

FH 103 IX /HA S
FH 1039 XA/HA S
FH 103 XA/HA S



KZ.O.02.0361

RS

Русский

Руководство по эксплуатации ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации, 1
Предупреждения, 3
Сервисное обслуживание, 5
Описание изделия, 7
Описание изделия, 8
Установка, 31
Включение и эксплуатация, 33
Программы, 34
Предосторожности и рекомендации, 38
Техническое обслуживание и уход, 39
Неисправности и методы их устранения, 40

DE

Deutsch

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung, 1
Hinweise, 2
Kundendienst, 5
Beschreibung Ihres Gerätes, 7
Beschreibung Ihres Gerätes, 8
Installation, 10
Inbetriebsetzung und Gebrauch, 12
Programme, 13
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 18
Reinigung und Pflege, 18
Störungen und Abhilfe, 20

NL

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing, 1
Belangrijk, 2
Service, 5
Beschrijving van het apparaat, 7
Beschrijving van het apparaat, 8
Het installeren, 21
Starten en gebruik, 23
Programma's, 24
Voorzorgsmaatregelen en advies, 28
Onderhoud en verzorging, 28
Storingen en oplossingen, 30

UA

Українською

Довідник користувача

ДУХОВКА

Зміст

Довідник користувача, 1
Запобіжні заходи, 3
Допомога, 5
Опис приладу, 7
Опис приладу, 8
Загальний вигляд, 41
Початок роботи та використання, 43
Програми, 44
Запобіжні заходи та поради, 48
Догляд та очищення, 48
Несправності та засоби їх усунення, 50

KZ

Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы

ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1
Ескертулер, 4
Көмек, 6
Құрылғы сипаттамасы, 7
Құрылғы сипаттамасы, 9
Орнату, 51
Қосу және пайдалану, 53
Тағам дайындау режимдері, 54
Сақтандырулар мен кеңестер, 58
Жөндеу және күтім, 58
Ақаулықтарды жою, 60

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

RS

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз

DE

Kundendienst

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F—" gefolgt von Nummern. In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

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

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

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

NL

Service

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoor. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F--" gevolgd door cijfers.

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:

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

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

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

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

RS

Сервисное обслуживание

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: "F—" с последующими цифрами.

В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Центр Технического обслуживания:

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

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее TEMПЕРАТУРЫ
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

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

UA

Допомога

Увага:

Прилад оснащений автоматичною системою діагностики, яка дозволяє знайти наявні неполадки. Повідомлення про неполадки виводяться на дисплей, наприклад: "F—" разом з цифрами.

В таких випадках необхідно звернутися по допомогу до сервісного центру.

Перш ніж звернутися у Сервісний центр:

- Перевірте, чи не можна усунути неполадку самостійно;
- Запустіть програму повторно, щоб перевірити чи усунуто несправність;
- При негативному результаті зверніться в уповноважений сервісний центр.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.

Слід повідомити:

- Тип несправності;
- Повідомлення, яке виведене на дисплей
ТЕМПЕРАТУРИ
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до духовки.

KZ

Көмек

Ескерту:

Құрылғы кез келген дұрыс жұмыс істемеуін анықтайтын автоматты диагностикалық жүйе арқылы реттеледі. Ақаулықтар төмендегі түрдегі хабарлармен көрсетіледі: «F—» сандардың алдында келеді.

Ақаулық болған кезде техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз.

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

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- ТЕМПЕРАТУРА (TEMPERATURE) бейнебетінде көрсетілетін хабар.
- Құрылғының моделі (Mod.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Мәліметтердің соңғы екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

- 1 EINSCHUBHÖHE 1
- 2 EINSCHUBHÖHE 2
- 3 EINSCHUBHÖHE 3
- 4 EINSCHUBHÖHE 4
- 5 EINSCHUBHÖHE 5
- 6 GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
- 7 Einschub **FETTPFANNE**
- 8 Einschub **BACKOFENROST**
- 9 Bedienfeld

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

- 1 POSITIE 1
- 2 POSITIE 2
- 3 POSITIE 3
- 4 POSITIE 4
- 5 POSITIE 5
- 6 GLEUVEN om roosters in te schuiven
- 7 Rooster **LEKPLAAT**
- 8 Rooster **GRILL**
- 9 Bedieningspaneel

RS

Описание изделия

Общий вид

- 1 ПОЛОЖЕНИЕ 1
- 2 ПОЛОЖЕНИЕ 2
- 3 ПОЛОЖЕНИЕ 3
- 4 ПОЛОЖЕНИЕ 4
- 5 ПОЛОЖЕНИЕ 5
- 6 ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ уровней
- 7 ПРОТИВЕНЬ
- 8 РЕШЕТКА
- 9 Панель управления

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

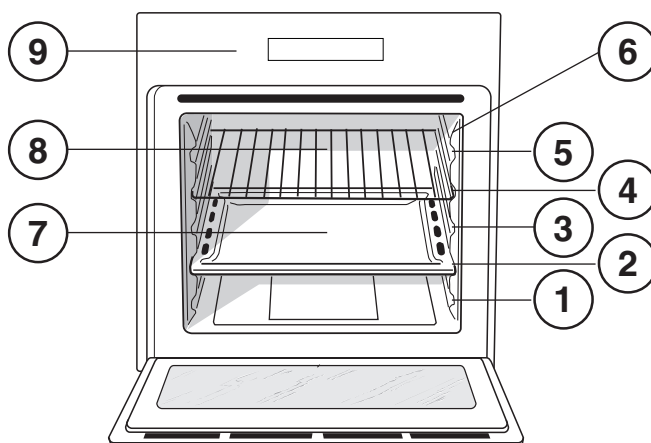
- 1 ПОЗИЦІЯ 1
- 2 ПОЗИЦІЯ 2
- 3 ПОЗИЦІЯ 3
- 4 ПОЗИЦІЯ 4
- 5 ПОЗИЦІЯ 5
- 6 НАПРЯМНІ для дек та ґраток
- 7 Рівень **ДЕКО**
- 8 Рівень **ГРИЛЬ**
- 9 Панель керування

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

- 1 1-ПОЗИЦИЯ
- 2 2-ПОЗИЦИЯ
- 3 3-ПОЗИЦИЯ
- 4 4-ПОЗИЦИЯ
- 5 5-ПОЗИЦИЯ
- 6 Сырғымалы сөрелерге арналған **СЫРҒЫТПАЛАР**
- 7 **ТАБА**
- 8 **ГРИЛЬ**
- 9 Басқару тақтасы



DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

- 1 Symboltasten **MANUELLE GARPROGRAMME**
- 2 Display **TEMPERATUR**
- 3 Symboltaste **TEMPERATUR**
- 4 Symboltaste **DAUER**
- 5 Display **ZEITEN**
- 6 Symboltaste **GARENDE**
- 7 Symboltaste **BEDIENTAFELSPERRE**
- 8 **INGANGSETZEN / UNTERBRECHEN**
- 9 Symbol **LICHT**
- 10 Symbol **UHR**
- 11 Symbol **KURZZEITWECKER**
- 12 Symbol **ZEIT- / TEMPERATUR- EINSTELLUNG**
- 13 Symbole **VORHEIZEN / RESTWÄRME**
- 14 Symboltasten **ECO/AUTOMATIK- GARPROGRAMME**
- 15 **BEDIENFELD ON**

NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

- 1 Symbolen **HANDMATIGE PROGRAMMA'S**
- 2 Display **TEMPERATUUR**
- 3 Symbool **TEMPERATUUR**
- 4 Symbool **DUUR**
- 5 Display **TIJDEN**
- 6 Symbool **EINDE BEREIDING**
- 7 Symbool **BEDIENINGSPANEEL**
- 8 **START / STOP**
- 9 Symbool **LICHT**
- 10 Symbool **KLOK**
- 11 Symbool **TIMER**
- 12 Symbolen **REGELEN TIJDEN / TEMPERATUUR**
- 13 Symbolen **VOORVERWARMING / RESTERENDE WARMTE**
- 14 Symbolen **AUTOMATISCHE/ECO PROGRAMMA'S**
- 15 **INSCHAKELEN BEDIENINGSPANEEL**

RS

Описание изделия

Панель управления

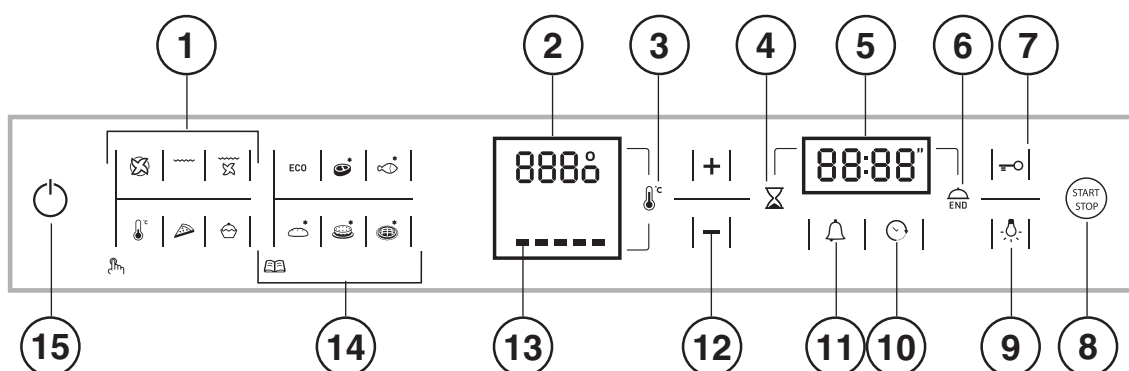
- 1 Символы **ПРОГРАММ РУЧНОГО РЕЖИМА**
- 2 Дисплей **ТЕМПЕРАТУРЫ**
- 3 Символ **ТЕМПЕРАТУРА**
- 4 Символ **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ**
- 5 Дисплей **ВРЕМЯ**
- 6 Символ **КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
- 7 Символ **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ**
- 8 **ПУСК / ОСТАНОВКА**
- 9 Символ **ОСВЕЩЕНИЕ**
- 10 Символ **ЧАСЫ**
- 11 Символ **ТАЙМЕР**
- 12 Символы **НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ / TEMПЕРАТУРЫ**
- 13 Символы **НАГРЕВ / ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО**
- 14 Символы **АВТОМАТИЧЕСКИХ/ЕСО ПРОГРАММ**
- 15 **ВКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

UA

Опис приладу

Панель керування

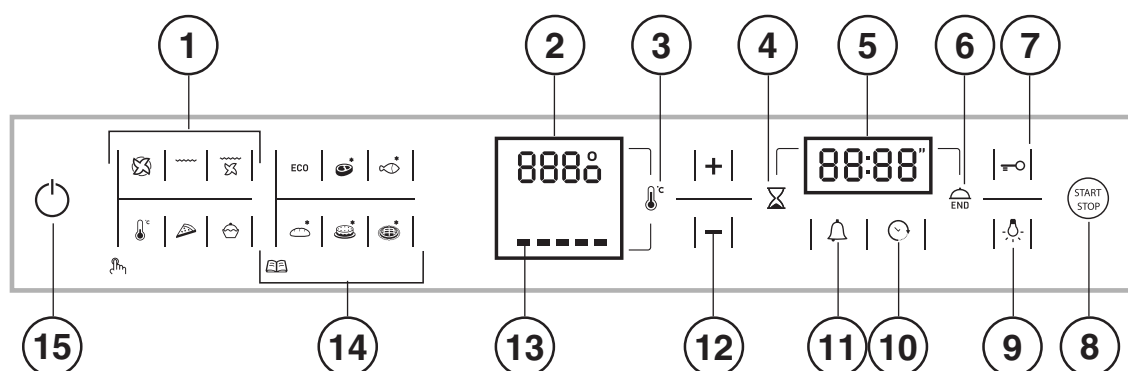
- 1 Іконки **РУЧНИХ ПРОГРАМ**
- 2 Дисплей **ТЕМПЕРАТУРИ**
- 3 Іконка **ТЕМПЕРАТУРИ**
- 4 Іконка **ТРИВАЛОСТІ**
- 5 Дисплей **ЧАСУ**
- 6 Іконка **КІНЦЯ ГОТУВАННЯ**
- 7 Іконка **БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ/КОМАНД**
- 8 **ПУСК / СТОП**
- 9 Іконка **ОСВІТЛЕННЯ**
- 10 Іконка **ГОДИННИКА**
- 11 Іконка **ТАЙМЕРУ**
- 12 Іконки **РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ/ТЕМПЕРАТУРИ**
- 13 Іконки **ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВУ/ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА**
- 14 Іконки **АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ/ЕСО**
- 15 **УВІМКНЕННЯ ПАНЕЛІ**



Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтасы

- 1 ҚОЛМЕН ПІСІРУ РЕЖИМІ белгішелері
- 2 ТЕМПЕРАТУРА дисплейі
- 3 ТЕМПЕРАТУРА белгішесі
- 4 ҰЗАҚТЫҚ белгішесі
- 5 УАҚЫТ дисплейі
- 6 ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ белгішесі
- 7 БАСҚАРУ ТАҚТАСЫН ҚҰЛЫПТАУ белгішесі
- 8 БАСТАУ/ТОҚТАТУ
- 9 ЖАРЫҚ белгішесі
- 10 САҒАТ белгішесі
- 11 ЕСКЕ САЛҒЫШ белгішесі
- 12 УАҚЫТТЫ/ТЕМПЕРАТУРАНЫ РЕТТЕУ белгішелері
- 13 АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ / ҚАЛҒАН ҚЫЗУ белгішелері
- 14 АВТОМАТТЫ/ЭКО ПІСІРУ РЕЖИМІ белгішелері
- 15 БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚУАТ ТҮЙМЕСІ



Installation

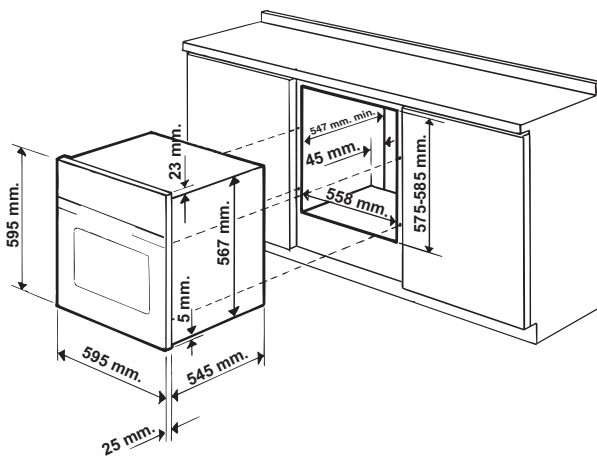
! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin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

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Einbau

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

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

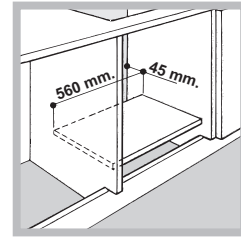
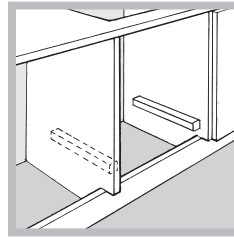


! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.

Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

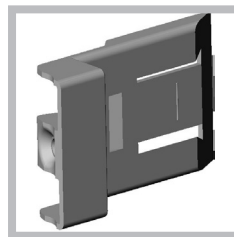
Belüftung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).

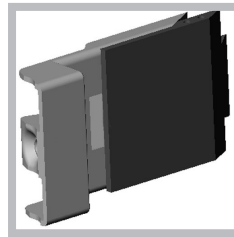


Zentrieren und Befestigen

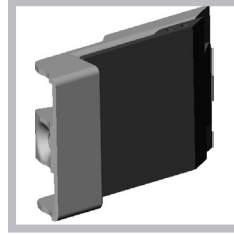
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



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



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



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

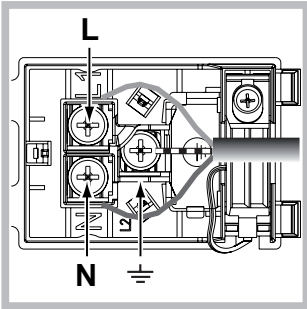
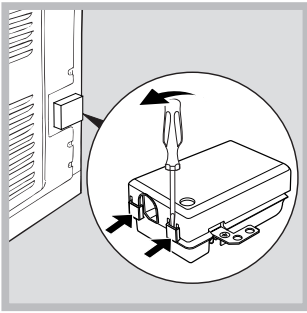
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

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

Elektroanschluss

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

Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmgehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).

2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- \perp heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün \perp (siehe Abbildung).

3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.

4. Schließen Sie den Deckel

des Klemmgehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

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

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

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

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

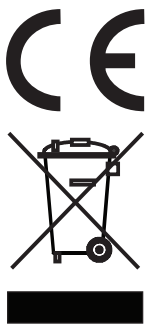
- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

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

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

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

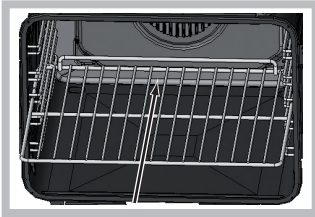
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

| TYPENSCHILD | |
|---|---|
| Abmessungen* | Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm |
| Nutzvolumen* | Liter 59 |
| Abmessungen** | Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm |
| Nutzvolumen** | Liter 62 |
| Elektrischer Anschluss | Spannung 220-240V~ 50/60Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W |
| ENERGY LABEL* | Richtlinie 2002/40/EG Energiekennzeichnung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: ECO. |
|  | Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. - 2002/96/EG und nachfolgenden Änderungen. - 1275/2008 Standby/Off-Mode |

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.

** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch



! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass sich die Arretierung im hinteren Bereich befindet (siehe Abbildung).



! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.


! Zur einfacheren Einstellung halten Sie die Tasten **+** und **-** gedrückt: die Zahlen auf dem Display laufen schneller durch.
! Jede Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden gespeichert.

! Die Touch Control Tasten können nicht mit Handschuhen bedient werden.


Sperre der Schaltelemente

! Die Schaltelemente können bei ausgeschaltetem Ofen, bei begonnenem, beendetem oder zu programmierendem Garvorgang blockiert werden.


Zur Sperre der Schaltelemente halten Sie die Taste  mindestens 2 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint das Symbol Schlüssel „O—n“. Die eingeschaltete Ikone  zeigt die aktivierte Blockierung an.

Zum Lösen drücken Sie erneut die Taste  für mindestens 2 Sekunden.




Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann nur bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden. Befindet sich der Ofen im Standby, dann erscheint beim ersten Drücken der Taste  die aktuelle Uhrzeit. Drücken Sie erneut, um die Uhrzeit einzustellen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach

einem Stromausfall blinken die Taste  und die Ziffern auf dem Display ZEITEN für 10 Sekunden.

Zur Einstellung der Uhrzeit:



1. Drücken Sie die Taste .
 2. Stellen Sie die Stunden mittels der Tasten **+** und **-** ein.
 3. Sobald die richtige Stunde angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste .
 4. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein.
- Bei einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden. Die blinkende Ikone  auf dem Display zeigt an, dass die Uhr nicht richtig eingestellt ist.

Kurzzeitwecker einstellen



! Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker steuert das Ein- und Ausschalten des Backofens nicht.


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

Einstellen des Kurzzeitweckers:


1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie mittels der Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit ein.
3. Sobald die gewünschte Einstellung gemacht ist, drücken Sie erneut die Taste .

Die eingeschaltete Ikone  zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiv ist.

Zum Löschen des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Zeit mit den Tasten **+** und **-** auf 00:00. Drücken Sie erneut die Taste .

Die Ikone  schaltet sich aus und zeigt so an, dass der Kurzzeitwecker nicht aktiv ist.

Backofen in Betrieb setzen


1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste  ein. Das Gerät gibt einen dreifachen, sich steigernden Signalton aus und alle Tasten leuchten nacheinander auf.
2. Drücken Sie auf die Taste der von Ihnen gewünschten Garfunktion. Das Display TEMPERATUR zeigt:
 - bei manuellem Programm die mit diesem Programm gekoppelte Temperatur;
 - "Auto" im Fall eines Automatikprogramms.
 Das Display ZEIT zeigt:
 - bei manuellem Programm die aktuelle Uhrzeit;
 - im Fall eines Automatikprogramms die Dauer.


3. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.


4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Vorheiztemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt.

5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Vorheiz-Anzeigen signalisieren, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Jetzt können die zu garenden Speisen in den Backofen gegeben werden.

6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Änderung der Temperatur mit der Taste  und dann den Tasten **+** und **-** (nur für manuelle Programme);
- die Programmierung einer Garzeitdauer (siehe Programme);
- Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste

. In diesem Fall kehrt das Gerät zu der eventuell zu einem früheren Zeitpunkt geänderten Temperatur zurück (nur für manuelle Programme).

- Den Ofen durch Betätigen der Taste  für drei Sekunden ausschalten;

7. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren (zum Beispiel: Es wurde ein Programmstart für 20:30 Uhr programmiert. Um 19:30 fällt der Strom aus. Sobald der Strom wieder eingeschaltet ist, muss die Programmierung erneut ausgeführt werden).

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.


Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und auch im unteren Teil der Ofentür austritt.

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

Backofenbeleuchtung

Die Leuchte schaltet sich beim Öffnen der Ofentür oder bei einem Garprogrammstart ein.



Mit der Taste  kann die Leuchte jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.


Restwärmeanzeigen

Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet: Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Display mittels Aufleuchten der Grafikleiste "Restwärme" an, dass im Ofen noch eine gewisse Temperatur vorhanden ist. Die einzelnen Elemente der Leiste schalten sich nacheinander aus, je weiter die Temperatur im Ofen sinkt.



Demo-Modus

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

Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie kurz die Taste , dann die Tasten **+** und **-** gleichzeitig für 6 Sekunden und dann kurz die Taste . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint die Anzeige „dEon“.

Zur Deaktivierung des DEMO-Modus drücken Sie bei ausgeschaltetem Ofen gleichzeitig die Taste  und die Taste **-** für 3 Sekunden. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige „dEoF“.

Wiederherstellung der Werkseinstellung

Der Ofen kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Damit werden alle vom Anwender ausgeführten Einstellungen gelöscht (Uhr und Garzeiten). Für den Reset schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Taste des ersten manuellen Garprogramms oben links und die Taste  6 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. Nach erfolgtem Reset ertönt ein akustisches Signal. Beim ersten Drücken der Taste  erscheint wieder die erste Inbetriebnahme.

Standby

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 30 Minuten keine Tasten gedrückt und wurde keine Tasten- oder Türblockierung eingestellt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit der stark leuchtenden "Taste Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Programme

! Bei jedem Einschalten des Ofens erscheint das erste manuelle Garprogramm.

Manuelle Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 30°C und 250 °C eingestellt werden (300°C für das Programm BARBECUE). Eventuelle Änderungen der Temperatur werden gespeichert und beim nächsten Aufruf des Programms angezeigt. Liegt die ausgewählte Temperatur unter der Innentemperatur des Ofens, dann zeigt das Display TEMPERATUR die Meldung "Hot". Der Garvorgang kann aber dennoch gestartet werden.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**

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



Programm **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür (siehe „Praktische Hinweise“)



Programm **GRATIN**

Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein, und das Gebläse sowie der Drehspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb

gesetzt. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseroberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür (siehe „Praktische Hinweise“)



Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**

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



Programm **PIZZA**

Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Diese Kombination ermöglicht ein schnelles Erhitzen des Ofens. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.



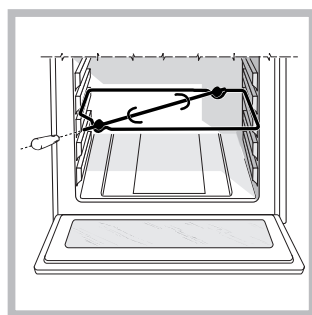
Programm **BACKEN**

Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen (z.B. Kuchen, deren Teige aufgehen müssen).

Programm **ECO**

Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieser Energiesparmodus ist speziell für kleine Gerichte gedacht und ideal um Speisen zu erwärmen.


Drehspieß*




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

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die

entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;

3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Programme  in Betrieb.

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

Automatik-Garprogramme

! **Temperatur** und **Garzeitdauer** sind vorbestimmt und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit

* Nur bei einigen Modellen.

wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den nicht vorgeheizten oder in den vorgeheizten Backofen geschoben werden. Die Garzeitdauer kann nach eigenen Wünschen, je nach dem gewählten Programm, um $\pm 5/20$ Minuten vor dem Start geändert werden. Auch nach dem Programmstart kann die Dauer geändert werden. Erfolgt die Änderung vor dem Programmstart, dann wird sie gespeichert und bei der nächsten Nutzung des Programms wieder verwendet. Liegt die Innentemperatur des Ofens über der des ausgewählten Programms, dann zeigt das Display TEMPERATUR die Meldung "Hot" und das Garprogramm kann nicht gestartet werden; Sie müssen abwarten, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

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



Programm **RINDERBRATEN**

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



Programm **FISCHFILET**

Diese Funktion ist ideal zum Garen von kleinen bis mittleren Fischfilets. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.



Programm **BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zum Brotbacken. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das Maximalgewicht pro Backblech.
- Vergessen Sie bitte nicht, 50 g (0,5 dl) kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:


- 1 Backblech mit 1,000g max., untere Einschubhöhe
- 2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

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

Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig

mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).

- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.



Programm **KUCHEN**

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





Programm **MÜRBETEIGKUCHEN**




Diese Funktion ist ideal für alle Mürbeteigkuchenrezepte (die normalerweise vor allem unten gut gegart werden müssen). Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

! Mit der Auswahl eines Garprogramms ist die Taste  aktiv und es kann die Garzeitdauer eingestellt werden. Erst nachdem eine Garzeitdauer eingestellt wurde, wird die Taste  aktiviert, worauf ein Garvorgang mit verzögertem Start programmiert werden kann.





Programmierung der Garzeit-Dauer



1. Drücken Sie die Taste ; die Taste und auch die Ziffern auf dem Display ZEITEN blinken.
2. Zur Einstellung der Dauer drücken Sie die Tasten + und -.
3. Sobald die gewünschte Dauer eingestellt ist, drücken Sie erneut die Taste .
4. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „END“ und es ertönt ein akustisches Signal.
 - Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Vorwahl eines Garvorgangs

! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.


! Zur optimalen Nutzung des verzögerten Programmstarts muss die Uhr exakt eingestellt sein.

1. Drücken Sie die Taste  und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3 aus.
2. Drücken Sie dann auf  und stellen Sie über die Tasten + und - die Uhrzeit ein.
3. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste .
4. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste .

Die Tasten  und  blinken im Wechsel um anzuzeigen, dass eine Programmierung gemacht wurde; während der Wartezeit bis zum Programmstart zeigt das Display ZEITEINSTELLUNG im Wechsel die Garzeitdauer und die Uhrzeit für das Garzeitende an.

5. Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „END“ und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet automatisch um 11:15 Uhr.

Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie die Taste .

Praktische Back-/Brathinweise

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

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

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL

- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.

- Es empfiehlt sich die Einstellung auf Höchsttemperatur . Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren. Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle der Garzeiten

| Programme | Lebensmittel | Gewicht kg | Einschubhöhe | | Vorheizen | Empfohlene Temperatur (°C) | Garzeit (Minuten) |
|---------------------------------|---|---------------|------------------------|---------------------|-----------|----------------------------------|----------------------|
| | | | Standard- Führungen | Gleit- Führungen | | | |
| Manuell | | | | | | | |
| Echte Heißluft* | Pizza auf 2 Ebenen | 1+1 | 2 und 4 | 1 und 3 | ja | 210-220 | 20-25 |
| | Kuchen auf 2 Ebenen | | 2 und 4 | 1 und 3 | ja | 180 | 30-35 |
| | Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech) | | 2 und 4 | 1 und 3 | ja | 160-170 | 20-30 |
| | Brathähnchen + Kartoffeln | | 1 und 2/3 | 1 und 3 | ja | 200-210 | 65-75 |
| | Lamm | | 2 | 1 | ja | 190-200 | 45-50 |
| | Makrelen | | 1 oder 2 | 1 | ja | 180 | 30-35 |
| | Lasagne | | 2 | 1 | ja | 180-190 | 35-40 |
| | Windbeutel auf 3 Ebenen | | 1 und 3 und 5 | 1 und 2 und 4 | ja | 190 | 20-25 |
| | Gebäck auf 3 Ebenen | | 1 und 3 und 5 | 1 und 2 und 4 | ja | 180 | 10-20 |
| | Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen | | 2 und 4 | 1 und 3 | ja | 210 | 20-25 |
| Quiche | 1 und 3 | 1 und 3 | ja | 190-200 | 25-35 | | |
| Grill* | Makrelen | 1 | 4 | 3 | nein | 300 | 10-20 |
| | Seezungen und Tintenfische | 0,7 | 4 | 3 | nein | 300 | 10-15 |
| | Tintenfisch- und Krebsspieße | 0,7 | 4 | 3 | nein | 300 | 10-15 |
| | Kabeljaufilet | 0,7 | 4 | 3 | nein | 300 | 10-15 |
| | Gegrillte Gemüse | 0,5 | 3 oder 4 | 2 oder 3 | nein | 300 | 15-20 |
| | Kalbssteaks | 0,8 | 4 | 3 | nein | 300 | 10-20 |
| | Würste | 0,7 | 4 | 3 | nein | 300 | 10-20 |
| | Hamburger | n° 4 oder 5 | 4 | 3 | nein | 300 | 10-12 |
| | Toast (oder getoastetes Brot) | n° 4 oder 6 | 4 | 3 | nein | 300 | 3-5 |
| | Brathähnchen a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden) | 1 | - | - | nein | 300 | 70-80 |
| | Lamm a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden) | 1 | - | - | nein | 300 | 70-80 |
| Überbacken* | Gegrilltes Hähnchen | 1,5 | 2 | 2 | nein | 210 | 55-60 |
| | Tintenfische | 1 | 2 | 2 | nein | 200 | 30-35 |
| | Brathähnchen a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden) | 1,5 | - | - | nein | 210 | 70-80 |
| | Ente a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden) | 1,5 | - | - | nein | 210 | 60-70 |
| | Kalbs- oder Rinderbraten | 1 | 2 | 2 | nein | 210 | 60-75 |
| | Schweinebraten | 1 | 2 | 2 | nein | 210 | 70-80 |
| | Lamm | 1 | 2 | 2 | nein | 210 | 40-45 |
| Niedrige Temperatur* | Aufgehen/Auftauen | - | 2 | 1 | nein | 40 | - |
| | Weißer Baisers | - | 2 | 1 | nein | 65 | 8-12 St. |
| | Fleisch/Fisch | - | 2 | 1 | nein | 90 | 90-180 |
| Pizza* | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | ja | 210-220 | 15-20 |
| | Fladen | 0,5 | 2 | 1 | ja | 190-200 | 20-25 |
| Gebäck* | Kuchen | 0,5 | 2 oder 3 | 1 oder 2 | ja | 180 | 25-35 |
| | Obstkuchen | 1 | 2 oder 3 | 1 oder 2 | ja | 180 | 40-50 |
| | Plum Cake | 0,7 | 2 oder 3 | 1 oder 2 | ja | 180 | 45-55 |
| | Kleingebäck auf 2 Ebenen | 0,7 | 2 und 4 | 1 und 3 | ja | 180-190 | 20-25 |
| | Biskuitböden | 0,6 | 2 oder 3 | 1 oder 2 | ja | 160-170 | 35-40 |
| | Windbeutel auf 2 Ebenen | 0,7 | 1 und 3 | 1 und 2 | ja | 180-190 | 20-30 |
| | Gebäck auf 2 Ebenen | 0,7 | 1 und 3 | 1 und 2 | ja | 180 | 20-25 |
| | Gefüllte Crêpes | 0,8 | 2 | 1 | ja | 200 | 30-35 |
| | Baisers auf 2 Ebenen | 0,5 | 1 und 3 | 1 und 2 | ja | 90 | 180 |
| | Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck | 0,5 | 2 | 1 | ja | 210 | 20-25 |
| | Automatisch** | | | | | | |
| Rind | Braten | 1 | 2 oder 3 | 2 | nein | | |
| Fischfilet | Kabeljau | 0,4-0,5 | 2 oder 3 | 2 | nein | | |
| | Barsch | 0,4-0,5 | 2 oder 3 | 2 | nein | | |
| | Forelle | 0,4-0,5 | 2 oder 3 | 2 | nein | | |
| Brot*** | Brot (siehe Rezept) | 1 | 1 oder 2 | 1 | nein | | |
| Kuchen | Kuchen | 1 | 2 oder 3 | 2 | nein | | |
| Torten | Torten | 0,5 | 2 oder 3 | 2 | nein | | |

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

** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Diese Werte sind ab der voreingestellten Garzeitdauer einstellbar.

*** Wie im Rezept angegeben 50 gr (0,5 dl) Wasser in die auf Position 5 eingeschobene Fettpfanne füllen.

! Sparprogramm ECO: Dieses Programm, das bei längeren Kochzeiten den Stromverbrauch merklich reduziert, ist für Speise wie Fischfilets, Kleingebäck und Gemüse geeignet. Es eignet sich auch zum Aufwärmen und Fertigaren von Speisen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

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

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

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

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

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

Reinigung Ihres Gerätes

- Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Ofens hängen von den unterschiedlichen Materialien wie Glas, Plastik oder Metall ab.
- Eventuelle Schatten- oder Streifenbildungen auf dem Glas der Ofentür, sind auf die Lichtspiegelung der Innenraumleuchte zurückzuführen.
- Bei sehr hohen Temperaturen entstehen auf dem Email Brandzeichen. Bei diesem Prozess können auch Farbveränderungen entstehen. Das ist jedoch völlig normal und hat absolut keine Auswirkung auf die Funktion. Die Ränder der dünnen Bleche können nicht vollkommen

emailliert werden und können daher unbehandelt erscheinen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz.

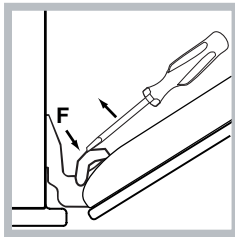
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.

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

Backofentür reinigen

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können. Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.

1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (siehe Abbildung).
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (siehe Abbildung);

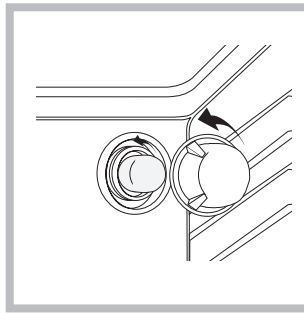


3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (siehe Abbildung). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



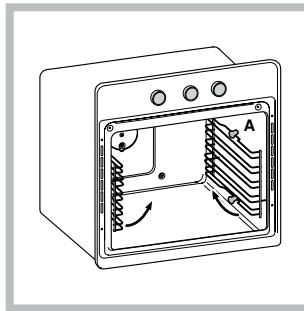
Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.

3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

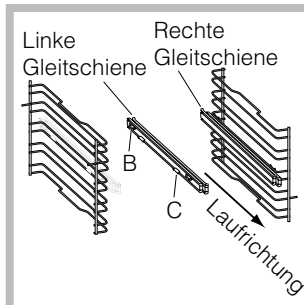
! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Montage des Gleitschienen-Bausatzes

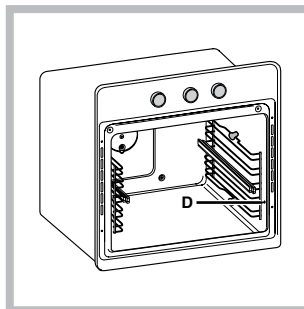


Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:

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



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



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

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

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

Seitliche und hintere* katalytische Platten

Es handelt sich um Platten, die mit einem katalytischen Speziallack versehen sind, das das beim Garen anfallende Fett absorbiert.

Dieser Lack ist ausreichend widerstandsfähig, um das Verschieben des Zubehörs (großer Backofenrost, Fettpfanne, Drehspieß-Set) zu ermöglichen, ohne dass es hierdurch beschädigt würde. Machen Sie sich keine Sorgen über weiße, auf den Oberflächen auftretende Spuren.

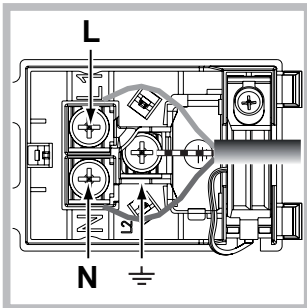
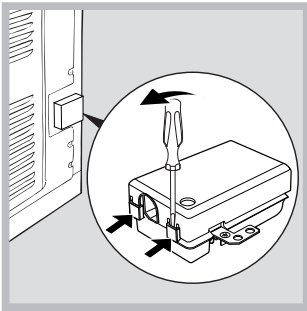
Trotzdem sollte wie folgt vermieden werden:

- Den Lack mit scharfen Gegenständen (beispielsweise einem Messer) zu verkratzen;
- Spül- oder Scheuermittel zu verwenden.

Störungen und Abhilfe

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|--|---|
| Die "Taste Uhr" und die Ziffern auf dem Display blinken. | Das Gerät wurde gerade an das Stromnetz angeschlossen oder ein Stromausfall hat stattgefunden. | Uhr einstellen. |
| Ein programmiertes Garprogramm ist nicht gestartet. | Ein Stromausfall hat stattgefunden. | Die Programmierung wiederholen. |
| Nur die "Taste Uhr" leuchtet stark. | Das Gerät ist im Standby. | Mit dem Berühren einer beliebigen Taste wird der Standby verlassen. |
| Ich habe ein automatisches Programm ausgewählt. Das Display zeigt die Meldung "Hot" und das Garprogramm startet nicht. | Die Innentemperatur des Ofens liegt über der des eingestellten Garprogramms. | Warten, bis sich der Backofen abgekühlt hat. |
| Ich habe das Heißluftgaren ausgewählt und die Speisen sind angebrannt. | Positionen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten. | Es wird empfohlen, die Bratschalen nach halber Kochzeit zu drehen. |

Monteren voedingskabel



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

2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- \perp los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen \perp (zie afbeelding).

3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.

4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

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

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

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

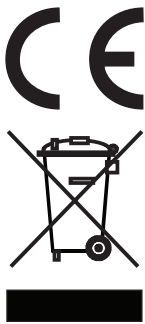
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

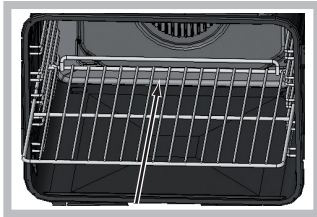
! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

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

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

| TYPEPLAATJE | |
|---|---|
| Afmetingen* | breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 41,5 cm |
| Inhoud* | liter 59 |
| Afmetingen** | breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 41,5 cm |
| Inhoud** | liter 62 |
| Elektrische aansluitingen | spanning 220-240V ~ 50/60 Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2800W |
| ENERGY LABEL* | Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: ECO. |
|  | Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15.12.04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. -2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. - 1275/2008 standby/off mode |
| * Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders. ** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders. | |

Starten en gebruik



! Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).

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



! Om de instellingen te vergemakkelijken drukt u op de toetsen **+** en **-**: de nummers op het display zullen sneller bewegen.


! Elke instelling wordt automatisch na 10 seconden opgeslagen.

! Het is niet mogelijk de touch toetsen te activeren als u handschoenen draagt.


Blokkering bedieningspaneel


! Het bedieningspaneel kan geblokkeerd worden met de oven uit, gedurende of na afloop van de bereiding en tijdens het programmeren.

Om het bedieningspaneel van de oven te blokkeren, minstens 2 seconden op toets  drukken. U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERATUUR verschijnt het sleutelsymbool "O—n". Het symbool  geeft aan dat de blokkering heeft plaatsgevonden.


Om de blokkering uit te schakelen drukt u nogmaals minstens 2 seconden op de toets .


De klok instellen

! De klok kan alleen worden ingesteld als de oven uit is. Als de oven in de stand-by modus staat verschijnt, als u op de toets  drukt, de huidige tijd. Druk hier nogmaals op om de tijd in te stellen. Na het aansluiten op het elektrische net

of na een black-out zullen de toets  en de cijfers op het display TIJDEN 10 seconden lang knipperen.

Om de klok in te stellen:

1. Druk op de toets .
2. Stel de tijd in m.b.v. de toetsen **+** en **-**.
3. Als u het juiste uur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
4. herhaal bovenstaande handeling voor de minuten.

In het geval van een black-out moet de klok opnieuw worden ingesteld. Het symbool  dat op het display knippert geeft aan dat de klok niet juist is ingesteld.


De timer instellen


! U kunt de timer zowel met de oven aan als met de oven uit instellen. De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.


Als de tijd verstreken is laat de timer een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 30 seconden uitgaat, of kan worden afgezet door op een willekeurige actieve toets te drukken.

De timer instellen:


1. Druk op de toets .
2. Stel de gewenste tijdsduur in met de toetsen **+** en **-**.
3. Als u de juiste instelling heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .

Het symbool  geeft aan dat de timer actief is.

Om de timer te annuleren drukt u op de toets  en zet u m.b.v. de toetsen **+** en **-** de tijd op 00:00. Druk nogmaals op de toets .

Als het symbool  uitgaat betekent dit dat de timer uitgeschakeld is.

De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de  toets. U hoort een drievoudige, stijgende toon en alle toetsen gaan een voor een aan.

2. Druk op de toets van het gewenste kookprogramma. Het display TEMPERATUUR toont:

- in het geval van een handmatige programmering, de temperatuur die bij dat programma hoort;

- "Auto" in het geval van een automatische programmering. het display TIJDEN toont:

- in het geval van een handmatige programmering, de huidige tijd;


- de duur in het geval van een automatische programmering.

3. Druk op de toets  om het koken te starten.


4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van voorverwarming gaan naarmate de temperatuur stijgt aan.


5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de voorverwarming geven aan dat de voorverwarming compleet is. Zet de etenswaren in de oven

6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- de temperatuur wijzigen door te drukken op de toets  en daarna op de toetsen **+** en **-** (alleen voor handmatige programmeringen);

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

- de bereiding onderbreken door op de toets  te drukken. In dit geval onthoudt het apparaat de temperatuur die eventueel daarvoor is gewijzigd (alleen voor handmatige programma's).

- schakel de oven uit door 3 seconden lang te drukken op de toets .

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw te programmeren (bv.: u heeft een start van de bereiding ingesteld om 20:30. Om 19:30 vindt er een black-out plaats. Als de stroom terugkeert dient u de programmering opnieuw in te stellen).

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

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

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.


Ventilator

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

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

Ovenverlichting

Het licht gaat aan als u de ovendeur opent of op het moment dat een bereiding van start gaat.



Met de toets  kunt u het licht op elk gewenst moment aan of uit doen.


Aanwijzers van de resterende warmte

Het fornuis is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Als de oven uit is geeft het display d.m.v. het ontsteken van de aanwijzer van "resterende warmte" aan dat de oven van binnen nog warm is. De elementen van de aanwijzer gaan een voor een uit als de temperatuur in de oven daalt.

Demomodus

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

Om de DEMO modus te activeren drukt u even op de toets , daarna tegelijkertijd voor 6 seconden op de toetsen **+** en **-** en daarna kort op de toets . U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERATUUR verschijnt "dEon".

Om de demomodus uit te schakelen als de oven uit is, drukt u tegelijkertijd 3 seconden lang op de toets  en op de toets **-**. U hoort een geluidssignaal en de tekst "dEoF" verschijnt.

Herstellen fabriekswaarden

U kunt de oven terugbrengen naar de fabriekswaarden en alle gebruikersinstellingen resetten (klok en persoonlijke bereidingen). Om de oven te resetten schakelt u hem uit, drukt u tegelijkertijd 6 seconden op de toets van de eerste handmatige

bereiding boven links en op de toets . Bij het herstellen van de fabriekswaarden, hoort u een geluidssignaal. Zodra u weer op de toets  drukt, keert u terug naar de eerste ontsteking.

Standby

Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand. Wanneer er 30 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, en er geen deurblokkering of blokkering van het bedieningspaneel is ingesteld, gaat het apparaat automatisch over naar de stand-by stand. De stand-by modus wordt weergegeven d.m.v. "Klok Toets" op een hoge verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over naar de operationele stand.

Programma's

! Bij elke ontsteking stelt de oven als eerste het programma van handmatige bereiding voor.

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 30°C en de 250°C (300°C voor het programma BARBECUE). Eventuele wijzigingen van de temperatuur worden opgeslagen en bij een volgend gebruik van het programma voorgesteld. Als de gekozen temperatuur lager is dan de interne temperatuur van de oven, toont het TEMPERATUUR display de tekst "Hot". U kunt de bereiding in ieder geval laten starten.



Programma **MULTILEVEL**

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



Programma **BARBECUE**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar aanwezig) begint te draaien. De hoge temperatuur en directe straling van de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht (zie "Praktische kooktips").



Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement, de ventilator en het draaispit (waar aanwezig). Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.

Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht (zie "Praktische kooktips").



Programma's **LAGE TEMPERATUUR**

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



Programma **PIZZA**

De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Door deze combinatie van elementen wordt de oven snel warm. Indien u meerdere roosters tegelijk gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

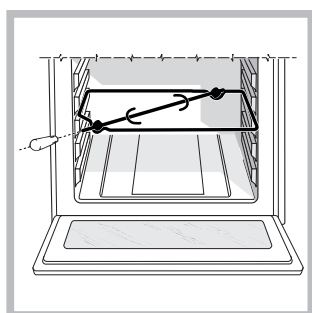
 Programma **GEBAK**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen).

Programma **ECO**



Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. De energiebesparende stand wordt aanbevolen voor kleine gerechten. Het is ideaal voor het opwarmen of afbakken van gerechte.


Braadspit*



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

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

de programma's  of  te selecteren;

! Wanneer u de ovendeur opent als het programma  is gestart, zal het draaispit stoppen met draaien.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur** van de bereiding zijn vooringesteld d.m.v. het systeem **C.O.P.® (Optimale Geprogrammeerde Bereiding)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. U kunt het gerecht in een koude of warme oven zetten. Het is mogelijk de duur van de bereiding, voor de start, naar smaak ±5/20 minuten te wijzigen, op basis van het gekozen programma. Als de bereiding reeds is gestart, kunt u in ieder geval de duur wijzigen. Als de wijziging wordt uitgevoerd vóór de start van het programma wordt deze opgeslagen en bij het eerstvolgende gebruik van het programma opnieuw voorgesteld. Als de interne temperatuur van de oven hoger is dan degene die wordt voorgesteld voor het gekozen programma, toont het TEMPERATUUR display de tekst "Hot" en is het niet mogelijk de bereiding uit te voeren. Wacht tot de oven afkoelt.

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

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

 Programma **RUND**

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

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

 Programma **VISFILET**

Deze functie is ideaal voor het koken van kleine of middelmatige visfilets. Plaats het gerecht in de koude oven.

 Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 50 g (0,5 dl) koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

Recept voor BROOD:

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

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

Procedure:

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

 Programma **CAKE**

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



 Programma **VRUCHTENTAART**

Deze functie is ideaal voor alle taartrecepten (die normaalgesproken aan de onderkant goed gaar moeten worden). Plaats het gerecht in de koude oven.





U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

De bereiding programmeren

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







! Als u een kookprogramma selecteert wordt de toets  geactiveerd en is het dus mogelijk de duur te programmeren. Nadat u een kookduur heeft ingesteld wordt de toets  actief, en kunt u een uitgestelde bereiding programmeren.


De duur programmeren

1. Druk op de toets . De toets  en de cijfers op het display TIJDEN beginnen te knipperen.
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen **+** en **-**.
3. Als u de juiste duur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
4. Druk op de toets  om het koken te starten.
5. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord "END" en hoort u een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Programmeren van een uitgestelde bereiding

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.
! Om de uitgestelde bereiding goed te programmeren is het van fundamenteel belang dat de klok goed staat.

1. Druk op de toets  en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3.
2. Druk op de toets  en regel de eindtijd met behulp van de toetsen **+** en **-**.
3. Als u de juiste tijd van einde bereiding heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
4. Druk op de toets  om de programmering te activeren. De toetsen  en  knippen om de beurt om aan te geven dat er een programmering is uitgevoerd; tijdens de wachttijd, voordat de bereiding van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en het tijdstip van einde bereiding.
5. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord "END" en hoort u een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

Om een programma te annuleren drukt u op de toets .

Praktische kooktips

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

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u

aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

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

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Wij raden u aan de temperatuur op maximum te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

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

Kooktabel

| Programma's | Gerechten | Gewicht (kg) | Roosterstanden | | Voorverwarmen | Aanbevolen temperatuur (°C) | Duur bereiding (minuten) |
|---|--|--------------|---------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|--------------------------|
| | | | standaard geleiders | verschuifbare geleiders | | | |
| Handmatig | | | | | | | |
| Multilevel* | Pizza op 2 roosters | | 2 en 4 | 1 en 3 | ja | 210-220 | 20-25 |
| | (Vruchten)taarten op 2 roosters | | 2 en 4 | 1 en 3 | ja | 180 | 30-35 |
| | Cake op 2 roosters (op lekplaat) | | 2 en 4 | 1 en 3 | ja | 160-170 | 20-30 |
| | Gebraden kip + aardappels | 1+1 | 1 en 2/3 | 1 en 3 | ja | 200-210 | 65-75 |
| | Lamsvlees | 1 | 2 | 1 | ja | 190-200 | 45-50 |
| | Makreel | 1 | 1 of 2 | 1 | ja | 180 | 30-35 |
| | Lasagne | 1 | 2 | 1 | ja | 180-190 | 35-40 |
| | Soesjes op 3 roosters | | 1 en 3 en 5 | 1 en 2 en 4 | ja | 190 | 20-25 |
| | Koekjes op 3 roosters | | 1 en 3 en 5 | 1 en 2 en 4 | ja | 180 | 10-20 |
| | Kaaskoekjes op 2 roosters | | 2 en 4 | 1 en 3 | ja | 210 | 20-25 |
| | Hartige taarten | | 1 en 3 | 1 en 3 | ja | 190-200 | 25-35 |
| Barbecue* | Makreel | 1 | 4 | 3 | nee | 300 | 10-20 |
| | Tong en inktvis | 0,7 | 4 | 3 | nee | 300 | 10-15 |
| | Calamari- en garnalenspiesjes | 0,7 | 4 | 3 | nee | 300 | 10-15 |
| | Kabeljauwfilet | 0,7 | 4 | 3 | nee | 300 | 10-15 |
| | Gegrilde groenten | 0,5 | 3 of 4 | 2 of 3 | nee | 300 | 15-20 |
| | Kalfsbiefstuk | 0,8 | 4 | 3 | nee | 300 | 10-20 |
| | Saucijzen | 0,7 | 4 | 3 | nee | 300 | 10-20 |
| | Hamburgers | n° 4 of 5 | 4 | 3 | nee | 300 | 10-12 |
| | Tosti (of geroosterd brood) | n° 4 of 6 | 4 | 3 | nee | 300 | 3-5 |
| | Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig) | 1 | - | - | nee | 300 | 70-80 |
| | Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig) | 1 | - | - | nee | 300 | 70-80 |
| | Gratineren* | Gegrilde kip | 1,5 | 2 | 2 | nee | 210 |
| Inktvis | | 1 | 2 | 2 | nee | 200 | 30-35 |
| Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig) | | 1,5 | - | - | nee | 210 | 70-80 |
| Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig) | | 1,5 | - | - | nee | 210 | 60-70 |
| Gebraden kalfs- of rundvlees | | 1 | 2 | 2 | nee | 210 | 60-75 |
| Gebraden varkensvlees | | 1 | 2 | 2 | nee | 210 | 70-80 |
| Lamsvlees | | 1 | 2 | 2 | nee | 210 | 40-45 |
| Lage temperatuur* | Rijzen / ontdoeien | - | 2 | 1 | nee | 40 | - |
| | Witte meringues | - | 2 | 1 | nee | 65 | 8-12 ore |
| | Vlees / Vis | - | 2 | 1 | nee | 90 | 90-180 |
| Pizza* | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | ja | 210-220 | 15-20 |
| | Focaccia-brood | 0,5 | 2 | 1 | ja | 190-200 | 20-25 |
| Gebak* | Vruchtentaarten | 0,5 | 2 of 3 | 1 of 2 | ja | 180 | 25-35 |
| | Vruchtentaart | 1 | 2 of 3 | 1 of 2 | ja | 180 | 40-50 |
| | Plumcake | 0,7 | 2 of 3 | 1 of 2 | ja | 180 | 45-55 |
| | Kleine cakejes op 2 roosters | 0,7 | 2 en 4 | 1 en 3 | ja | 180-190 | 20-25 |
| | Cake | 0,6 | 2 of 3 | 1 of 2 | ja | 160-170 | 35-40 |
| | Soesjes op 2 roosters | 0,7 | 1 en 3 | 1 en 2 | ja | 180-190 | 20-30 |
| | Koekjes op 2 roosters | 0,7 | 1 en 3 | 1 en 2 | ja | 180 | 20-25 |
| | Gevulde flensjes | 0,8 | 2 | 1 | ja | 200 | 30-35 |
| | Meringue op 2 roosters | 0,5 | 1 en 3 | 1 en 2 | ja | 90 | 180 |
| | Kaaskoekjes | 0,5 | 2 | 1 | ja | 210 | 20-25 |
| Automatisch** | | | | | | | |
| Rund | Braadstukken | 1 | 2 of 3 | 2 | nee | | |
| Visfilet | Kabeljauw | 0,4-0,5 | 2 of 3 | 2 | nee | | |
| | Zeebaars | 0,4-0,5 | 2 of 3 | 2 | nee | | |
| | Forel | 0,4-0,5 | 2 of 3 | 2 | nee | | |
| Brood*** | Brood (zie recept) | 1 | 1 of 2 | 1 | nee | | |
| Taarten | Taarten | 1 | 2 of 3 | 2 | nee | | |
| Vruchtentaarten | Vruchtentaarten | 0,5 | 2 of 3 | 2 | nee | | |

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

** De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden kunnen door de gebruiker worden aangepast, om te beginnen met de vooringestelde duur.

*** Zoals het recept aangeeft, dient u 50 gr (0,5 dl) water in de lekplaat op stand 5 toe te voegen.

! Programma ECO: Dit programma heeft langere bereidingstijden maar garandeert een aanzienlijke energiebesparing. Het is ideaal voor gerechten zoals visfilets, klein gebak en groente. Het is ook geschikt om gerechten op te warmen of bereidingen af te maken.

Voorzorgsmaatregelen en advies

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

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde bereiding” (zie Programma’s) en de “vertraagde automatische reiniging” (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

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

Schoonmaken van het apparaat

- Lichte kleurverschillen aan de voorzijde van de oven zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen zoals glas, plastic en metaal.
- Eventuele schaduwpartijen, lijkend op strepen, op het glas van de ovendeur, zijn het gevolg van de weerkaatsing van het ovenlicht.
- Bij zeer hoge temperaturen wordt het email gebrandmerkt. Tijdens dit proces zouden er verschillende kleurvariaties kunnen worden gecreëerd. Dit is normaal en heeft geen enkele invloed op de werking. De randen van de dunne staalplaten kunnen niet volledig worden gelakt en kunnen dus grof lijken. Dit heeft geen enkele negatieve invloed op de anti-corrosie bescherming.

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

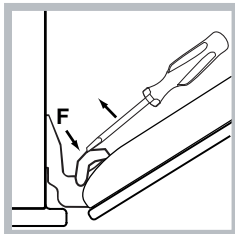
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

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

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (zie afbeelding).
2. til de hendeltjes **F** die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (zie afbeelding);

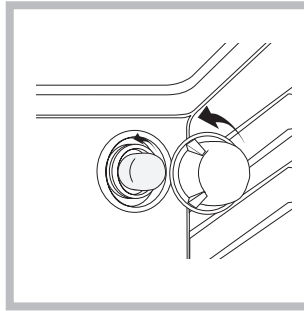


3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

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

Vervangen van het lampje

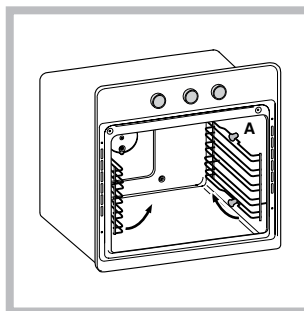


Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).

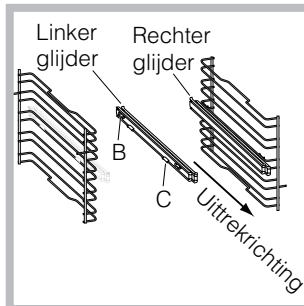
! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Montage van de Geleiders Kit

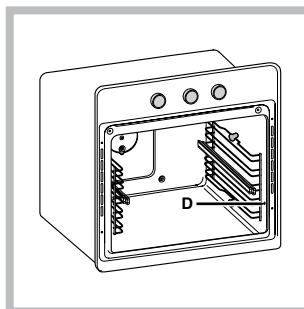


Zo monteert u de geleiders:

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



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



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

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

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Katalytische panelen aan de zij- en achterkant*

Deze panelen zijn bedekt met een speciaal email dat in staat is het vet te absorberen dat vrijkomt bij het koken. Het email is stevig genoeg om het verschuiven van de accessoires (roosters, lekplaten, etc...) te verdragen zonder erdoor beschadigd te worden. Het is geen probleem als er kleine witte vlekjes ontstaan op het oppervlak. Het is echter beter te vermijden:

- het email met snijdende voorwerpen af te krabben (b.v. een mes);
- schoonmaak- of schuurmiddelen te gebruiken.

Storingen en oplossingen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| De "Klok Toets" en de cijfers op het display knipperen. | Het apparaat is net aangesloten op het elektrische net of er heeft een black-out plaatsgevonden. | Stel de klok in. |
| De programmering van een bereiding is niet van start gegaan. | Er is een black-out geweest. | Herhaal de programmering. |
| Alleen de "Klok Toets" is ingeschakeld, op een hoge verlichtingssterkte. | Het apparaat staat in de stand-by modus. | Druk op een willekeurige toets om uit de stand-by modus te treden. |
| Ik heb een automatisch programma gekozen. Het display toont "Hot" en de bereiding gaat niet van start. | De interne temperatuur van de oven is hoger dan die wordt aangeraden voor het gekozen programma. | Wacht tot de oven is afgekoeld. |
| Ik heb een geventileerde bereiding gekozen en het eten is enigszins verbrand. | Standen 1 en 5: bij deze standen is de hete lucht direct op de gerechten gericht, en zou delicate gerechten kunnen verbranden. | Het wordt aangeraden om de ovenschalen op de helft van de kooktijd te draaien. |

Установка

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

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

Расположение

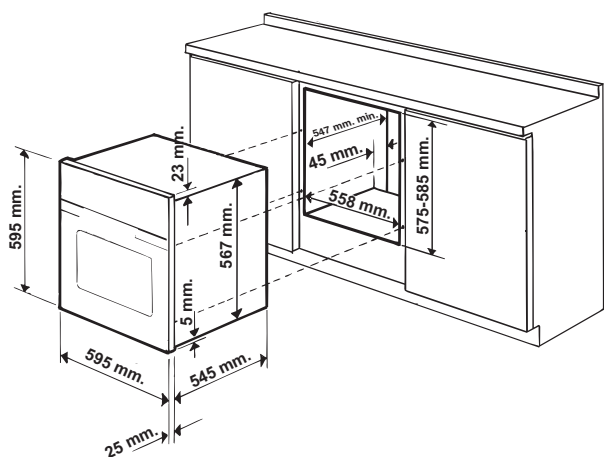
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

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

Встроенный монтаж

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

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



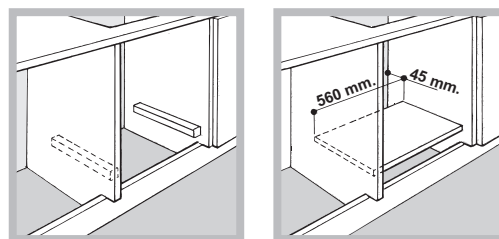
! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к

электрическими частями.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

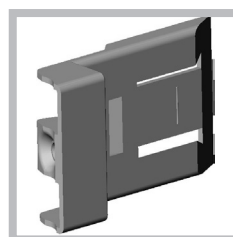
Вентиляция

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

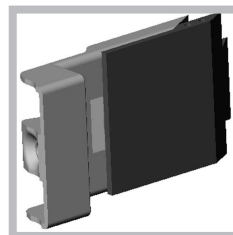


Центровка и крепление

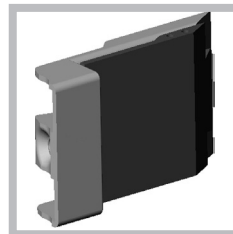
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



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



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



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

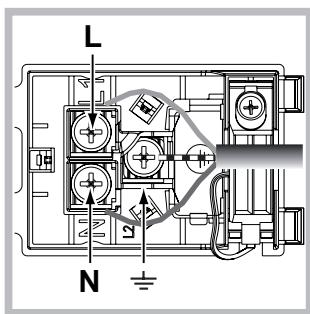
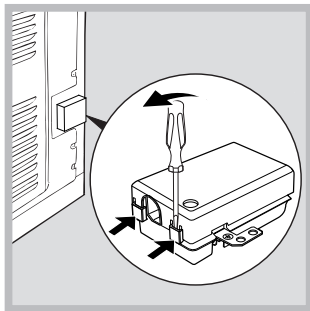
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

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

Электрическое подключение

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

Подсоединение сетевого кабеля



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

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый \perp (см. схему).

3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.

4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).

В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;

- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

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

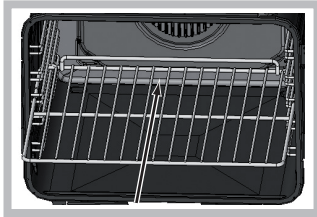
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

| ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА | |
|--|--|
| Габаритные размеры* | ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см. |
| Объем* | 59 л |
| Габаритные размеры** | ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см. |
| Объем** | 62 л |
| Электрическое подключение | напряжение 220-240 В ~ 50/69 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт |
| ENERGY LABEL*  АЮ 77 | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO. |
|  | Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл. |

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.

** Только для моделей с направляющими из прутка.

Включение и эксплуатация



! При установке решетки проверьте, чтобы упор находился в задней части ниши (см. изображение).

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

! Для облегчения настройки держите нажатыми кнопки **+** и **-**: цифры на дисплее будут сменяться быстрее.

! Каждая настройка автоматически сохраняется в памяти по прошествии 10 секунд.

Блокировка управлений

! Управления можно заблокировать при выключенной духовке, после начала или по завершении приготовления и в процессе программирования.

Для блокировки управлений духовки нажмите кнопку примерно на 2 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется символ ключа "O—n". Включенный символ означает, что блокировка активирована.

Для разблокировки вновь нажмите примерно на 2 секунды кнопку .

Настройка часов

! Настройка часов производится только при выключенной духовке. Если духовка в режиме энергосбережения, при первом нажатии кнопки показывается текущее время. Вновь нажмите эту кнопку для настройки времени.

После подключения к электросети или после отключения энергоснабжения кнопка и цифры на дисплее ВРЕМЯ мигают в течение 10 секунд.

Настройка часов:

1. Нажмите кнопку .
2. Выставьте время при помощи кнопок **+** и **-**.
3. Выставив точное время, вновь нажмите кнопку .
4. повторить вышеописанную операцию для выставления минут.

В случае прерывания энергоснабжения необходимо вновь выставить время. Символ , мигающий на дисплее, показывает, что часы настроены неправильно.

Настройка таймера

! Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу. Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 30 секунд или после нажатия на любую активированную кнопку. Порядок настройки таймера:

1. Нажмите кнопку .
2. Настроить нужное время при помощи кнопок **+** и **-**.
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку .

Включенный символ показывает, что таймер включен.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку и при помощи кнопок **+** и **-** установите время на 00:00. Вновь нажмите кнопку .

Выключение символа означает отключение таймера.

Порядок включения духового шкафа

1. Включите консоль управления при помощи кнопки .
2. Нажмите кнопку нужной программы приготовления. На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается:
 - если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
 - "Auto" при выборе приготовления в автоматическом режиме.
 на дисплее ВРЕМЯ показывается:
 - при выборе программы приготовления в ручном режиме, текущее время;
 - продолжительность при выборе приготовления в автоматическом режиме.
3. Нажмите кнопку для начала приготовления.
4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы нагрева будут загораться по мере повышения температуры.
5. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты.
6. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить температуру при помощи кнопки , затем кнопок **+** и **-** (только в программах ручного режима);
- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы);

- прервать приготовление при помощи кнопки . В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (только в программах ручного режима).

- выключить духовку, держа нажатой кнопку 3 секунды.

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании запуска программы, не сохраняется после возобновления энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения

необходимо вновь выполнить программирование).

! В программах ГРИЛЬ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

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

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.


Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью, дверцей духового шкафа и нижним краем дверцы духовки.

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

Освещение духового шкафа

Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления.



Кнопка  позволяет включать и выключать освещение в любой момент.


Индикаторы остаточного тепла

Изделие укомплектовано индикатором остаточного тепла. При выключенной духовке дисплей показывает остаточное тепло в духовке включением шкалы остаточного тепла. Отдельные сегменты шкалы последовательно гаснут, по мере того как температура в духовке понижается.



Режим Demo

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

Для включения режима DEMO 1 раз нажмите кнопку , затем кнопки **+** и **-** одновременно на 6 секунд и затем 1 раз кнопку . Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется «dEoF».

Для отключения режима DEMO при выключенной духовке нажмите одновременно кнопку  и кнопку **-** на 3 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее показывается надпись «dEoF».

Возврат к заводским настройкам

Духовой шкаф может быть настроен на исходные фабричные значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (часы и персонализированная продолжительность приготовления). Для обнуления настроек выключите духовку, держите нажатой 6 секунд одновременно кнопку первого приготовления в ручном режиме в левом верхнем углу и кнопку . После обнуления раздается звуковой сигнал. При первом нажатии кнопки  духовка возвращается в режим первого включения.

Режим энергосбережения

Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управлений или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается «Кнопкой Часы» с яркой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Программы

! При каждом включении духовой шкаф показывает первую программу приготовления в ручном режиме.

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 30°C до 250°C (300°C для программы ГРИЛЬ). Возможные изменения температуры сохраняются в памяти, и эти значения показываются при последующем использовании этой программы. Если выбранная температура ниже фактической температуры в духовке, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «Hot». В любом случае Вы можете включить приготовление.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ**

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



Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению»).



Программа **ЗАПЕКАНКА**

Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор и вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению»).

°C Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

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

Программа **ПИЦЦА**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

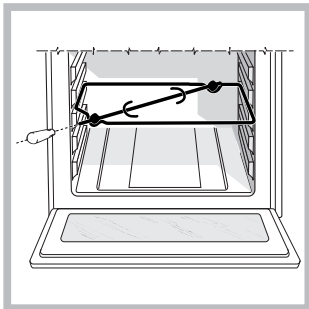
Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для приготовления деликатных продуктов (например, кондитерская выпечка из дрожжевого теста).

Программа **ЕСО**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Режим экономии энергии рекомендован для небольших блюд и идеально подходит для подогрева и доведения блюда до готовности.


Вертел*



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

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

3. включите вертел, выбрав программы  или .

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

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой **С.О.Р.®** (Оптимальное запрограммированное приготовление), что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в холодной или в горячей духовке. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на $\pm 5/20$ минут в зависимости от выбранной

программы. После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее **ТЕМПЕРАТУРЫ** показывается надпись «Hot», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

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

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

Программа **ГОВЯДИНА**

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

Программа **РЫБНОЕ ФИЛЕ**

Этот режим подходит для приготовления рыбного филе малых и средних размеров. Поместите рыбу в духовку без предварительного нагрева.

Программа **ХЛЕБ**

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забывайте налить 50гр (0,5 дл) холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;**
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт **ХЛЕБА**:


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

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

Приготовление:

- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40°C** и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто

* Имеется только в некоторых моделях.

- должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
 - Разложите булки на противне на листе бумаги для духовки.
 - Посыпьте булки мукой.
 - Сделайте сверху булок надрезы.
 - Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.
 - Включите приготовление  ХЛЕБ
 - По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.



Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

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





Программа **ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ**

Данный режим идеально подходит для любых рецептов песочных тортов (обычно требующих хорошего пропекания снизу). Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.





Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

! При выборе программы приготовления активируется кнопка , после чего Вы можете запрограммировать продолжительность приготовления. Задав продолжительность приготовления, активируется кнопка , после чего Вы можете запрограммировать отложенный запуск приготовления.





Программирование продолжительности



1. Нажмите кнопку ; кнопка  и цифры на дисплее **ВРЕМЯ** мигают.
 2. Для выбора продолжительности нажмите кнопки **+** и **-**.
 3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку .
 4. Нажмите кнопку  для начала приготовления.
 5. По завершении приготовления на дисплее **ТЕМПЕРАТУРЫ** показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование приготовления с отложенным запуском

! Настроить окончание приготовления можно только

после настройки продолжительности приготовления. ! Для оптимального использования программы с отложенным запуском необходимо, чтобы часы были настроены правильно.

1. Нажмите кнопку  и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продолжительности.
2. Затем нажмите кнопку  и настройте время завершения приготовления при помощи кнопок **+** и **-**.
3. Выставив нужное время завершения приготовления, вновь нажмите кнопку .
4. Нажмите кнопку  для активации программирования.

Кнопки  и  попеременно мигают, показывая, что было выполнено программирование; в процессе ожидания начала приготовления на дисплее **ВРЕМЯ** попеременно показывается продолжительность и время завершения приготовления.

5. По завершении приготовления на дисплее **ТЕМПЕРАТУРЫ** показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15.

Для отмены программы нажмите кнопку .

Практические советы по приготовлению

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

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

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

| Программы | Продукты | Вес (кг) | Расположение уровней | | Предварительный нагрев | Рекомендуемая температура (°C) | Продолжить приготовление (минуты) |
|--|---|------------|--------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| | | | стандартные направляющие | выдвижные направляющие | | | |
| Ручной режим | | | | | | | |
| Одновременное приготовление на нескольких уровнях * | Пицца (на 2-х уровнях) | | 2 и 4 | 1 и 3 | да | 210-220 | 20-25 |
| | Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях | | 2 и 4 | 1 и 3 | да | 180 | 30-35 |
| | Бисквит (на 2-ух уровнях) | | 2 и 4 | 1 и 3 | да | 160-170 | 20-30 |
| | Жареная курица с картошкой | 1+1 | 1 и 2/3 | 1 и 3 | да | 200-210 | 65-75 |
| | Баранина | 1 | 2 | 1 | да | 190-200 | 45-50 |
| | Скумбрия | 1 | 1 или 2 | 1 | да | 180 | 30-35 |
| | Лазанья | 1 | 2 | 1 | да | 180-190 | 35-40 |
| | Эклеры на 3-х уровнях | | 1 и 3 и 5 | 1 и 2 и 4 | да | 190 | 20-25 |
| | Печенье на 3-х уровнях | | 1 и 3 и 5 | 1 и 2 и 4 | да | 180 | 10-20 |
| Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях | | 2 и 4 | 1 и 3 | да | 210 | 20-25 | |
| Несладкие торты | | 1 и 3 | 1 и 3 | да | 190-200 | 25-35 | |
| Гриль* | Скумбрия | 1 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-20 |
| | Камбала и каракатицы | 0,7 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-15 |
| | Кальмары и креветки на шампуре | 0,7 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-15 |
| | Филе трески | 0,7 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-15 |
| | Овощи-гриль | 0,5 | 3 или 4 | 2 или 3 | нет | 300 | 15-20 |
| | Телячий бифштекс | 0,8 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-20 |
| | Жареные колбаски | 0,7 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-20 |
| | Гамбургер | n° 4 или 5 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-12 |
| | Фаршированный горячий бутерброд (или обжар. хлеб) | n° 4 или 6 | 4 | 3 | нет | 300 | 3-5 |
| | Курица на вертеле (если имеется) | 1 | - | - | нет | 300 | 70-80 |
| Ягненок на вертеле (если имеется) | 1 | - | - | нет | 300 | 70-80 | |
| Запеканка* | Курица-гриль | 1,5 | 2 | 2 | нет | 210 | 55-60 |
| | Каракатицы | 1 | 2 | 2 | нет | 200 | 30-35 |
| | Курица на вертеле (если имеется) | 1,5 | - | - | нет | 210 | 70-80 |
| | Утка на вертеле (если имеется) | 1,5 | - | - | нет | 210 | 60-70 |
| | Жаркое из телятины или говядины | 1 | 2 | 2 | нет | 210 | 60-75 |
| | Жаркое из свинины | 1 | 2 | 2 | нет | 210 | 70-80 |
| Баранина | 1 | 2 | 2 | нет | 210 | 40-45 | |
| Низкая температура* | Расстойка / размораживание | - | 2 | 1 | нет | 40 | - |
| | Белое безе | - | 2 | 1 | нет | 65 | 8-12 часов |
| | Мясо / Рыба | - | 2 | 1 | нет | 90 | 90-180 |
| Пицца* | Пицца | 0,5 | 2 | 1 | да | 210-220 | 15-20 |
| | Лепешки | 0,5 | 2 | 1 | да | 190-200 | 20-25 |
| Кондитерская выпечка* | Песочный торт с начинкой | 0,5 | 2 или 3 | 1 или 2 | да | 180 | 25-35 |
| | Фруктовый торт | 1 | 2 или 3 | 1 или 2 | да | 180 | 40-50 |
| | Бисквитный кекс | 0,7 | 2 или 3 | 1 или 2 | да | 180 | 45-55 |
| | Мелкие кексы на 2-х уровнях | 0,7 | 2 и 4 | 1 и 3 | да | 180-190 | 20-25 |
| | Бисквитное тесто | 0,6 | 2 или 3 | 1 или 2 | да | 160-170 | 35-40 |
| | Эклеры на 2-х уровнях | 0,7 | 1 и 3 | 1 и 2 | да | 180-190 | 20-30 |
| | Печенье на 2-х уровнях | 0,7 | 1 и 3 | 1 и 2 | да | 180 | 20-25 |
| | Блины с начинкой | 0,8 | 2 | 1 | да | 200 | 30-35 |
| | Безе на 2-х уровнях | 0,5 | 1 и 3 | 1 и 2 | да | 90 | 180 |
| | Печенье из слоеного теста с сыром | 0,5 | 2 | 1 | да | 210 | 20-25 |
| Автоматические режимы** | | | | | | | |
| Говядина | Жаркое | 1 | 2 или 3 | 2 | нет | | |
| Рыбное филе | Треска | 0,4-0,5 | 2 или 3 | 2 | нет | | |
| | Черна | 0,4-0,5 | 2 или 3 | 2 | нет | | |
| | Форель | 0,4-0,5 | 2 или 3 | 2 | нет | | |
| Хлеб*** | Хлеб (см. рецепт) | 1 | 1 или 2 | 1 | нет | | |
| Кондитерская выпечка | Кондитерская выпечка | 1 | 2 или 3 | 2 | нет | | |
| Песочный торт с начинкой | Песочный торт с начинкой | 0,5 | 2 или 3 | 2 | нет | | |

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

** Продолжительность приготовления в автоматическом режиме задается автоматически. Пользователь может изменить значения, начиная с заданной продолжительности.

*** По рецепту налейте 50 гр (0,5 дл) воды в противень, установленный на 5-ый уровень.

! Программа ECO: Эта программа имеет большую продолжительность приготовления, но позволяет значительное энергосбережение, рекомендуется для таких блюд как рыбное филе, мелкая выпечка и овощи. Пригодна также для разогревания блюд и их доводки.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

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

- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
 - Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации.
- Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
- Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. Программы) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой» (см. Техническое обслуживание и уход).
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластика или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызваны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закалки могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмалированными. Это не компрометирует защиту от коррозии.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съёмные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

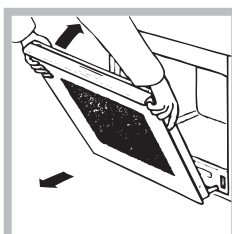
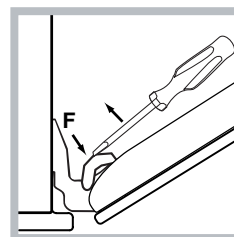
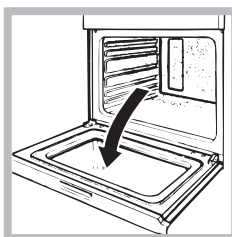
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

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

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);

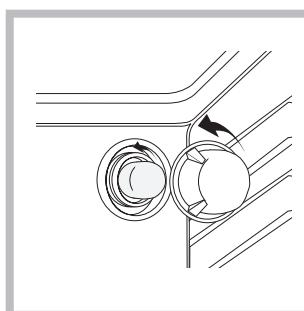


3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки

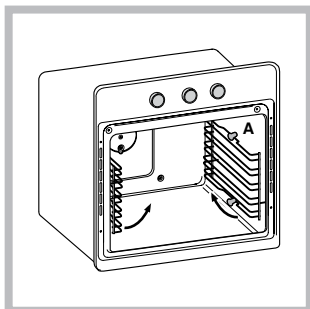


Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите крышку на место (см. рисунок).

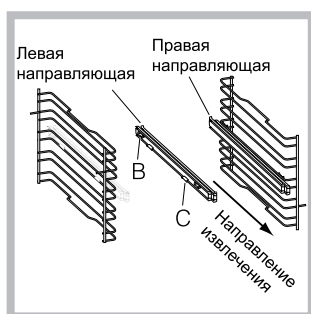
! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Крепление комплекта выдвижных направляющих

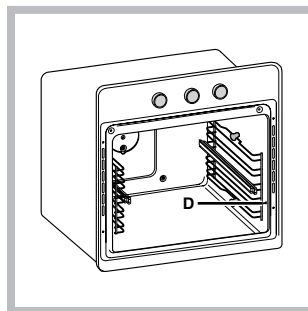


Порядок монтажа выдвижных направляющих:

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



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



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

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Боковые и задние каталитические панели*

Это панели, покрытые специальной эмалью, поглощающей жиры, выделяющиеся в процессе приготовления.

Эта эмаль является довольно устойчивой для обеспечения установки различных аксессуаров (решеток, противней и т.п.), не деформируясь. Незначительные белые налеты на поверхности являются нормальными.

Тем не менее следует избегать:

- царапания по эмали острыми предметами (например, ножом);
- использовать моющие средства или абразивные вещества.

Неисправности и методы их устранения

| Неисправность | Возможные причины | Методы устранения |
|---|--|--|
| «Кнопка Часы» и цифры на дисплее мигают. | Изделие только что подключено к электросети или имел место сбой в энергоснабжении. | Настроить часы. |
| Программа приготовления не включается. | Имел место сбой в энергоснабжении. | Вновь запрограммировать приготовление. |
| Только «Кнопка Часы» включена с яркой подсветкой. | Изделие находится в режиме энергосбережения. | Дотроньтесь до любой кнопки для выхода из режима энергосбережения. |
| Вы выбрали программу приготовления в автоматическом режиме. На дисплее показывается «Hot», и приготовление не начинается. | Температура в духовке выше значения, заданного для выбранной программы. | Дождитесь охлаждения духовки. |
| Вы выбрали приготовление в вентилируемом режиме, и блюдо подгорело. | Уровни 1 и 5: на эти уровни горячий воздух воздействует напрямую, что может привести к подгоранию деликатных блюд. | Рекомендуется перевернуть противень в середине приготовления. |

* Имеется только в некоторых моделях.

Загальний вигляд

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

Розташування

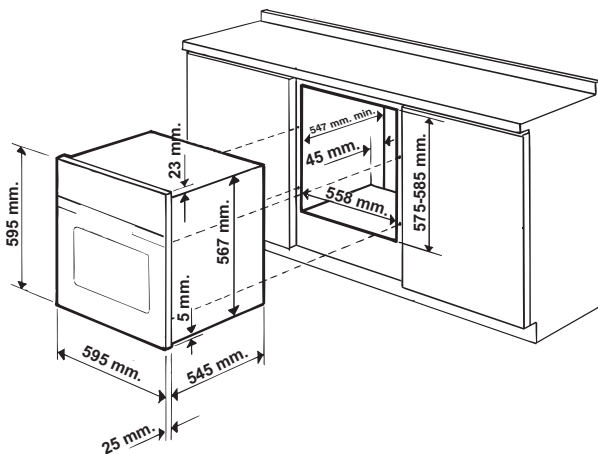
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

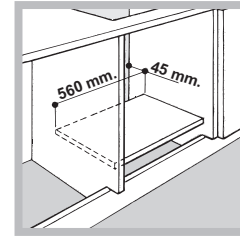
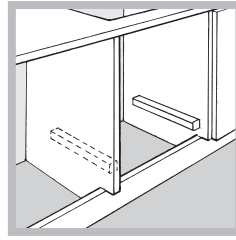
- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- Стіл, під який вбудовується духовка (див. малюнок) або висока шафа, в яку вбудовується духовка, повинні мати такі розміри:



! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами. Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

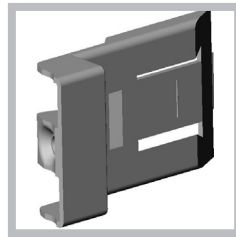
Вентилювання

Для гарантії належного вентиляювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див. малюнки).

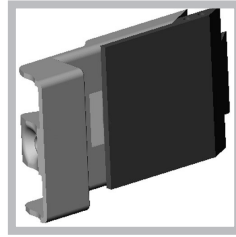


Центрування і закріплення

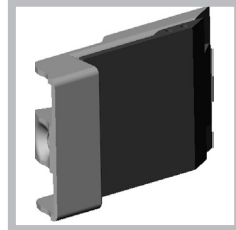
Розташувати 4 кріпильні елементи, які знаходяться з боків духовки, у 4 отвори на периметральній рамці, залежно від товщини бічної стінки меблів:



товщина 20 мм: видалити рухому частину кріпильного елемента (див. малюнок);



товщина 18 мм: слід використовувати перший паз, як підготовлено на заводі (див. малюнок);



товщина 16 мм: слід використовувати другий паз (див. малюнок).

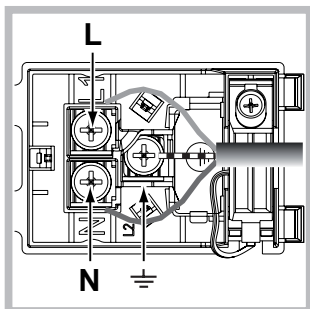
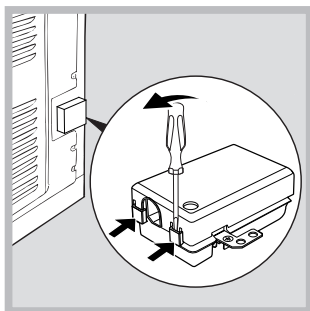
Щоб закріпити прилад до меблі: відкрити дверцята духовки і загвинтити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.

! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними, закріпленої на приладі (див. нижче).

Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натискуючи нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див. малюнок).
2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N- \perp , потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (\perp) - див.малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на таблиці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).

При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб його температура у будь-якій точці не перевищувала 50°C температуру в приміщенні.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

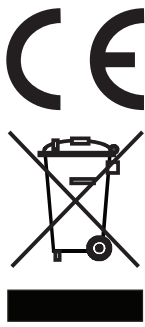
- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на таблиці з характеристиками (див.нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

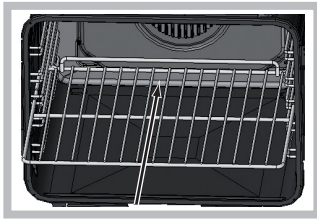
! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

| ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ | |
|--|---|
| Розміри* | ширина 43,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см |
| Об'єм* | 59 л |
| Розміри** | ширина 45,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см |
| Об'єм** | 62 л |
| Електричні підключення | напруга при 220-240В ~ 50/60Гц максимальна споживана потужність 2800Вт (див. таблицю з технічними даними) |
| МАРКУВАННЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ | Директива 2002/40/CE на маркувальній етикетці електричних духовок. Стандарт EN 50304 Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: ECO |
|  | Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами - 2002/96/CE з подальшими внесеними змінами. 1275/2008 Про енергоспоживання електрообутових приладів у черговому та вимкненому режимах |

* Тільки для моделей з литими напрямними.

** Тільки для моделей з дротяними напрямними.

Початок роботи та використання



! Під час вставляння решітки слід перевірити, що стопор знаходиться позаду ніши духовки (див. зображення).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть духовку, відкрийте дверцята і провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.



! Щоб полегшити завдання параметрів натисніть і утримайте кнопки **+** і **-**: цифри на дисплеї змінюватимуться швидше.


! Кожна установка автоматично вноситься у пам'ять через 10 секунд.

! Кнопки сенсорного екрану неможливо активувати у рукавичках.


Блок з командами

! Існує можливість заблокувати команди, коли духовка вимкнена, коли розпочалося або закінчилося готування, а також під час програмування.


Щоб заблокувати команди, які регулюють роботу духовки, натисніть і притримайте кнопку  щонайменш на 2 секунди. Лунає звуковий сигнал, і на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'являється символ ключа "O—n". Увімкнена іконка  вказує на заблоковані команди.



Щоб зняти блокування, знову натисніть на 2 секунди кнопку .


Як налаштувати годинник

! Годинник можна налаштувати лише на вимкненій духовці. Якщо духовка перебуває у черговому режимі, при першому натисканні на кнопку  з'являється поточний час. При повторному натисканні можна налаштувати час.

Після підключення до мережі електричного живлення або після

раптового переривання в енергопостачанні кнопка  і цифри на дисплеї блиматимуть протягом 10 секунд. Щоб налаштувати час:

1. Натисніть на кнопку .
2. Налаштуйте години за допомогою кнопок **+** і **-**.
3. Після налаштування точної години повторно натисніть на кнопку .
4. Повторіть ці ж дії для налаштування хвилин.

У разі раптового переривання в енергопостачанні необхідно також перевстановити час. Блімальна іконка  на дисплеї вказує на некоректно налаштований


годинник.


Як задати таймер

! Таймер можна задавати на увімкненій або вимкненій духовці. Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.



Після вичерпання часу таймер подає звуковий сигнал, який лунає 30 секунд; його можна припинити, якщо натиснути на будь-яку активну кнопку.


Як задати таймер:

1. Натисніть на кнопку .
2. Налаштуйте бажаний час за допомогою кнопок **+** і **-**.
3. Після налаштування бажаного часу повторно


натисніть на кнопку .

Якщо горить іконка , це означає, що таймер відраховує час.

Щоб скасувати таймер, натисніть на кнопку  і кнопками **+** і **-** встановіть час на 00:00. Потім повторно натисніть на кнопку .

Вимкнена іконка  вказує на те, що таймер не працює.

Як розпочати використання духовкою


1. Увімкніть панель керування, натискаючи кнопку . Тричі лунає звуковий сигнал і по черзі спалахують всі кнопки.

2. Натисніть на кнопку бажаної програми готування. На ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї відображається:

- в разі ручної програми готування - температура для тієї чи іншої програми;
- в разі автоматичної програми - відображається напис "Auto".

На дисплеї ЧАСУ відображається:

- в разі ручних програм - поточний час;
- в разі автоматичної програми - тривалість.


3. Натисніть на кнопку , щоб запустити приготування.


4. Розпочинається попередній нагрів духовки: про це свідчить блимання індикатора попереднього нагріву.

5. Про завершене попереднє нагрівання сповіщає звуковий сигнал і загоряння всіх індикаторів попереднього нагріву: Тепер можна розташувати в духовці їжу для готування.

6. Під час приготування їжі надається можливість:

- змінювати температуру натисканням на кнопку і потім на кнопки **+** і **-** (тільки для ручних програм);
- запрограмувати тривалість приготування (див. Програми);

- припинити готування кнопкою . В такому разі прилад запам'ятовує попередньо змінену температуру (тільки для ручних програм).

- вимкнути духовку, натиснувши і притримавши на 3 секунди кнопку .

7. Якщо у разі раптового зникнення електроенергії температура духовки не дуже зменшилася, спеціальна система у приладі відновить дію програми з того місця, де її було перервано. Заплановані програми, які очікують увімкнення, в такому разі зникають і після повернення

електроенергії їх слід запрограмувати ще раз.

! У програмі БАРБЕКЮ попереднє нагрівання не передбачене.

! Щоб не пошкодити емаль, забороняється класти будь-які речі на дно духовки.

! Все кухонне приладдя встановлюйте на решітки з комплексу постачання.


Вентиляція для охолодження

Щоб зменшити зовнішню температуру, охолоджувальний вентилятор створює повітряний потік, який виходить зовні між панеллю керування і дверцятами духовки, а також з нижньої частини дверцят духовки.

! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до повного охолодження духовки.

Освітлення духовки

Освітлення вмикається при відчиненні дверцят духовки або у момент пуску програми готування.



Кнопка  служить для увімкнення і вимкнення освітлення в будь-який момент.


Індикатори остаточного тепла

Прилад оснащений індикатором остаточного тепла. Після вимкнення духовки на дисплеї з'являється шкала остаточного тепла, яка вказує внутрішню температуру зони. Після охолодження духовки індикатор згасне.


Демонстраційний режим


Духовка може працювати в ДЕМОНСТРАЦІЙНОМУ режимі: коли вимикаються всі нагрівальні елементи і працюють лише команди.

Щоб увійти у Демонстраційний режим, натисніть і відпустіть кнопку , потім кнопки **+** і **-** одночасно протягом 6 секунд, після чого знову натисніть і відпустіть кнопку . Лунає звуковий сигнал і на дисплеї ТЕМПЕРАТУРИ з'являється "dEoP".

Щоб вийти з Демонстраційного режиму, необхідно на вимкненій духовці натиснути одночасно на кнопку  і на кнопку **-** протягом 3 секунд. Лунає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється напис "dEoF".

Повернення до стандартних установок (від виробника)

Надається можливість повернути всі функції духовки до стандартних, передбачених виробником. Для цього слід скасувати всі програмування, зроблені користувачем (годинник і тривалість). Щоб скинути зроблені установки, натисніть і притримайте протягом 6 секунд кнопку першого ручного готування (зверху ліворуч) одночасно з кнопкою .

Про завершене скасування сповіщає звуковий сигнал. При першому натисканні на кнопку  всі дії виконуватимуться, як на початку використання приладу.

Черговий режим

Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі. Якщо протягом 30 хвилин не виконувати ніяких дій і не блокувати кнопки або дверцята, прилад автоматично переходить у черговий режим. На режим очікування вказує яскрава кнопка «Годинника». Повернення приладу в робочий режим відбувається відразу ж після взаємодії з ним.

Програми

! При кожному увімкненні духовки буде запропонована перша ручна програма готування.

Ручні програми приготування

! Для всіх програм задано певну температуру приготування їжі. Її можна регулювати уручну, в діапазоні від 30°C до 250°C (300°C для програми БАРБЕКЮ). Всі змінені температури вносяться у пам'ять і будуть запропоновані користувачеві при наступному увімкненні духовки. Якщо обрана температура є вищою за внутрішню температуру духовки, на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'являється напис "Hot". Але це не заважає розпочати готування їжі.

Програма БАГАТОРІВНЕВА

Працюють всі нагрівальні елементи і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати не більше двох рівнів одночасно.



Програма БАРБЕКЮ

Працює верхній нагрівальний елемент і рожен (де він наявний). Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагрівання поверхні. Слідкуйте, щоб під час готування дверцята залишалися зачиненими (див. "Практичні поради з готування").



Програма КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ

Працює верхній нагрівальний елемент і певний час протягом циклу - циркуляційний нагрівальний елемент, а також вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи проникнення тепла. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені (див. "Практичні поради з готування").



Програми НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА

Цей тип приготування передбачає підйом тіста, розморожування, готування йогурту, швидке підігрівання, тривале готування при низьких температурах. Можна вибрати такі температури: 40, 65, 90°C.



Програма ПИЦЦА

Працюють верхній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. Завдяки цьому забезпечується швидкий нагрів духовки. При одночасному використанні декількох рівнів, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.



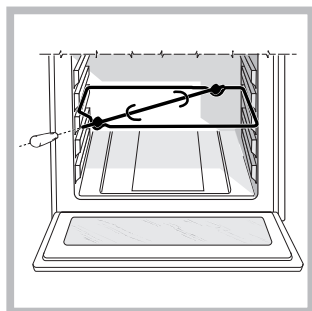
Програма КОНДВИРОБИ

Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для готування делікатних справ (напр., дріжджової солодкої випічки).

Програма ЕСО

Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма енергозбереження рекомендується для готування невеличких страв, розігріву напоїв або завершальних дій у процесі готування.

Рожен *



Щоб увімкнути рожен (див. малюнок), виконайте такі дії:

1. встановіть деко в позицію 1;
2. вставте опору рожна у позицію 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. увімкніть рожен,

вибравши програму або ;

! Якщо під час програми відкрити дверцята, рожен зупиниться.

АВТОМАТИЧНІ програми приготування

! Температура і тривалість готування задані заздалегідь системою С.О.Р.® (Оптимальне запрограмоване готування), що автоматично гарантує досконалий результат. Коли страва готова, духовка вимикається і подається сигнал. Можна готувати страви, починаючи з холодної або з гарячої духовки. Перш ніж розпочати готування, можна змінювати на $\pm 5/10$ хвилин тривалість готування під власні потреби і залежно від бажаної програми. Навіть коли готування вже розпочалося, можна змінювати його тривалість. Зроблені до початку готування зміни вносяться у пам'ять і будуть запропоновані користувачеві при наступному увімкненні програми. Якщо внутрішня температура духовки перевищує запроповану температуру для обраної програми, на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'являється напис "Hot", що означає неможливість розпочати готування; слід зачекати, доки духовка охолоне.

! При досягненні певної фази готування духовкою подається звуковий сигнал.

! Не відкривайте дверцята духовки, щоб не збити задані час і температуру готування.



Програма ЯЛОВИЧИНА

Використайте цю програму для готування телятини, свинини. Ставте м'ясо у холодну духовку. Можна також ставити його у гарячу духовку.



Програма РИБНЕ ФІЛЕ

Ця програма рекомендується для готування філе невеличких та середніх розмірів. Ставте м'ясо у холодну духовку.

Програма ХЛІБ

Використовуйте цю програму для випікання хліба. Для отримання найкращих результатів ми радимо ретельно дотримуватися наведених нижче вказівок:

- дотримуватись рецепту;
- максимальна вага для деко;
- не забудьте налити 50г (0,5дл) холодної води у деко, який знаходиться у позиції 5;
- тісто має підходити при кімнатній температурі впродовж 1 – 1,5 години фактично до збільшення тіста удвічі.



Рецепт ХЛІБУ:

- 1 деко максимально на 1000г з низькими бортиками
 - 2 дека максимально на 1000 г, нижній і середній рівні
- Рецепт для приготування 1000 г тіста : 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або 2 пакетики сухих)

Процедура:

- Змішайте борошно і сіль у великій ємності.
 - Розчиніть дріжджі у теплій воді (приблизно 35 градусів).
 - Насипте муку і зробіть кратер.
 - Вилийте в нього воду з дріжджами
 - Вимішуйте, доки тісто не стане однорідним і майже не прилипатиме, розтягуючи його на долонях, підвертаючи і згортаючи його впродовж 10 хвилин.
 - Зробіть кулю, покладіть тісто у велику миску і покрийте її прозорою плівкою, щоб вберегти поверхню від підсихання. Поставте миску у духовку і увімкніть ручну функцію НИЗЬКОЇ ТЕМПЕРАТУРИ при 40°C, залишіть тісто підходити приблизно на 1 годину (його об'єм має збільшитися удвічі)
 - Розділіть тісто і сформуєте кілька хлібів.
 - Покрийте деко папером для випічки і розташуйте на ньому хліби.
 - Присипте зверху борошном.
 - Зробіть на хлібах надрізи.
 - Ставте м'ясо у холодну духовку.
- * Увімкніть програму ХЛІБ
- По завершенні готування залишіть хліби на решітці до повного охолодження.

* Наявне лише в деяких моделях.

**Програма СОЛОДОЩІ**



Ця програма ідеально підходить для випікання кондитерських виробів як з дріжджового тіста, так і тіста на основі хімічних розпушувачів або взагалі без них. Ставте вироби у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

**Програма СОЛОДКІ ПИРОГИ**





Ця програма ідеально підходить для випікання всіх типів солодких пирогів (які зазвичай вимагають доброго нагрівання знизу). Ставте м'ясо у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

Як запрограмувати готування їжі

! Програмування можливе тільки після вибору програми готування. Можна запрограмувати готування також для різних зон.

! Після вибору програми готування стає робочою кнопка , яка дозволяє задати тривалість. Тільки після завдання тривалості стає робочою кнопка , яка дозволяє запрограмувати відстрочене готування.





Як запрограмувати тривалість



1. Натисніть на кнопку ; почнуть блимати кнопка  разом з цифрами на дисплеї ЧАСУ.
2. Задайте тривалість за допомогою кнопок **+** і **-**.
3. Після налаштування бажаної тривалості готування знову натисніть на кнопку .
4. Натисніть на кнопку , щоб запустити готування.
5. Після вичерпання часу на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'явиться напис "END" і пролунає звуковий сигнал.
 - Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупиняє роботу у 10:15.

Як запрограмувати відстрочене приготування

! Запрограмувати кінець приготування можна лише після завдання тривалості готування.


! Щоб оптимально скористатися програмуванням відстроченого пуску, необхідно точно налаштувати годинник.

1. Натисніть на кнопку  і виконайте процедуру 1 – 3 для завдання тривалості.
2. Потім натисніть на кнопку  і налаштуйте час завершення готування кнопками **+** і **-**.
3. Після цього повторно натисніть на кнопку .
4. Натисніть на кнопку , щоб запустити програмування.

Кнопки  і  по черзі блимають, вказуючи, що здійснене програмування; під час очікування на початок готування на дисплеї ЧАСУ по черзі відображаються тривалість і час закінчення готування.

5. Після вичерпання часу на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'явиться напис "END" і пролунає звуковий сигнал.

- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин і час закінчення - 12:30. Програма розпочинається автоматично у 11:15.

Щоб скасувати програмування, натисніть на кнопку .

Корисні поради з приготування їжі

! При приготуванні їжі з конвекцією не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.

! У режимах приготування ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ розташуйте деко на рівень 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жиру).

БАГАТОРІВНЕВА

- Використовуйте рівні 2 і 4, розташовуючи на рівні 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Розташуйте деко внизу і решітку уверху.

ГРИЛЬ

- Вставте решітку на рівень 3 або 4, розташовуючи харчові продукти по центру.
- Рекомендується виставити максимальну потужність. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

ПІЦЦА

- Використовуйте низьку форму з легкого алюмінію, встановивши її на решітці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

Таблиця приготування

| Програми | Харчові продукти | Вага (кг) | Позиція рівня | | Попереднє нагрівання | Рекомендована температура (°C) | Тривалість готування (хвилини) |
|----------------------------|--|-----------|---------------------|-----------------|----------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| | | | стандартні напрямні | ковзні напрямні | | | |
| Ручні | | | | | | | |
| Багаторівнева* | Піцца (на 2 рівнях) | | 2 i 4 | 1 i 3 | так | 210-220 | 20-25 |
| | Солодкі пироги (на 2 рівнях)/торти (на 2 рівнях) | | 2 i 4 | 1 i 3 | так | 180 | 30-35 |
| | Бісквіти на 2 рівнях (на деко) | | 2 i 4 | 1 i 3 | так | 160-170 | 20-30 |
| | Смажена курка + картопля | 1+1 | 1 i 2/3 | 1 i 3 | так | 200-210 | 65-75 |
| | Ягнятина | 1 | 2 | 1 | так | 190-200 | 45-50 |
| | Скумбрія | 1 | 1 або 2 | 1 | так | 180 | 30-35 |
| | Лазан'я | 1 | 2 | 1 | так | 180-190 | 35-40 |
| | Солодкі пироги (на 3 рівнях) | | 1 i 3 i 5 | 1 i 2 i 4 | так | 190 | 20-25 |
| | Печиво (на 3 рівнях) | | 1 i 3 i 5 | 1 i 2 i 4 | так | 180 | 10-20 |
| | Солоні вироби з листкового тіста з сиром (на 2 рівнях) | | 2 i 4 | 1 i 3 | так | 210 | 20-25 |
| Несолодкі пироги | | 1 i 3 | 1 i 3 | так | 190-200 | 25-35 | |
| Барбекю* | Скумбрія | 1 | 4 | 3 | ні | 300 | 10-20 |
| | Камбала і каракатиці | 0,7 | 4 | 3 | ні | 300 | 10-15 |
| | Шампури з кальмарів та креветок | 0,7 | 4 | 3 | ні | 300 | 10-15 |
| | Філе мерлузи | 0,7 | 4 | 3 | ні | 300 | 10-15 |
| | Овочі гриль | 0,5 | 3 або 4 | 2 або 3 | ні | 300 | 15-20 |
| | Біфштекс з телятини | 0,8 | 4 | 3 | ні | 300 | 10-20 |
| | Домашні ковбаски | 0,7 | 4 | 3 | ні | 300 | 10-20 |
| | Гамбургери | № 4 або 5 | 4 | 3 | ні | 300 | 10-12 |
| | Тости (або підсмажений хліб) | № 4 або 6 | 4 | 3 | ні | 300 | 3-5 |
| | Курка на рожні (де він наявний) | 1 | - | - | ні | 300 | 70-80 |
| | Молода баранина на рожні (де він наявний) | 1 | - | - | ні | 300 | 70-80 |
| Конвекційний гриль | Курка-гриль Каракатиці | 1,5 | 2 | 2 | ні | 210 | 55-60 |
| | Курка на рожні (де він наявний) | 1 | 2 | 2 | ні | 200 | 30-35 |
| | Качка на рожні (де він наявний) | 1,5 | - | - | ні | 210 | 70-80 |
| | Печеня з телятини або з яловичини | 1,5 | - | - | ні | 210 | 60-70 |
| | Печеня з свинини | 1 | 2 | 2 | ні | 210 | 60-75 |
| | Ягнятина | 1 | 2 | 2 | ні | 210 | 70-80 |
| | Ягнятина | 1 | 2 | 2 | ні | 210 | 40-45 |
| Низька температура* | Підхід дріжджового тіста / розморожування | - | 2 | 1 | ні | 40 | - |
| | Біле безе | - | 2 | 1 | ні | 65 | 8-12 годин |
| | М'ясо/Риба | - | 2 | 1 | ні | 90 | 90-180 |
| Піца* | Піцца | 0,5 | 2 | 1 | так | 210-220 | 15-20 |
| | Фокачча, перепічка | 0,5 | 2 | 1 | так | 190-200 | 20-25 |
| Кондвироби* | Солодкі пироги | 0,5 | 2 або 3 | 1 або 2 | так | 180 | 25-35 |
| | Фруктові торти | 1 | 2 або 3 | 1 або 2 | так | 180 | 40-50 |
| | Кекси | 0,7 | 2 або 3 | 1 або 2 | так | 180 | 45-55 |
| | Маленькі кекси (на 2 рівнях) | 0,7 | 2 i 4 | 1 i 3 | так | 180-190 | 20-25 |
| | Бісквіти | 0,6 | 2 або 3 | 1 або 2 | так | 160-170 | 35-40 |
| | Еклери на 2 полицях | 0,7 | 1 i 3 | 1 i 2 | так | 180-190 | 20-30 |
| | Печиво (на 2 рівнях) | 0,7 | 1 i 3 | 1 i 2 | так | 180 | 20-25 |
| | Млинці фаршировані | 0,8 | 2 | 1 | так | 200 | 30-35 |
| | Безе (на 2 рівнях) | 0,5 | 1 i 3 | 1 i 2 | так | 90 | 180 |
| | Солоні вироби з листкового тіста з сиром | 0,5 | 2 | 1 | так | 210 | 20-25 |
| Автоматичні** | | | | | | | |
| Яловичина | Жарке | 1 | 2 або 3 | 2 | ні | | |
| Рибне філе | Мерлузи | 0,4-0,5 | 2 або 3 | 2 | ні | | |
| | Групер | 0,4-0,5 | 2 або 3 | 2 | ні | | |
| | Форель | 0,4-0,5 | 2 або 3 | 2 | ні | | |
| Хліб*** | Хліб (див.рецепт) | 1 | 1 або 2 | 1 | ні | | |
| Солодка випічка | Солодка випічка | 1 | 2 або 3 | 2 | ні | | |
| Солодкі пироги | Солодкі пироги | 0,5 | 2 або 3 | 2 | ні | | |

* У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися за власним смаком.

Час попереднього розігріву духовки вже заданий, тому його неможливо змінити вручну.

** Тривалість автоматичного готування є попередньо встановленою. Користувач може змінювати значення, розпочинаючи з попередньо заданої тривалості.

*** Згідно до рецепту додайте 50 г (0,5 дл) води у деко, розташованому на рівні 5.

! Програма ECO : Ця програма відрізняється більш тривалими термінами готування із значним збереженням електроенергії і рекомендується для

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і вироблена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Це попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Прилад призначений для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати прилад поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування духовки обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з її боків.
- Не торкайтеся приладу голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, наведеним в цьому керівництві. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, небезпечним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або некоректного застосування приладу.
- Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.
- Перевіряти, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривати вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: по боках вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання посудин зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фольгою.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Не виймати вилку з розетки, потягнувши за кабель, триматися тільки за саму вилку.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- Якщо прилад не працює через несправності, у жодному випадку не робити спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Звертатися по допомогу у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його

використання.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуватись місцевих норм, тому що упаковка може використовуватися повторно.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттевого баку, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії. Надані можливості щодо планування програм, зокрема "відстрочене готування" (див. Програми) і "відстрочене автоматичне очищення" (див. Технічне обслуговування та догляд) допомагають організуватися залежно від часу.
 - Приготування у режимах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ потребують закритих дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
 - Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.
- ! Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі.

Догляд та очищення

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягнути вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

- Незначні тональні перепади на передній частині духовки визначені різними вживаними матеріалами - склом, пластмасою або металом.
- Можливі затемнення на склі дверцят, які нагадують розведення, обумовлені відблиском світла лампочки духовки.
- При дуже високих температурах на емалі залишаються сліди від полум'я. Це може викликати перепади у кольоровій тональності. Це вважається нормальним

явищем і не впливає на роботу духовки. Кромки тонких металевих листів не можуть бути покриті емаллю цілком, тому деякі ділянки залишаються без покриття. Це не впливає на антикорозійні властивості.

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.
- Не рекомендується розпилювати засоби безпосередньо на панель керування, користуйтеся губкою.

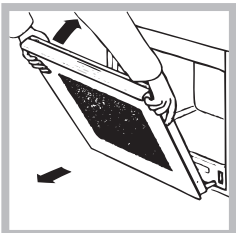
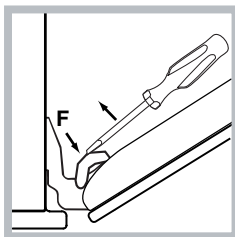
! Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

Як очистити дверцята

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подрпати поверхні або викликати тріскання скла.

Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:

1. повністю відкрийте дверцята (див. малюнок);
2. за допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі F, які знаходяться на двох завісах (див. малюнок);

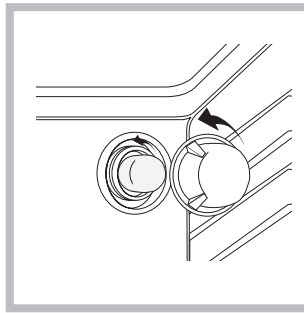


3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачінаючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх зі свого місця (див. малюнок). Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр (див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку

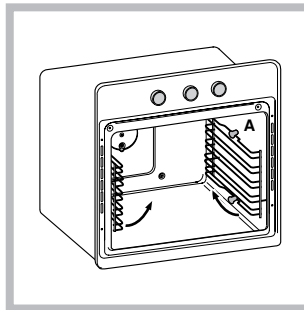


Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

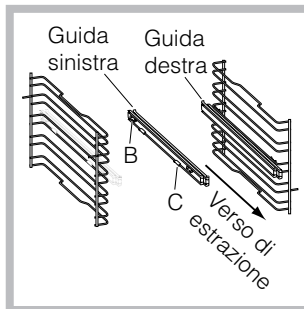
! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Монтаж комплекту ковзних напрямних

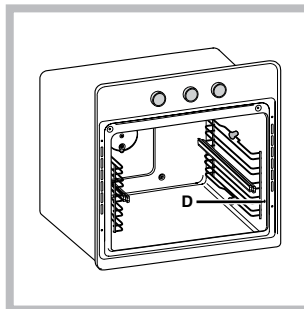


Процедура монтажу ковзних напрямних:

1. Вийміть дві рами з розпірок A (див. малюнок).



2. Виберіть рівень для ковзних напрямних. Дотримуючись напрямку висування напрямної, розташуйте на рамі спершу гніздо B і потім гніздо C.



3. Закріпіть дві рамки зі встановленими на них напрямними у відповідні отвори на стінках духовки (див. малюнок). Отвори для лівої рамки знаходяться угорі, для правої - унизу.
4. Наприкінці вставте рамки на розпірки A.

! Не вставляйте ковзні напрямні у позицію 5.

Каталітичні панелі – бічні і задня*

Ці панелі облицьовані спеціальною емаллю, здатною поглинати жири, які утворюються під час приготуванні їжі. Така емаль стійко витримує пересування різноманітного приладдя (ґраток, деко, тощо...), не пошкоджуючись. Не хвилюйтеся при появі на поверхнях невеличких білих слідів. Але намагайтеся:

- не шкрябати емаль гострими предметами (напр., ножем);
- не використовувати миючі або абразивні засоби.

Несправності та засоби їх усунення

| Проблема | Можлива причина | Засіб усунення |
|---|---|--|
| На дисплеї блимають кнопка "Годинник" і цифри. | Прилад тільки що підключений до електричної мережі або сталося переривання в енергопостачанні. | Як налаштувати годинник. |
| Не вдається запрограмувати готування. | Трапилось випадкове переривання в енергопостачанні. | Виконайте повторне програмування. |
| Яскраво горить тільки кнопка "Годинник". | Прилад перебуває в черговому режимі. | Натисніть будь-яку кнопку, щоб вийти з чергового режиму. |
| Мною обрана автоматична програма. На дисплеї відображається "Hot", і готування не розпочинається. | Внутрішня температура в духовці перевищує рекомендовану температуру для обраної програми. | Зачекайте, доки духовка не охолоне. |
| Мною обрано готування з конвекцією, їжа підгоріла. | Рівні 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів. | Рекомендується поміняти місцями деко всередині циклу приготування. |

Орнату

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

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

Орналастыру

! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

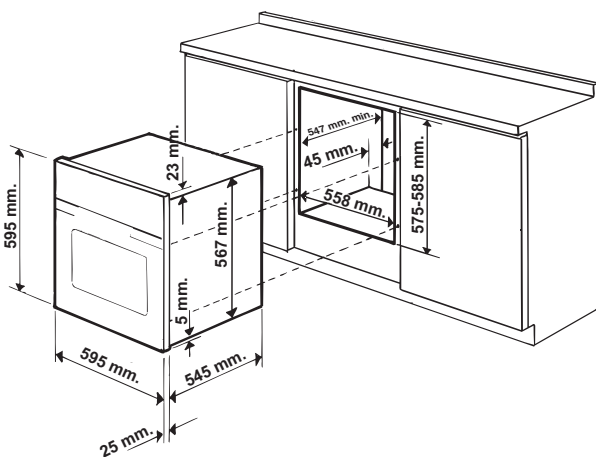
Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызу мүмкін. («Сақтандырулар мен кеңестер» бөлімін қараңыз).

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

Бекітілген құрылғы

Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.

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

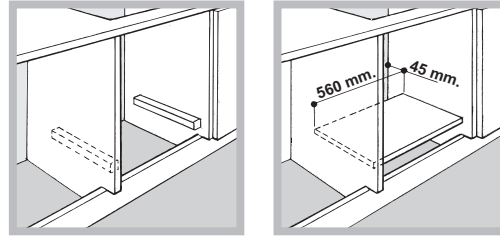


! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет.

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

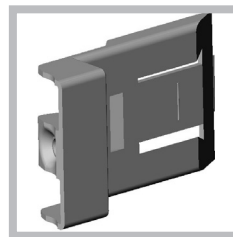
Желдету

Лайықты желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (сызбаны қараңыз).

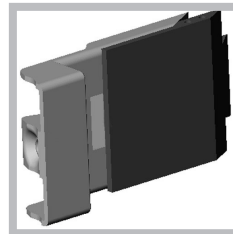


Ортаға қою және бекіту

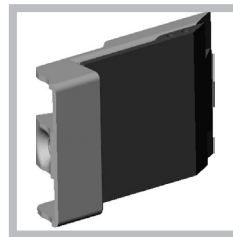
Пештің бүйірлеріндегі 4 құлақша сыртқы жақтаудың 4 тесігіне сәйкес келетіндей етіп орнатыңыз. Құлақшаларды төменде көрсетілгендей шкафтың бүйір қабырғасының қалыңдығына қарай лайықтаңыз:



20 мм болса, құлақшаның жылжымалы бөлігін алып тастаңыз (сызбаны қараңыз).



18 мм болса, зауытта орнатылған бірінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



16 мм болса, екінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).

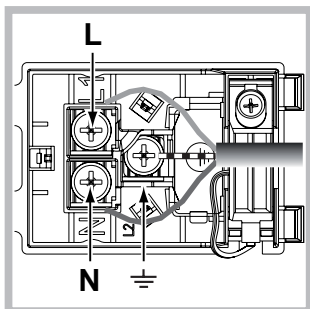
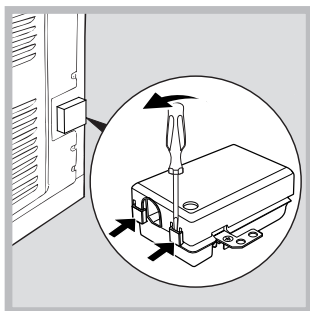
Пештің есігін ашып, 4 бұрандалы бекіткішті сыртқы жақтаудың 4 тесігіне кіргізіп, құрылғыны шкафқа бекітіңіз.

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

Токқа жалғау

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

Электр кабелін орнату



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

2. Бұранданы бекітуге арналған қысқыш пен үш желілі L-N- \perp байланыс бұрандасын босату арқылы электр кабелін орнатыңыз. Кабельді сәйкес өткізгіштерге жалғаңыз: көк сымды (N) деп белгіленген өткізгішке, қоңыр сымды (L) деп белгіленген өткізгішке, ал сары/жасыл сымды \perp (сызбаны қараңыз) деп белгіленген өткізгішке жалғаңыз.

3. Қыспа бұранданы нығайтып, кабельді орнына бекітіңіз.

4. Дәнекер қалқаншаның қақпағын жабыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (кестені қараңыз). Құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар жан-жақты айырып-қосқышты пайдалану арқылы құрылғы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Айырып-қосқыш анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

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

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және айырғыш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді (астын қараңыз).
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады (төменде берілген).
- Розетка құрылғының айырғышына сәйкес келеді. Розетка айырғышына сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

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

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

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

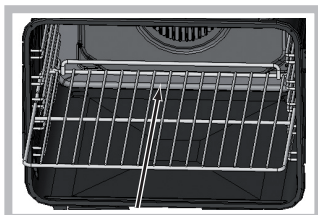
! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

| ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ | |
|--|---|
| Өлшемдері * | ені 43,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41,5 см |
| Көлемі* | 59 л |
| Өлшемдері** | ені 45,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41,5 см |
| Көлемі** | 62 л |
| Электр қосылымдары | кернеуі: 220 - 240 В~ 50/60 Гц (деректер кестесін қараңыз) ең көп тұтынылатын қуат – 2800 Вт |
| ҚУАТ БЕЛГІСІ | Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: ЭКО. |
|  | Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: 12.12.06 2006/95/ЕЕС (Төменгі кернеу) және түзетулер; -2004 жылғы 15-желтоқсандағы 2004/108/ЕЕС (электромагниттік үйлесімділік туралы) және одан кейінгі түзетулер; -1993 жылдың 22 шілдесіндегі 93/68/ЕЕС және одан кейінгі түзетулер; - 2002/96/ЕЕС және одан кейінгі түзетулер. -1275/2008 күту/өшу режимі |

* Тек тартылатын бағыттауыштары бар модельдер үшін.

** Тек сым бағыттауыштары бар модельдер үшін.

Қосу және пайдалану



! Тартпаны салған кезде тоқтатқыш қуыстың артқы жағында екеніне көз жеткізіңіз (суретті қараңыз).

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

! Орнату процесін жеңілдету үшін **+** және **-** түймелерін басып ұстау арқылы дисплейдегі сандарды жылдам айналдырыңыз.

! 10 секундтан кейін әрбір параметр құрылғыда автоматты түрде сақталады.

! Пайдаланушы қолғап киген болса, сенсорлық басқару элементтерін қосу мүмкін емес.

Басқару тақтасын құлыптау

! Пеш өшіп тұрғанда, пісіру басталғанда немесе аяқталғанда және бағдарламалау кезінде басқару тақтасын құлыптауға болады.

Пешті басқару элементтерін құлыптау үшін **≡** **○** түймесін кем дегенде 2 секунд басып ұстап тұрыңыз. Сигнал беріліп, ТЕМПЕРАТУРА дисплейінде «**○—n**» таңбасы көрсетіледі. Құлыптың қосылғанын көрсету үшін **≡** **○** белгішесі жанады.

Пешті басқару элементтерінің құлпын алу үшін **≡** **○** түймесін кем дегенде 2 секунд қайтадан басып ұстап тұрыңыз.

Сағатты орнату

! Пеш өшіп тұрған кезде ғана сағатты орнатуға болады. Пеш күту режимінде болса, **⌚** түймесі бір рет басылғанда дисплейде ағымдағы уақыт параметрі көрсетіледі. Уақытты орнату үшін оны қайтадан басыңыз.

Қуат желісіне қосқаннан кейін немесе

қуат өшіп қайта қосылғаннан кейін **⌚** түймесі мен УАҚЫТ дисплейінде сандар 10 секунд жыпылықтайды. Сағатты орнату үшін:

1. **⌚** түймесін басыңыз.
2. **+** және **-** түймелерінің көмегімен сағатты реттеңіз.
3. Дұрыс сағат мәніне жеткенде **⌚** түймесін басыңыз.
4. Минуттарды орнату үшін жоғарыдағы процесті қайталаңыз. Қуат өшіп, қайта қосылса, сағатты қайтадан орнату қажет болады. Дисплейде **⌚** белгішесі жыпылықтаса, демек сағат дұрыс орнатылмаған.

Еске салғышты орнату

! Еске салғышты пештің қосылғанына немесе өшірілгеніне қарамастан орнатуға болады. Ол пешті қоспайды не өшірмейді.

Орнатылған уақыт өткен кезде, таймер дыбыстық

белгі береді де, 30 секундтан кейін немесе басқару тақтасындағы кез келген белсенді түйме басылған кезде, ол автоматты түрде тоқтайды. Таймерді реттеу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. **🔔** түймесін басыңыз.
2. **+** және **-** түймелерінің көмегімен қажетті уақытты орнатыңыз.
3. Қажетті мәнге жеткенде **🔔** түймесін қайтадан басыңыз.

Жанып тұрған **🔔** таңбасы еске салғыш қосылып тұрғаны туралы еске салады.

Еске салғышты өшіру үшін **🔔** түймесін басып, **+** және **-** түймелерінің көмегімен уақытты 00:00 мәніне орнатыңыз. Түймені тағы бір рет басыңыз. Белгіше өшіп, еске салғыш өшірілгенін білдіреді.

Пешті қосу

1. **⏻** түймесін басып басқару тақтасын қосыңыз. Құрылғы үш мәрте сигнал береді (арту ретімен) және барлық түймелер бірінен кейін бірі жанады.
2. Қалаған пісіру режиміне сәйкес келетін түймені басыңыз. ТЕМПЕРАТУРА дисплейінде төмендегілер көрсетіледі:
 - қолмен бағдарламалаған кезде – режимге байланысты температура;
 - автоматты бағдарламалаған кезде – «Авто» жазуы.
 УАҚЫТ дисплейінде төмендегілер көрсетіледі:
 - қолмен бағдарламалағанда – ағымдағы уақыт;
 - автоматты бағдарламалаған кезде – ұзақтық.
3. Пісіруді бастау үшін **START STOP** түймесін басыңыз.
4. Пешті алдын ала қыздыру кезеңі басталады, алдын ала қыздыру көрсеткіштері температура көтерілген кезде жанады.
5. Алдын ала қыздыру процесі аяқталған кезде сигнал беріледі де, барлық алдын ала қыздыру көрсеткіштерінің шамдары осы кезеңнің аяқталғанын көрсетеді: содан кейін тағамды пешке салуға болады.
6. Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

- **🌡** түймесін одан кейін, **+** және **-** түймелерін басу арқылы температураны өзгерту (тек қолмен басқару режимдері);

- пісіру режимінің ұзақтығын реттеу (“Пісіру режимдері” бөлімін қараңыз);

- пісіруді тоқтату үшін **START STOP** түймесін басыңыз. Бұл жағдайда құрылғы бұрын өзгертілген температураны жадында сақтайды (тек қолмен басқару режимдерінде);

- **⏻** түймесін 3 секунд басу арқылы пешті өшіріңіз.

7. Егер пеш жұмыс істеп тұрған кезде электр қуаты сөніп қалса, құрылғының ішіндегі автоматты жүйе тағам дайындау режимін қуат үзіліп кеткен сәттен бастап қайта іске қосады, бұл үшін температура белгілі бір деңгейден төмендемеуге тиіс. Әлі басталмаған бағдарламаланған пісіру режимдері қалпына келтірілмейді және оларды қайта бағдарламалау қажет болады (мысалы: пісіру режимі 20:30-да басталуға бағдарламаланған. 19:30-да ток өшіп қалады. Қуат қайтадан берілгенде режимді қайта бағдарламалау қажет болады).

! ГРИЛЬ (GRILL) режимінде алдын ала қыздыру кезеңі жоқ.
! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз, бұл эмальді қабатты зақымдайды.
! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.


Салқындату желдеткіші

Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігінің арасында, сондай-ақ, пеш есігінің астына қарай салқын ауа ағынын өткізеді.

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

Пештің шамдары

Пеш есігі ашылғанда немесе пісіру режимі басталғанда шам жанады.



 түймесімен шамды кез келген уақытта қосуға болады.


Қалған қызу көрсеткіштері

Құрылғы қалған қызу көрсеткішімен жабдықталған. Пеш өшіп тұрғанда, пештің ішіндегі жоғары температураны көрсету үшін дисплейде «қалған қызу» жолағы жанады. Жолақтың бөліктері пеш ішіндегі температура азайғанда бір-бірден өшеді.

Демо режимі


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


DEMO режимін қосу үшін  түймесін басыңыз, одан кейін **+** және **-** түймелерін 6 секунд бойы басып жіберіңіз және одан кейін  түймесін басыңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, ТЕМПЕРАТУРА дисплейінде “dEoF” сөзі шығады.

DEMO режимін өшіру үшін, пеш өшіп тұрғанда  және **-** түймелерін бір уақытта 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, “dEoF” хабары дисплейден ғайып болады.

Зауыттық параметрлерді қалпына келтіру

Пайдаланушы таңдауларының барлығын (сағат және өзгертілген ұзақтықтар) бастапқы қалпына келтіру үшін пештің зауыттық параметрлерін қалпына келтіруге болады. Қалпына келтіруді орындау үшін пешті өшіріңіз, одан кейін бірінші қолмен пісіру режиміне сәйкес келетін

түймені (жоғарғы сол жақ) және  түймесін бір уақытта басып, 6 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Қалпына келтіру процедурасы аяқталған кезде сигнал беріледі.

 түймесі алғаш рет басылғанда пеш бірінші рет қосылғандай әрекет етеді.

Күту режимі

Бұл өнім күту режимінде қуат тұтынуды шектеуге қатысты соңғы Еуропалық Директиваның талаптарына сәйкес келеді. 30 секунд ішінде ешбір түйме басылмаса және басқару тақтасы/есік құлпы қосылмаған болса, құрылғы күту режиміне автоматты түрде өтеді. Жарықтығы жоғары «Сағат түймесі» шамы күту режимін білдіреді.

Құрылғыны қайта қолдана бастағанда жүйенің жұмыс режимі қалпына келеді.

Тағам дайындау режимдері

! Пеш қосылған кезде, ол бірінші қолмен пісіру режимін ұсынады.

Қолмен пісіру режимдері

! Барлық тағам дайындау режимдерінің әдепкі орнатылған пісіру температурасы бар, оны 30°C пен 250°C аралығында қолдан реттеуге болады (GRILL (ГРИЛЬ) режимі үшін 300 °C). Кез келген температура өзгерістері құрылғы жадында сақталады және бұл режим қолданылған келесі кезде ұсынылады. Таңдалған температура пеш ішіндегі температурадан төмен болса, ТЕМПЕРАТУРА дисплейінде «Hot» сөзі көрсетіледі. Дегенмен, пісіруді бастау мүмкін болады.

MULTILEVEL (КӨПДЕНГЕЙЛІ) режимі

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



BARBECUE (БАРБЕКЮ) режимі

Үстіңгі қыздыру элементі мен бұрылмалы істік (егер болса) іске қосылады. Грильдің жоғарғы және тіке температурасы қабаттың жоғарғы температурасын қажет ететін тағамдар үшін ұсынылады. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет («Тағам дайындау бойынша кеңес» бөлімін қараңыз).



FAN GRILLING (ЖЕЛДЕТКІШІ БАР ГРИЛЬ) режимі

Жоғарғы қыздыру элементі мен гриль-бар істігі (бар болса) іске қосылады да, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Айналу кезінде айналдырып қыздыру элементі де іске қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештің күшейтілген ауа айналымы мен қыздыру элементі арқылы берілетін бір бағыттағы жылу бөлу тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет («Тағам дайындау бойынша кеңес» бөлімін қараңыз).



LOW TEMPERATURE (ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА) режимі

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



PIZZA (ПИЦЦА) режимдері

Үстіңгі және айналымалы қыздыру элементтері қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Мұның нәтижесінде пеш жылдам қызады. Бір жолда бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.

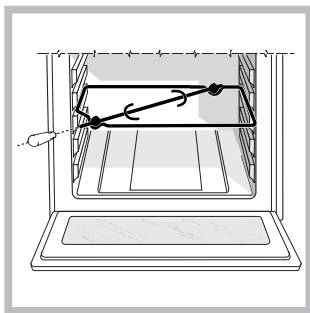
BAKING (ПІСІРУ) режимі

Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) дайындауға арналған.

ECO (ЭКО) режимі


Артқы қыздыру элементі және желдеткіш қосылады, осылайша бүкіл пеш ішінде қызу біртіндеп, біркелкі түрде таралады. Бұл қуат үнемдейтін режим кіші тағамдарға ұсынылады, тағамдарды қыздыруға және пісіруді аяқтауға қолайлы.


Бұрылмалы істік*



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

1. Тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.
2. Гриль тірегін үшінші позицияға орналастырып, істікті пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз.

3. Істікте қуыру функциясын немесе  режимдерін таңдау арқылы іске қосыңыз;

!  режимі іске қосылған кезде есік ашылса, істік тоқтайды.

Автоматты пісіру режимдері

! Температура мен пісіру ұзақтығы алдын ала орнатылған мәндер, олар әрқашан да автоматты түрде тамаша нәтиже алатыныңызға кепілдік береді. Бұл мәндер **C.O.P.@ (Бағдарламаланған оңтайлы пісіру)** жүйесін пайдалану арқылы реттеледі. Пісіру үрдісі автоматты түрде тоқтап, пеш тамақтың піскенін көрсетеді. Пештің алдын ала қыздырылғанына, әлде қыздырылмағанына қарамай, пісіруге кірісуіңізге болады. Пісіру басталмас бұрын, таңдалған бағдарламаға байланысты тиісті мәнді $\pm 5/20$ минутқа өзгерту арқылы пісіру ұзақтығын жеке қалауға сәйкес реттеуге болады. Дегенмен, пісіру басталғаннан кейін де ұзақтықты өзгертуге болады. Мән бағдарлама басталмас бұрын өзгертілсе, ол жадқа сақталып, бағдарлама келесі кезде қолданылғанда құрылғы оны ұсынады. Пеш ішіндегі температура таңдалған режим үшін ұсынылатын мәннен жоғары болса, ТЕМПЕРАТУРА дисплейінде «Hot» жазуы көрсетіледі және пісіруді бастау мүмкін болмайды; пештің салқындауын күтіңіз.

! Пісіру сатысына жеткен кезде, пештің дыбыстық белгісі естіледі.

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

BEEF (СИЫР ЕТІ) режимі

Сиыр етін, шошқа етін және қой етін пісіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Тамақты қыздырылмаған

пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

FISH FILLETS (БАЛЫҚ ФИЛЕСІ) режимі

Бұл функция кіші және орташа көлемді филелерді пісіруге қолайлы. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.

BREAD (НАН) режимі

Бұл функцияны нан пісіру үшін пайдаланыңыз. Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындауға кеңес береміз:

Бұл функцияны нан пісіру үшін пайдаланыңыз. Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындауға кеңес береміз:


- рецепт бойынша жасаңыз;
- тұтқалы табаның ең үлкен салмағынан асырмаңыз;
- 5-ші позициядағы нан пісіретін науаға 50 г (0,5 дл) суық су құюды ұмытпаңыз.
- Қамырды бөлме температурасында көтерілгенше 1 – 1 ½ сағат (бөлменің температурасына қарай) немесе қамырдың көлемі екі есе үлкейгенше қалдырыңыз.

НАННЫҢ рецепті:

Ең көбі 1000 грамға арналған 1 тұтқалы таба, төмен деңгей
Ең көбі 1000 грамға арналған 2 тұтқалы таба, ортаңғы және төмен деңгейлер

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

- Ұн мен тұзды үлкен кеседе араластырыңыз.
- Ашытқыны жылымшы суға (шамамен 35 градус) ерітіңіз.
- Үйілген ұнның ортасында кішкене ойық жасаңыз.
- Су мен ашытқы қоспасын құйыңыз.
- Қамырды алақанмен созып, өзіне-өзін бүктеу арқылы ол біртекті болып, жабысқақтығы кеткенше 10 минут илеңіз.
- Қамырды домалақтап, үлкен тегенеге салыңыз да, қамыр кеуіп кетпеу үшін бетін мөлдір пластмасса орағышпен жабыңыз. Пеште қолдан ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА (LOW TEMPERATURE) функциясын таңдаңыз да, температураны 40°C етіп орнатыңыз. Тегешті пештің ішіне қойып, көтерілу үшін шамамен 1 сағат қалдырыңыз (қамырдың көлемі екі есе үлкеюге тиіс).
- Қамырды мөлшері бірдей бөлкелерге бөліңіз.
- Оларды нан пісіретін қағаздың үстіне, тұтқалы табаға салыңыз.
- Бөлкелердің бетіне ұн себіңіз.
- Бөлкелердің бетінде тіліктер жасаңыз.
- Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.

- *  BREAD (НАН) пісіру режимін іске қосыңыз.
- Піскеннен кейін бөлкелерді гриль сөрелерінің бірінде әбден суығанша қалдырыңыз.

BAKED CAKES (ПІСІРІЛГЕН БӘЛІШ) режимі

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



* Тек белгілі бір модельдерде бар.

TARTS (БӘЛІШ) режимі





Бұл функция барлық бәліш рецепттері үшін қолайлы (оларды әдетте астынан жақсылап қыздыру керек). Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

Пісіруді бағдарламалау

! Тағам дайындау режимі бағдарламалау басталардан бұрын таңдалуға тиіс.

! Пісіру режимі таңдалғаннан кейін  түймесі қосылады; ұзақтықты бағдарламалау мүмкін болады.  түймесі тек ұзақтық орнатылғаннан кейін іске қосылады; одан кейін кешіктіріп бастауды бағдарламалау мүмкін болады.





Пісіру ұзақтығын бағдарламалау



-  түймесін басыңыз;  түймесі және УАҚЫТ (TIME) бейнебетіндегі сандар жыпылықтайды.
- +** және **-** түймелерінің көмегімен ұзақтықты орнатыңыз.
- Қажетті ұзақтыққа жеткенде  түймесін қайтадан басыңыз.
- Пісіруді бастау үшін  түймесін басыңыз.
- Пісіру аяқталғанда ТЕМПЕРАТУРА (TEMPERATURE) дисплейінде «END» жазуы пайда болады да, дыбыстық белгі естіледі.
 - Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және уақыт 1 сағат 15 минутқа орнатылсын. Бағдарлама сағат 10:15 болғанда автоматты түрде тоқтайды.

Пісіруді кідіртуді бағдарламалау


! Пісірудің аяқталу уақыты белгіленбей тұрып, пісіру ұзақтығын орнату керек.

! Кешіктіріп бастау бағдарламасы дұрыс жұмыс істеуі үшін сағат дұрыс уақытқа орнатылған болуы тиіс.

-  түймесін басып ұзақтық параметрі сипатталғандай 1-ден 3-ке дейінгі қадамдарды қайталаңыз.
- Одан кейін  түймесін басып, **+** және **-** түймелерімен аяқталу уақытын орнатыңыз.
- Қажетті аяқталу уақытына жеткенде  түймесін қайтадан басыңыз.
- Бағдарламаланған режимді қосу үшін  түймесін басыңыз.

Бағдарлама қосылғанын көрсету үшін  және  түймелері кезектесіп жыпылықтайды; пісіру басталмас бұрын УАҚЫТ дисплейінде ұзақтық пен пісірудің аяқталу уақыты кезектесіп көрсетіледі.

- Пісіру аяқталғанда ТЕМПЕРАТУРА (TEMPERATURE) дисплейінде «END» жазуы пайда болады да, дыбыстық белгі естіледі.
 - Мысалы: қазір таңертеңгі сағат 9:00 және уақыт 1 сағат 15 минутқа бағдарламаланған, ал аяқталатын уақыт 12:30 болып орнатылған. Бағдарлама сағат таңертеңгі 11:15:00 болғанда автоматты түрде басталады.

Бағдарламадан бас тарту үшін  түймесін басыңыз.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! GRILL (ГРИЛЬ) және FAN GRILLING (ЖЕЛДЕТКІШ БАР ГРИЛЬ) пісіру режимдерінде, әсіресе бұрылмалы істікті пайдаланған кезде, тағамның қалдықтарын (май және (немесе) тоң май) жинау үшін тұтқалы табаны 1-ші позицияға қойыңыз.

КӨПДЕҢГЕЙЛИ

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

ГРИЛЬ

- Сөрени 2 немесе 4-позицияға қойыңыз. Тағамды сөренің ортасына орналастырыңыз.
- Температураны ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА

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

Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

| Режимдер | Тағамдар | Салмағы (кг) | Тартпа позициясы | | Алдын ала қыздыру | Ұсынылатын температура (°C) | Пісіру ұзақтығы (минут) |
|---|---|-----------------|---|--|----------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| | | | Стандартты бағыттауыш сырғытпалар | Жылжымалы бағыттауыш сырғытпалар | | | |
| Қолмен | | | | | | | |
| Көпдеңгейлі* | Пицца - 2 сәреде | | 2 және 4 | 1 және 3 | иә | 210-220 | 20-25 |
| | Екі сәреде бөліштер/2 сәреде кекстер | | 2 және 4 | 1 және 3 | иә | 180 | 30-35 |
| | Ашыған қамыр бөліші 2 сәреде (тұтқалы табада) | | 2 және 4 | 1 және 3 | иә | 160-170 | 20-30 |
| | Қуырылған тауық еті + картоп | 1+1 | 1 және 2/3 | 1 және 3 | иә | 200-210 | 65-75 |
| | Жас қой еті | 1 | 2 | 1 | иә | 190-200 | 45-50 |
| | Макрель | 1 | 1 немесе 2 | 1 | иә | 180 | 30-35 |
| | Лазанья | 1 | 2 | 1 | иә | 180-190 | 35-40 |
| | Крем салынған пирожок - 3 сәреде | | 1, 3 және 5 | 1, 2 және 4 | иә | 190 | 20-25 |
| | Печенье - 3 сәреде | | 1, 3 және 5 | 1, 2 және 4 | иә | 180 | 10-20 |
| | Ірімшік салынған пирожок - 2 сәреде | | 2 және 4 | 1 және 3 | иә | 210 | 20-25 |
| Хош иісті бөліш | | 1 және 3 | 1 және 3 | иә | 190-200 | 25-35 | |
| Гриль* | Макрель | 1 | 4 | 3 | жоқ | 300 | 10-20 |
| | Палтус пен каракатица | 0,7 | 4 | 3 | жоқ | 300 | 10-15 |
| | Кальмар мен асшаян кебабы | 0,7 | 4 | 3 | жоқ | 300 | 10-15 |
| | Нәлім филесі | 0,7 | 4 | 3 | жоқ | 300 | 10-15 |
| | Грильде пісірілген көкөністер | 0,5 | 3 не 4 | 2 не 3 | жоқ | 300 | 15-20 |
| | Бұзау етінен пісірілген стейк | 0,8 | 4 | 3 | жоқ | 300 | 10-20 |
| | Шұжықтар | 0,7 | 4 | 3 | жоқ | 300 | 10-20 |
| | Гамбургер | 4 немесе 5 | 4 | 3 | жоқ | 300 | 10-12 |
| | Қыздырылған сэндвич (немесе тост) | 4 немесе 6 | 4 | 3 | жоқ | 300 | 3-5 |
| | Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті | 1 | - | - | жоқ | 300 | 70-80 |
| Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген қой еті | 1 | - | - | жоқ | 300 | 70-80 | |
| Желдеткіші бар гриль* | Грильде пісірілген тауық еті | 1,5 | 2 | 2 | жоқ | 210 | 55-60 |
| | Каракатица | 1 | 2 | 2 | жоқ | 200 | 30-35 |
| | Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті | 1,5 | - | - | жоқ | 210 | 70-80 |
| | Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген үйрек еті | 1,5 | - | - | жоқ | 210 | 60-70 |
| | Қуырылған бұзау немесе сиыр еті | 1 | 2 | 2 | жоқ | 210 | 60-75 |
| | Қуырылған шошқа еті | 1 | 2 | 2 | жоқ | 210 | 70-80 |
| Жас қой еті | 1 | 2 | 2 | жоқ | 210 | 40-45 | |
| Төмен температура* | Тексеру / мұзды еріту | - | 2 | 1 | жоқ | 40 | - |
| | Ақ зефир | - | 2 | 1 | жоқ | 65 | 8-12 |
| | Ет/балық | - | 2 | 1 | жоқ | 90 | 90-180 |
| Пицца* | Пицца | 0,5 | 2 | 1 | иә | 210-220 | 15-20 |
| | Фокаччия наны | 0,5 | 2 | 1 | иә | 190-200 | 20-25 |
| Пісіру* | Бөліш | 0,5 | 2 не 3 | 1 немесе 2 | иә | 180 | 25-35 |
| | Жеміс қосылған бөліш | 1 | 2 не 3 | 1 немесе 2 | иә | 180 | 40-50 |
| | Йогурттан жасалған пирог | 0,7 | 2 не 3 | 1 немесе 2 | иә | 180 | 45-55 |
| | Кішкентай бөліштер – 2-тартпада | 0,7 | 2 және 4 | 1 және 3 | иә | 180-190 | 20-25 |
| | Пирог | 0,6 | 2 не 3 | 1 немесе 2 | иә | 160-170 | 35-40 |
| | Крем салынған пирожок - 2 сәреде | 0,7 | 1 және 3 | 1 және 2 | иә | 180-190 | 20-30 |
| | Печенье - 2 сәреде | 0,7 | 1 және 3 | 1 және 2 | иә | 180 | 20-25 |
| | Құймақ | 0,8 | 2 | 1 | иә | 200 | 30-35 |
| | Меренга – 2-тартпада | 0,5 | 1 және 3 | 1 және 2 | иә | 90 | 180 |
| | Ірімшік салынған қаттама | 0,5 | 2 | 1 | иә | 210 | 20-25 |
| Автоматты** | | | | | | | |
| Сиыр еті | Қуырылған тағамдар | 1 | 2 не 3 | 2 | жоқ | | |
| Балық филесі | Нәлім | 0,4-0,5 | 2 не 3 | 2 | жоқ | | |
| | Алабұға | 0,4-0,5 | 2 не 3 | 2 | жоқ | | |
| | Бахта | 0,4-0,5 | 2 не 3 | 2 | жоқ | | |
| Нан*** | Нан (рецептті қараңыз) | 1 | 1 немесе 2 | 1 | жоқ | | |
| Бөліштер | Бөліштер | 1 | 2 не 3 | 2 | жоқ | | |
| Бөліш | Бөліш | 0,5 | 2 не 3 | 2 | жоқ | | |

* Жоғарыдағы тізімде көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады.

Пешті алдын ала қыздыру уақыты стандарт бойынша орнатылған және оларды қолмен өзгертуге болмайды.

** Автоматты пісіру функцияларының ұзақтығы әдепкі бойынша орнатылған. Әдепкі ұзақтықтан бастап, пайдаланушы бұл мәндерді өзгертуі мүмкін.

*** Рецептте көрсетілгендей 5-позициядағы тұтқалы табаға 50 г (0,5 дл) су құйыңыз.

! ЭКО бағдарламасы: Пісіру уақыттары ұзағырақ, бірақ қуат үнемдеуді қамтамасыз ететін бұл бағдарлама балық филелері, кіші пісірмелер және көкөністер үшін қолданылуы ұсынылады. Ол тағамдарды қыздыру және пісіруді аяқтау үшін де қолайлы.

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай өңделіп шығарылған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжитқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен тұртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне жақындамайтынын тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде түймешіктерінің “●”/“○” орнында екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде айырғышты әрдайым желі розеткасынан алыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпастан ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Жою

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.

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

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

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

! Бұл өнім күту режимінде қуат тұтынуды шектеуге қатысты соңғы Еуропалық Директиваның талаптарына сәйкес келеді.

Жөндеу және күтім

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

- Пештің алдыңғы жағындағы аздаған айырмашылықтар әртүрлі материалдардың, яғни шыны, пластмасса немесе метал, қолданылғандықтан болады.
- Пеш есігінде жолақтарға ұқсайтын көлеңкелі аймақтар пеш шамы жарығының шағылуынан пайда болады.
- Эмаль өте жоғары температурада жабыстырылады. Бұл процесс түстердің әртүрлі болуына себеп болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және құрылғының жұмысына ешбір түрде әсер етпейді. Металдың жұқа жиектерін толығымен эмальмен қаптау мүмкін емес, сондықтан олар қапталмаған болып көрінуі мүмкін. Бұл тот басудан қорғауға кері әсер етпейді.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен

Ақаулықтарды жою

| Ақаулық | Ықтимал себебі | Шешімі |
|--|---|--|
| «Сағат түймесі» және дисплейдегі сандар жыпылықтайды. | Құрылғы тоққа жаңа ғана қосылды немесе тоқ өшіп, қайта қосылған. | Сағатты орнатыңыз. |
| Бағдарламаланған пісіру режимі басталмайды. | Тоқ өшіп, қайта қосылған. | Пісіру режимін қайта бағдарламалаңыз. |
| Тек жарықтығы жоғары «Сағат түймесі» жанады. | Құрылғы күту режимінде. | Күту режимінен шығу үшін кез келген түймені басыңыз. |
| Автоматты режим таңдалған. Дисплейде «Hot» жазуы пайда болады және пісіру басталмайды. | Пеш ішіндегі температура таңдалған режим үшін ұсынылатын мәннен жоғары. | Пештің суығанын күтіңіз. |
| Желдеткішпен пісіру таңдалған және тағам күйіп кеткен болып көрінеді. | 1 және 5 позициялары: тікелей әсер ететін қызу температураға сезімтал тағамдардың күйіп кетуіне себеп болуы мүмкін. | Тұтқалы табалардың позициясын пісіру ұзақтығы ортасына жеткенде ауыстыруды ұсынамыз. |