка не работает

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

## Дверца не открывается

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

## Не работает электронное программирующее устройство

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

# ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

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

При этом сообщите:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

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

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

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

## **УБОРКА ПРИБОРА**



**ОСТОРОЖНО**

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

## Внешние поверхности духовки

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

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

## Внутренние поверхности духовки

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

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

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

### Принадлежности

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

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

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

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

## ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



### **ОСТОРОЖНО**

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

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

#### Снятие дверцы

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

#### Установка дверцы на место

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

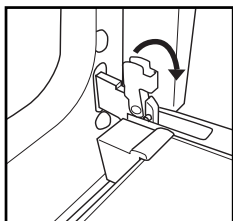


Рис. 1

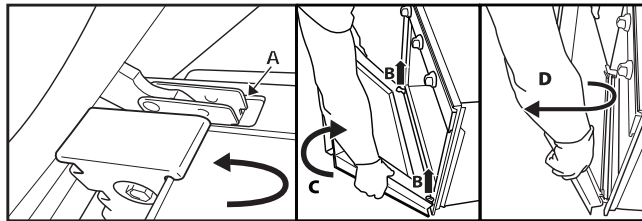


Рис. 2

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

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

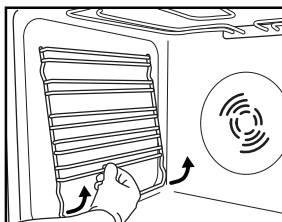


Рис. 3

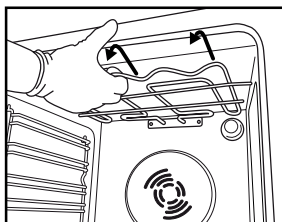


Рис. 4

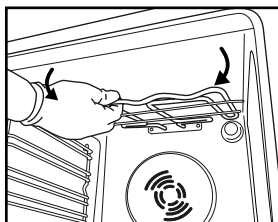


Рис. 5

## **ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ**

**Замена задней лампочки** (если предусмотрена)

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



Рис. 6

Рис. 7

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

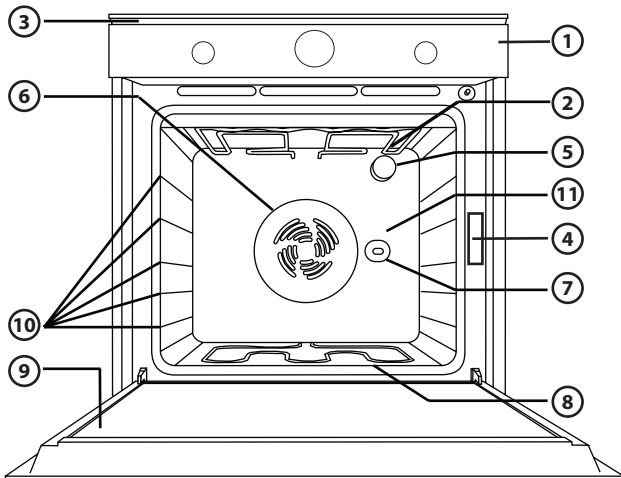
- Используйте только лампочки накаливания, 25-40 Вт/230 В типа Е-14, Т 300°С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

### **ВАЖНО:**

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

## **ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ**

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



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

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

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

## **ИСПОЛЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

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

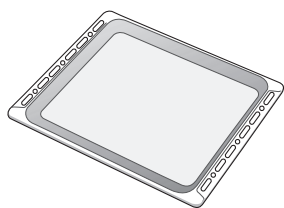


Рис. 1

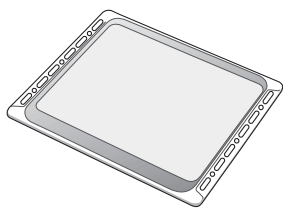


Рис. 2

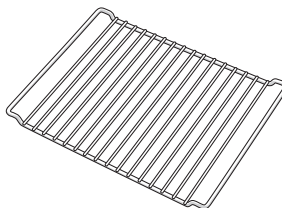


Рис. 3

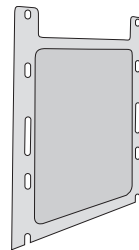


Рис. 4

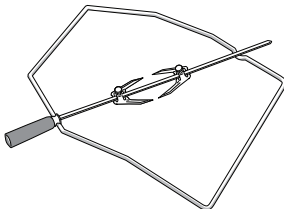


Рис. 5

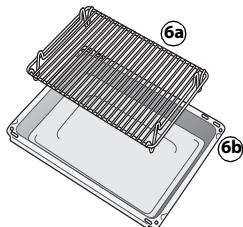


Рис. 6

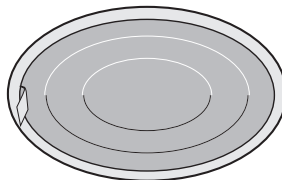


Рис. 7

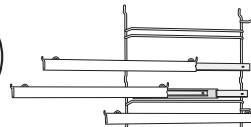


Рис. 8

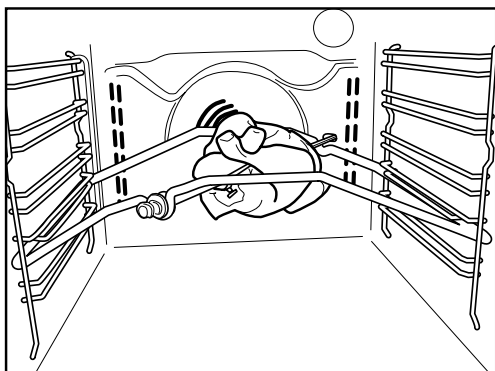


Рис. 9

### **Поддон (Рис. 1)**

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. Для сбора жировых брызг и уменьшения копоти наливайте на дно поддона немного 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 опоры для кастрюль, форм для пирогов и прочих емкостей. Ее можно ставить на любой уровень. Решетка может вставляться любой стороной вверх.

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

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления особенно жирной пищи рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. УБОРКА ПРИБОРА).

### **Вертел (Рис. 5)**

Вертел используется 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 (6а) и эмалированный поддон (6б). Этот комплект может ставиться на решетку (3) и использоваться для приготовления блюд в режиме "Гриль".

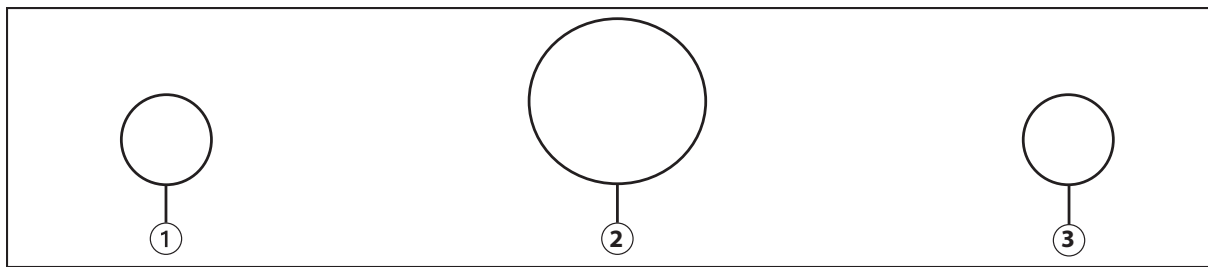
### **Жировой фильтр (Рис. 7)**

Предназначен **только** для случаев приготовления с большим количеством жира/масла. Этот фильтр навешивается на задней стенке ниши духовки, напротив вентилятора. Фильтр допускает мойку в посудомоечной машине. Он может использоваться в ежиге с вентилятором.

### **Выдвижные полки (Рис. 8)**

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

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка выбора режима
2. Аналоговые часы
3. Ручка термостата

### **ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ**

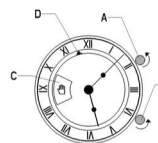
Установите ручку выбора режима духовки в положение, соответствующее нужному режиму приготовления. При этом загорится лампочка освещения духовки.

Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата; по достижении заданной температуры приготовления он погаснет. По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

### **АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ**

Это программирующее электромеханическое устройство позволяет выполнять следующие действия:

1. Выводить на дисплей текущее время. Для изменения текущего времени нажмите кнопку (B) и поверните ее против часовой стрелки.
2. Программировать время начала приготовления блюд с максимальной отсрочкой 12 часов (например, если вы хотите, чтобы приготовление началось в 7.00 утра, не 3 устанавливайте время в 8.00 вечера, т.к. процесс приготовления начнется в 8.00 утра).
3. Задавать продолжительность приготовления блюда в интервале от 5 до 180 минут.



### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ**

1. Поворачивайте кнопку (B) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке не высветится символ .
2. Нажмите кнопку (A) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) не станет указывать на время, показываемое на часах (часовая стрелка). **При установке в правильное положение будет слышен щелчок.**
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима. При этом загорится лампочка освещения духовки.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата.
5. По окончании приготовления, так как в ручном режиме духовка НЕ выключается автоматически, **следует установить ручки выбора режима и термостата в положение "Выкл" (0-•).**


### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ С ЗАДАННЫМ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

1. Поворачивайте кнопку (B) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке не высветится символ .
2. Нажмите кнопку (A) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) не станет указывать на нужное время начала приготовления (например, на рисунке 11.30).
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.
5. По окончании приготовления, так как в ручном режиме духовка НЕ выключается автоматически, следует установить ручки выбора режима и термостата в положение "Выкл" (0-•).








### **ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАННЫМИ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

1. Поворачивайте кнопку (B) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке (C) не появится нужное значение времени приготовления (5 - 180 мин).
2. Нажмите кнопку (A) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) не станет указывать на нужное время начала приготовления (например, на рисунке 11.30).
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.
5. По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и **духовка автоматически выключается**. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку (B) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) так, чтобы в окошке появился символ .
6. **По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданную ранее продолжительность приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.**



















## **ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАННОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**











1. Поворачивайте кнопку **(В)** **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке **(С)** не появится нужное значение времени приготовления (5 - 180 мин).
2. Нажмите кнопку **(А)** и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник **(D)** ► не станет указывать на время, показываемое на часах (часовая стрелка). **При установке в правильное положение будет слышен щелчок.**
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима. При этом загорится лампочка освещения духовки.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата.
5. По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку **(В)** **против часовой стрелки** (не нажимая ее) так, чтобы в окошке появился символ .
6. **По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданную ранее продолжительность приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.**

## **ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ/ФУНКЦИЙ**

| РЕЖИМ                                                                              |                 | ОПИСАНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | OFF (Выключено) | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | ОСВЕЩЕНИЕ       | Включение внутреннего освещения духовки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | ОБЫЧНЫЙ         | Режим, подходящий для приготовления любых продуктов на одном уровне. Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем. Этот режим пригоден также для приготовления замороженных полуфабрикатов; следуйте указаниям на упаковке продукта.   |
|    | ПОДРУМЯНИВАНИЕ  | Приготовление тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим также очень удобен при приготовлении на двух уровнях. Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления.                                                                                                                      |
|   | ГРИЛЬ           | Жаренье отбивных, 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 в поддон, установив его а первый уровень. Рекомендуется переворачивать мясо во время 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 поддон, установленный на первый уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.                                                            |
|  | РАЗМОРАЖИВАНИЕ  | Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов с достижением комнатной температуры. Чтобы предотвратить высыхание продуктов, оставляйте их в упаковке.                                                                                                                                                                                                                                     |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

| Блюдо                                                                                           | Режим                                                                               | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Температура (°C) | Время (мин) | Принадлежности                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пироги 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      | поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Курица, кролик, утка                                                                            |    | Да                     | 2                      | 190-200          | 65-85       | поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Индейка, гусь                                                                                   |    | Да                     | 2                      | 190-200          | 140-180     | поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)                                             |    | Да                     | 2                      | 180-200          | 50-60       | поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), пудинги, запеканки |    | Да                     | 2                      | 190-200          | 45-55       | решетка + емкость из огнеупорного стекла                                                        |
| Хлеб, лепешки                                                                                   |  | Да                     | 2                      | 190-230          | 15-50       | поддон и противень для выпечки                                                                  |
| Пицца                                                                                           |  | Да                     | 2                      | 230-250          | 7-20        | поддон и противень для выпечки                                                                  |
| Тосты                                                                                           |  | Да                     | 4                      | 200              | 2-5         | Решетка                                                                                         |
| Запеченные овощи, посыпанные сухарями и сыром                                                   |  | 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 + поддон с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления |
| Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)                                          |  | Да                     | 1                      | 180-200          | 50-60       | поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла                                             |
| Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)                        |  | Да                     | 1                      | 180-200          | 35-55       | решетка + форма для тортов                                                                      |

| Блюдо                                                                    | Режим                                                                               | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Температура (°C) | Время (мин) | Принадлежности                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фаршированные овощи (помидоры, перец, цукини, баклажаны)                 |    | Да                     | 2                      | 180-200          | 40-60       | решетка + емкость из огнеупорного стекла                                                 |
| Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш) |    | Да                     | 1/3                    | 180-190          | 45-55       | комплект для гриля; поменять блюда местами в середине процесса приготовления             |
| Пицца, лепешки                                                           |    | Да                     | 1/3                    | 230-250          | 12-30       | противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления |
| Печенье/небольшие торты                                                  |    | -                      | 1/3                    | 170-180          | 20-40       | противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления |
| Эклеры                                                                   |    | -                      | 1/3                    | 180              | 35-45       | противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления |
| Волованы, соленое печенье из слоеного теста                              |    | -                      | 1/3                    | 180-200          | 20-40       | противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления |
| Жареный цыпленок                                                         |    | -                      | 2                      | 200              | 55-65       | решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне                                         |
| Жареный картофель                                                        |    | -                      | 3                      | 200              | 45-55       | Поддон                                                                                   |
| Ростбиф с кровью                                                         |   | -                      | 3                      | 200              | 30-40       | решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне                                         |
| Баранья ножка, рулька                                                    |  | -                      | 2                      | 200              | 55-70       | решетка для гриля + поддон                                                               |

**ПРИМЕЧАНИЕ:** время и температура указаны с учетом приготовления 4 порций и имеют 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 кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; однако имейте в виду, что продолжительность приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды духовку необходимо прогреть.

### **Одновременное приготовление различных блюд**

При использовании режима с вентиляцией ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен) можно готовить одновременно различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте блюда, для приготовления которых требуется меньше время, оставляя при этом в духовке другие блюда с более продолжительным временем приготовления.

### **Кондитерские изделия**

- 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 прилагаемую в комплекте решетку. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с вентиляцией и размещайте формы для тортов на решетках в шахматном порядке, таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, воткните деревянную палочку в верхнюю часть пирога. Если палочка остается сухой, то это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, в противном случае выпекаемое изделие может подойти по бокам неоднородно.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим с вентиляцией ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбрать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### **Мясо**

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, соответствующими размерам приготавливаемого мяса. При приготовлении жаркого следует добавлять в кастрюлю немного бульона; это не позволяет мясу высушиться и придает ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще а 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого кусками на решетке, выбирайте куски одинаковой толщины. Куски мяса большей толщины требуют более продолжительного времени приготовления. Чтобы избежать подгорания мяса снаружи, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по прошествии 2/3 общего времени приготовления. При жареньи мяса на решетке рекомендуется ставить под нее поддон для сбора стекающего при приготовлении сока, налив в него пол-литра воды. Если необходимо, доливайте воды в поддон.

### **Вертел (только в некоторых моделях)**

Вертел используется для равномерного жареньи крупных кусков мяса и птицы. Нанизать куски мяса на вертел; если жарится цыпленок, то обвязать куски специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедиться в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставить вертел в гнездо на передней стенке духовки и опереть на соответствующую опору. Для сбора сока, образующегося в процессе приготовления продуктов, и уменьшения образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. В вертеле предусмотрена пластмассовая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается на ось вертела после окончания приготовления для извлечения продуктов; тем самым устраняется опасность ожога.

### **Пицца**

Слегка смазывайте противни для того, чтобы основание пиццы тоже получалось хрустящим. Кладите моццареллу а пиццу по истечении 2/3 общего времени ее приготовления.

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

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется всегда закрывать его влажной салфеткой. Время заквашивания теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для заквашивания при комнатной температуре (20-25°C). Время заквашивания теста для пиццы весом 1 кг составляет около одного часа.

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ – ПОНАД УСЕ

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



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



### НЕБЕЗПЕЧНО

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



### УВАГА

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

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження майна й ураження електричним струмом в результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій:

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

### Утилізація побутових приладів

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

## ВСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, виймайте духову шафу з пінопластової підставки лише в момент встановлення.

### ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

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

### ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на паспортній табличці приладу. Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

### ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

#### Перед використанням:

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

#### Під час використання:


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

## ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

### Утилізація пакувального матеріалу

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

### Утилізація виробу

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

### Економія електроенергії

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

## ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

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

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### Духова шафа не працює:

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

### **Дверцята не відкриваються:**

- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.
- **Важливо:** під час процесу самоочищення дверцята духової шафи не відкриваються. Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт “Цикл очищення духової шафи з функцією піролізу”).

### **Електронний програматор не працює:**

- Якщо на дисплеї з'являється літера “F”, за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування. У такому разі вкажіть цифру, яка стоїть після літери “F”.

## **ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **Перш ніж телефонувати у центр післяпродажного обслуговування:**

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

### **Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникає, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.**

Завжди вказуйте:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## **ЧИЩЕННЯ**



**УВАГА**

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.
- Перед проведенням обслуговуванням відключайте електроживлення.

### **Зовнішні поверхні духової шафи**

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

- Протріть поверхні вологою ганчіркою. Якщо поверхні дуже брудні, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протріть сухою ганчіркою.

### **Внутрішні поверхні духової шафи**

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

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

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

### **Аксесуари:**

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

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

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

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

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### УВАГА

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духовка охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Перед проведенням обслуговуванням відключайте електроживлення.

### ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

#### Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них від себе до кінця (рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (А), підніміть їх (В) і поверніть (С), поки вони не вивільняться (D) (рис. 2).

#### Щоб поставити дверцята на місце:

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть два фіксатори.
4. Закрийте дверцята.

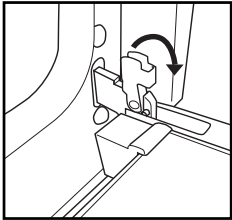


Рис. 1

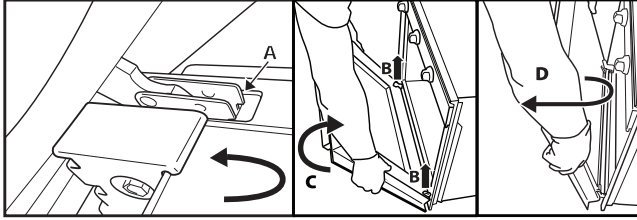


Рис. 2

### ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

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

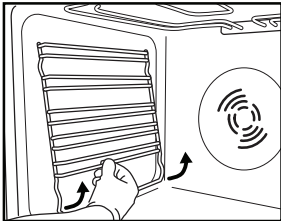


Рис. 3

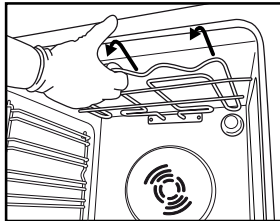


Рис. 4

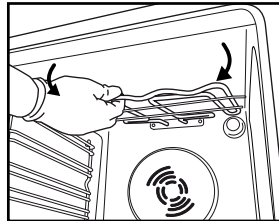


Рис. 5

## **ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Вискрутіть плафон (рис. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад (рис. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

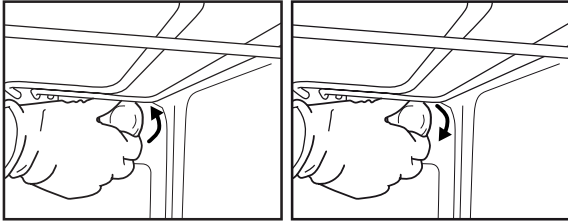


Рис. 6

Рис. 7

**Н.В.:**

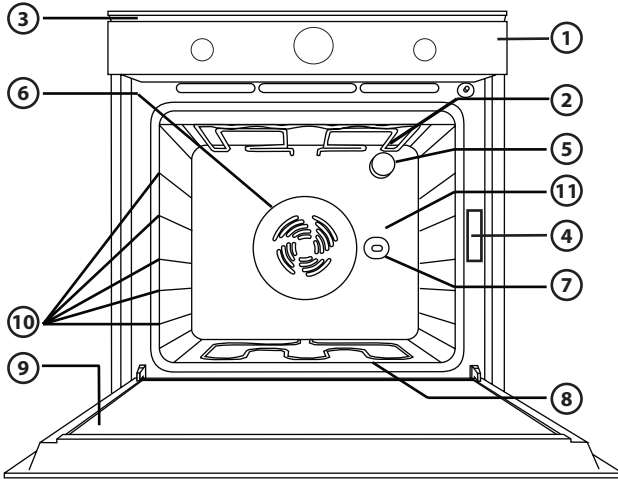
- використовуйте тільки лампочки розжарювання на 25–40 Вт/230 В типу E-14, T300 °С.
- Лампочки можна придбати у центрі післяпродажного обслуговування.

**ВАЖЛИВО:**

- не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.

## **ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ**

**ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ, ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ**



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Освітлення
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

**Н.В.:**

- в кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

## **СУМІСНІ АКСЕСУАРИ**

(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)

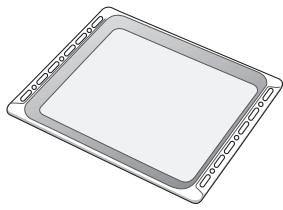


Рис. 1

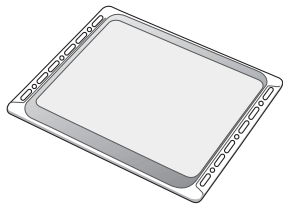


Рис. 2

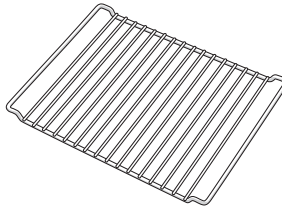


Рис. 3

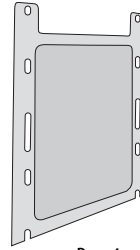


Рис. 4

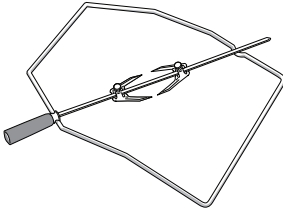


Рис. 5

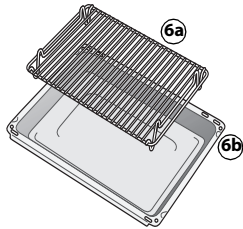


Рис. 6

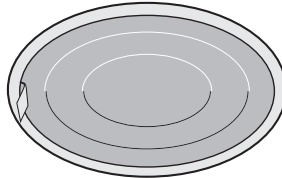


Рис. 7

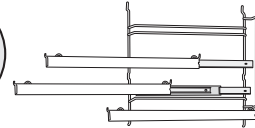


Рис. 8

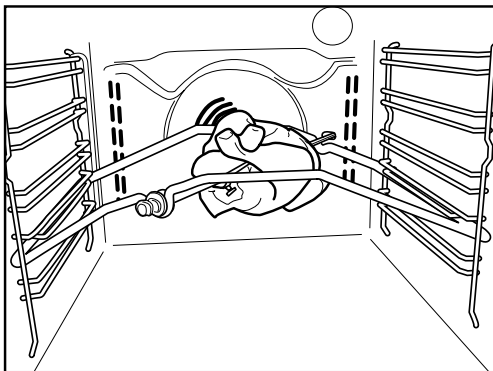


Рис. 9

### **Піддон (Рис. 1)**

Використовується для вловлювання жиру та шматочків їжі, коли встановлюється під решіткою, або як деко для приготування м'яса, курки та риби тощо, з овочами чи без них. Наливайте трохи води в піддон, щоб уникнути розбризкування жиру й утворення диму.

### **Деко для випічки (Рис. 2)**

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

### **Решітка (Рис. 3)**

Використовується для приготування страв на грилі або в якості підставки для каструль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

### **Каталітичні бокові панелі (Рис. 4)**

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (див. ЧИЩЕННЯ).

### **Рожен (Рис. 5)**

Використовуйте рожен, як вказано на Рис. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі "Рекомендації та поради з використання".

### **Набір для грилю (Рис. 6)**

Цей набір складається з решітки (6а) й емальованого піддона (6б). Цей набір потрібно ставити на решітку (3) і використовувати з функцією гриля.

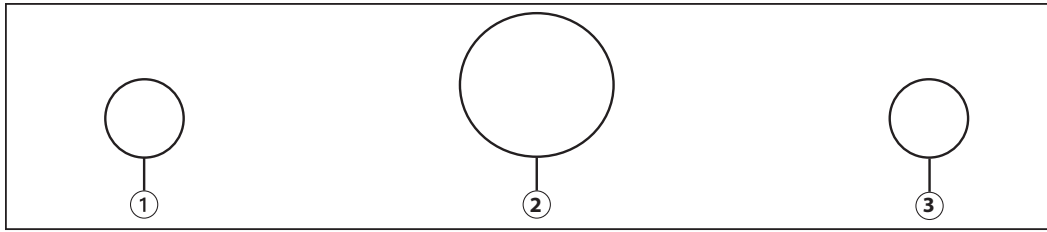
### **Жировий фільтр (Рис. 7)**

Використовуйте **тільки** для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині і використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

### **Висувні полиці (Рис. 8)**

Вони дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Вони підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. Ручка перемикача функцій
2. Аналоговий годинник
3. Ручка термостата

## ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

### УВІМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

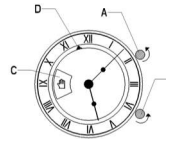
Поверніть ручку перемикача на відповідну температуру. У духовій шафі увімкнуться лампочка.

Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Червоний індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духовна шафа досягне заданої температури. По закінченню приготування поверніть ручки на "0".



### АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК

Цей електромеханічний програматор дозволяє:



1. Перевірити поточний час доби. Щоб виставити точний час, натисніть кнопку **(B)** і поверніть її проти годинникової стрілки.
2. Програмувати час початку готування максимум за 12 годин (наприклад, якщо процес готування потрібно почати о 7:00 ранку, НЕ виставляйте його о 8:00 вечора, тому що духовна шафа увімкнеться о 8:00 ранку).
3. Програмувати тривалість готування від мінімум 5 хвилин до максимум 180 хвилин.





### РУЧНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ

1. Повертайте кнопку **(B)** проти годинникової стрілки (не натискаючи її), поки символ не з'явиться у вікні .
2. Натисніть кнопку **(A)** і повертайте її проти годинникової стрілки, поки трикутник **(D)**  не вказуватиме на той час, що показує годинник (годинникова стрілка). **Кнопка клацне, коли її повернути у правильне положення.**
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ. У духовій шафі увімкнуться лампочка.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Загориться червоний індикатор термостата.
5. Після закінчення готування поверніть ручки у вимкнене положення (0-), оскільки в ручному режимі духовна шафа НЕ вимикається автоматично.



### РУЧНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ З ЧАСОМ ЗАПУСКУ ГОТУВАННЯ

1. Повертайте кнопку **(B)** проти годинникової стрілки (не натискаючи її), поки символ не з'явиться у вікні .
2. Натисніть кнопку **(A)** і повертайте її проти годинникової стрілки, поки трикутник **(D)**  не вказуватиме на бажаний час початку готування (наприклад, на рисунку це 11:30).
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
5. Після закінчення готування поверніть ручки у вимкнене положення (0-), оскільки в ручному режимі духовна шафа НЕ вимикається автоматично.








### ГОТУВАННЯ З ЗАПРОГРАМОВАНИМ ЧАСОМ ПОЧАТКУ І ТРИВАЛОСТІ ГОТУВАННЯ

1. Повертайте кнопку **(B)** проти годинникової стрілки (не натискаючи її), поки необхідна тривалість готування не з'явиться у вікні **(C)** (5–180 хв).
2. Натисніть кнопку **(A)** і повертайте її проти годинникової стрілки, поки трикутник **(D)**  не вказуватиме на бажаний час початку готування (наприклад, на рисунку це 11:30).
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
5. Після того як період часу, вказаний для готування, мине, пролунає звуковий сигнал і **духова шафа вимкнеться автоматично**. Щоб відключити звуковий сигнал, повертайте кнопку **(B)** проти годинникової стрілки (не натискаючи її), поки символ  не з'явиться у вікні.
6. **По закінченню встановленого часу готування можна продовжити готування згідно вищенаведених інструкцій або за допомогою процедури готування вручну.**

### ГОТУВАННЯ З ЗАПРОГРАМОВАНОЮ ТРИВАЛІСТЮ ГОТУВАННЯ

1. Повертайте кнопку **(B)** проти годинникової стрілки (не натискаючи її), поки необхідна тривалість готування не з'явиться у вікні **(C)** (5–180 хв).
2. Натисніть кнопку **(A)** і повертайте її проти годинникової стрілки, поки трикутник **(D)**  не вказуватиме на той час, що показує годинник (годинникова стрілка). **Кнопка клацне, коли її повернути у правильне положення.**
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ. У духовій шафі увімкнуться лампочка.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Загориться червоний індикатор термостата.
5. Після того як період часу, вказаний для готування, мине, пролунає звуковий сигнал і духовна шафа вимкнеться автоматично. Щоб відключити звуковий сигнал, повертайте кнопку **(B)** проти годинникової стрілки (не натискаючи її), поки символ  не з'явиться у вікні.
6. **По закінченню встановленого часу готування можна продовжити готування згідно вищенаведених інструкцій або за допомогою процедури готування вручну.**

## ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

| ФУНКЦІЯ                                                                          |                        | ОПИС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | OFF                    | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | ЛАМПОЧКА               | Для включення внутрішнього освітлення духової шафи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ      | Ця функція призначена для приготування страв будь-якого типу на одній полиці. Прогрійте духову шафу до потрібної температури і поставте продукти в неї після досягнення встановленої температури. Для готування рекомендується використовувати другу або третю полицю. Ця функція також підходить для приготування заморожених напівфабрикатів; дотримуйтесь інструкцій на упаковці продуктів.                         |
|  | ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ | Для випікання пирогів з рідкою начинкою (солодких або солоних) на одній полиці. Ця функція також ідеально підходить для приготування їжі на двох рівнях. За необхідності міняйте страви місцями для більш рівномірного готування.                                                                                                                                                                                      |
|  | ГРИЛЬ                  | Для приготування на грилі стейків, шашликів і сосисок, запікання овочів і підсмажування грінок. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закритими. Під час приготування м'яса наливайте трохи води в піддон (встановлений на першому рівні), щоб уникнути утворення диму та розбризкування жиру. В ідеалі в процесі приготування м'ясо слід перевертати. |
|  | ТУРБОГРИЛЬ             | Для приготування на грилі великих порцій м'яса (ростбіф чи інше смажене м'ясо). Дверцята духової шафи повинні бути закритими під час циклу приготування. Під час приготування м'яса рекомендується наливати води в піддон, встановлений на першому рівні, щоб зменшити утворення диму та розбризкування жиру. Перевертайте м'ясо під час його готування на грилі.                                                      |
|  | РОЗМОРОЖУВАННЯ         | Ця функція може використовуватися для прискореного розморожування продуктів при кімнатній температурі. Продукти слід класти в духову шафу в упаковці, щоб уникнути їх висихання.                                                                                                                                                                                                                                       |

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| Рецепт                                                        | Функція                                                                             | Прогрівання | Полиця (від низу) | Температура (°C) | Час (хв.) | Акcesуари                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Пирого з дріжджового тіста                                    |    | Так         | 2                 | 160-180          | 35-55     | Решітка + форма для випічки                                                        |
| Печиво/тарталетки                                             |    | Так         | 3                 | 170-180          | 15-40     | Деко для випічки                                                                   |
| Тістечка із заварного тіста                                   |    | Так         | 3                 | 180              | 30-40     | Деко для випічки                                                                   |
| Воловани / випічка із листкового тіста                        |    | Так         | 3                 | 180-200          | 20-30     | Деко для випічки                                                                   |
| Безе                                                          |    | Так         | 3                 | 90               | 120-130   | Деко для випічки                                                                   |
| Баранина / телятина / яловичина / свинина                     |    | Так         | 2                 | 190-200          | 90-110    | Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла                                |
| Курка / кролик / качка                                        |    | Так         | 2                 | 190-200          | 65-85     | Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла                                |
| Індик / гуска                                                 |    | Так         | 2                 | 190-200          | 140-180   | Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла                                |
| Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)                     |    | Так         | 2                 | 180-200          | 50-60     | Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла                                |
| Лазанья / запіканки з макаронами / канелони / відкриті пироги |    | Так         | 2                 | 190-200          | 45-55     | Решітка + посудина із термостійкого скла                                           |
| Хліб / фокаччо                                                |    | Так         | 2                 | 190-230          | 15-50     | Піддон або деко для випічки                                                        |
| Піца                                                          |   | Так         | 2                 | 230-250          | 7-20      | Піддон або деко для випічки                                                        |
| Грінка                                                        |  | Так         | 4                 | 200              | 2-5       | Решітка                                                                            |
| Овочева запіканка                                             |  | Так         | 3                 | 200              | 15-20     | Решітка + посудина із термостійкого скла                                           |
| Філе та стейки риби на грилі                                  |  | Так         | 3                 | 200              | 30-40     | Решітка + посудина із термостійкого скла                                           |
| Ковбаски / кебаби / поребринна / гамбургери                   |  | Так         | 4                 | 200              | 30-50     | Гриль + піддон з водою на першій полиці, перевернути через половину часу готування |
| Пирого з начинкою (чізкейк, штрудель, яблучний пиріг)         |  | Так         | 1                 | 180-200          | 50-60     | Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла                                |
| Пирого з м'ясом і картоплею (овочевий пиріг, киш-лорен)       |  | Так         | 1                 | 180-200          | 35-55     | Решітка + форма для випічки                                                        |
| Фаршировані овочі (помідори, перець, кабачки, баклажани)      |  | Так         | 2                 | 180-200          | 40-60     | Решітка + посудина із термостійкого скла                                           |
| Пирого з м'ясом і картоплею (овочевий пиріг, киш-лорен)       |  | Так         | 1/3               | 180-190          | 45-55     | Гриль + форма, переставити місцями через половину часу готування                   |

| Рецепт                                 | Функція                                                                           | Прогрівання | Полиця (від низу) | Температура (°C) | Час (хв.) | Акcesуари                                                                    |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|
| Піца / фокаччо                         |  | Так         | 1/3               | 230-250          | 12-30     | Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування |
| Печиво/тарталетки                      |  | -           | 1/3               | 170-180          | 20-40     | Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування |
| Еклери                                 |  | -           | 1/3               | 180              | 35-45     | Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування |
| Воловани / випічка із листкового тіста |  | -           | 1/3               | 180-200          | 20-40     | Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування |
| Смажена курка                          |  | -           | 2                 | 200              | 55-65     | Гриль + піддон з водою на першому рівні                                      |
| Смажена картопля                       |  | -           | 3                 | 200              | 45-55     | Піддон                                                                       |
| Ростбїф з кров'ю                       |  | -           | 3                 | 200              | 30-40     | Гриль + піддон з водою на першому рівні                                      |
| Бараняча нога / окїст                  |  | -           | 2                 | 200              | 55-70     | Гриль + піддон                                                               |

**Н.В.:** час приготування і значення температури вказані приблизно на 4 порції.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

### Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страв не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна використовувати також посуд і аксесуари із термостійкого скла та кераміки, але пам'ятайте, що страви готуватимуться трохи довше. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

### Готування різних страв одночасно

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

### Десерти

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

### М'ясо

- Використовуйте деко будь-якого виду або посуд із термостійкого скла відповідно до розміру порції м'яса, що буде готуватися. При смаженні великих порцій м'яса на дно посуду бажано додавати трохи бульйону, щоб поливати ним м'ясо під час готування для поліпшення смаку. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете підсмажити м'ясо на грилі, вибирайте шматки всюди рівномірної товщини, щоб досягти однорідної готовності. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для вловлювання м'ясних соків, що витікають під час готування, рекомендується прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо, ставити піддон, в який налито півлітра води. Доливайте воду за необхідності.

### Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця, зв'яжіть її ніжки та крильця) і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектиса, коли вийматимете страву з духової шафи.

### Піца

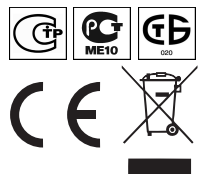
Трохи змащуйте деко, щоб піца мала хрустку основу. Потрусіть піцу сиром моцарела через дві третини часу готування.

### Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

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

05/2011

**5019 610 01225**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA