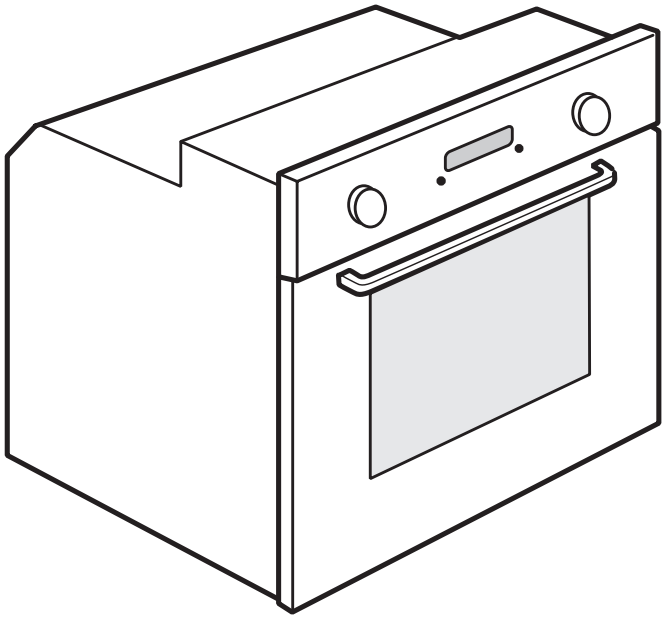
AKZM 837



PL **Instrukcja obsługi i konserwacji**

RU **Руководство по эксплуатации и техобслуживанию**

UK **Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування**

Whirlpool

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

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

Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych urazów.**

⚠ OSTRZEŻENIE **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych urazów.**

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

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający piekarnik powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszystkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy piekarnika. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych i nie przechowywać ich w jego pobliżu. W razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie wolno podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeśli do pieczonych potraw dodano napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, aby zapewnić, że sprzęt jest niezdatny do użytku.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na ciepło (min. 90 °C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Upewnić się, że powierzchnia, na której opiera się piekarnik, jest całkowicie pozioma.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

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

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

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

Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

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

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, jeśli jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC") nr 2004/108/WE.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa:

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

Drzwi są zablokowane:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Elektroniczny programator nie działa:

- Na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

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

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

Należy podać:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą**
- **Czyszczenie należy przeprowadzać, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: Nie stosować żrących ani ściernych środków czyszczących. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Czyścić powierzchnie wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel łagodnego detergentu. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika: Cykl czyszczenia STARCLEAN™

WAŻNE: Nie stosować żrących ani ściernych środków czyszczących. Nie stosować żadnych szorstkich gąbek, myjek ani skrobaków. Używać jedynie gąbki dostarczonej w komplecie. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie. Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy używać tylko miękkich, nieściernych gąbek.

Powierzchnia komory piekarnika pokryta jest emalią niezawierającą niklu, której specjalna formuła ułatwia czyszczenie przy użyciu samej wody i celulozowej szmatki dostarczonej wraz z urządzeniem. Celulozową szmatkę można prać i wykorzystywać ponownie aż do jej zużycia; można ją nabyć w Serwisie Obsługi Klienta. Nie zaleca się prania szmatki w pralce i jej suszenia w suszarce.

Cykl czyszczenia STARCLEAN™

Aby utrzymać piekarnik w optymalnym stanie, po każdorazowym użyciu należy przeprowadzić cykl czyszczenia **STARCLEAN™.** Cykl trwa 25 minut, włącznie z fazą chłodzenia i należy go przeprowadzać w następujący sposób:

1. Cykl należy przeprowadzać, gdy piekarnik jest zimny.
2. Zmoczyć celulozową szmatkę dostarczoną w komplecie pod bieżącą wodą i wycisnąć, aby z niej nie kapało.
3. Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć z niego emaliowane akcesoria.
4. Rozłożyć celulozową szmatkę na dnie piekarnika w taki sposób, aby całkowicie je zakrywała.
5. Rozprowadzić równomiernie na celulozowej szmatce 350 ml wody. Mniejsza lub większa ilość wody może niekorzystnie wpływać na przebieg cyklu.
6. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
7. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawi się słowo **STARCLEAN™**.
8. Wcisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić wybór oraz rozpocząć cykl czyszczenia. Nie otwierać drzwiczek w trakcie cyklu, aby uniknąć wydostawania się na zewnątrz pary.
9. Po zakończeniu cyklu otworzyć drzwiczki, wyjąć celulozową szmatkę i usunąć z piekarnika ewentualne pozostałości wody.
10. Następnie przystąpić do czyszczenia, używając do tego celu gąbki dołączonej w komplecie, którą należy zwilżyć ciepłą wodą (opóźnienie czyszczenia o więcej niż 15 minut może niekorzystnie wpłynąć na jego rezultaty).

Uporczywe zabrudzenia

W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń należy powtórzyć cykl **STARCLEAN™**, a w fazie czyszczenia zabrudzeń dodać kilka kropel łagodnego detergentu.

Czyszczenie szyby wewnętrznej

Powierzchnia wewnętrzna szyby wewnętrznej drzwiczek pokryta jest specjalną powłoką, która ułatwia jej czyszczenie.
Aby utrzymać szybę drzwiczek w jak najlepszym stanie, po każdym cyklu czyszczenia **STARCLEAN™** należy ją oczyścić przy użyciu samej wody i nieściernej gąbki.
W celu usunięcia ewentualnych pozostałości tłuszczu dodać do wody kilka kropel łagodnego detergentu.

Uwagi:

- Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona, aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.
- **W przypadku długiej obróbki cieplnej potraw zawierających duże ilości wody (np. pizza, warzywa itp.) po wewnętrznej stronie drzwiczek i na uszczelce mogą się gromadzić skropliny. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.**

Akcesoria:

- Akcesoria po użyciu należy umyć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.
- Nie myć emaliowanych akcesoriów w zmywarce. Zbyt agresywne detergenty stosowane w zmywarkach mogą
- w nieodwracalny sposób uszkodzić emalię.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

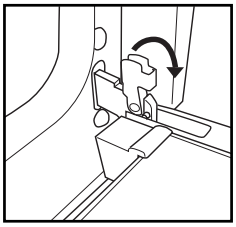
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

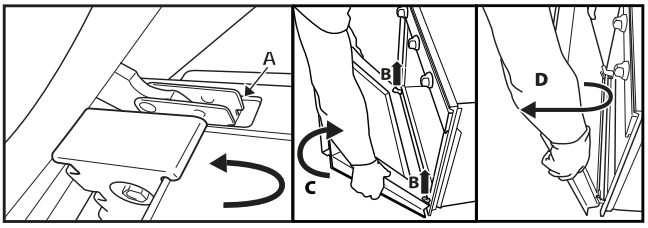
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić dwa zaczepy.
4. Zamknąć drzwi.



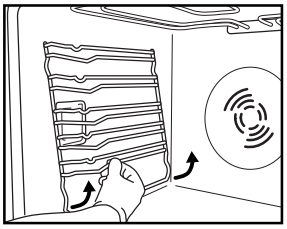
Rys. 1



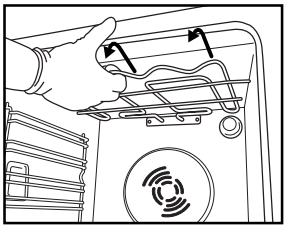
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

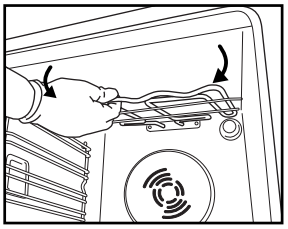
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

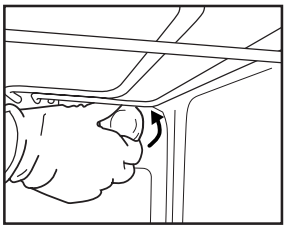
WYMIANA ŻARÓWKI

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

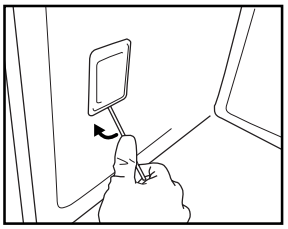
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

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

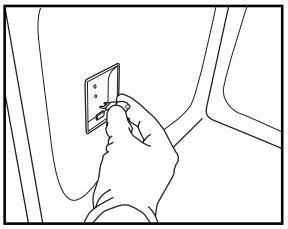
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (Rys. 3).
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (Rys. 7).
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (Rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył i zamknął się prawidłowo (Rys. 9).
6. Z powrotem zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



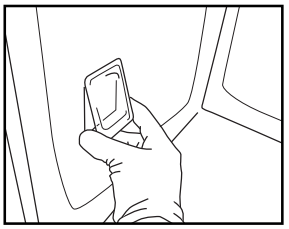
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

UWAGA:

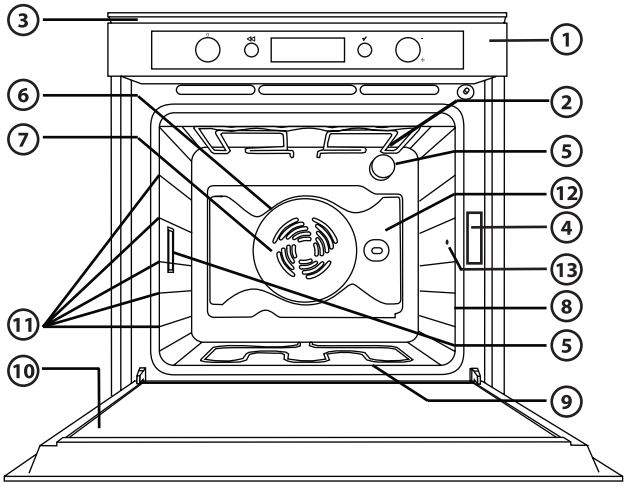
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **W razie stosowania żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękami. Na żarówce pozostają odciski palców, co może doprowadzić do późniejszego jej uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

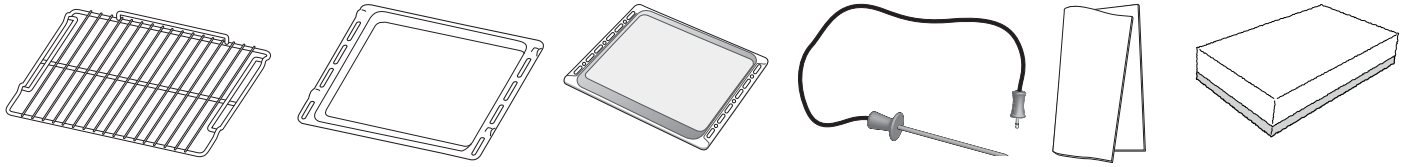


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
12. Ścianka tylna
13. Podłączenie czujnika temperatury mięsa

UWAGA:

- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się od czasu do czasu uruchamiać, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Po otwarciu drzwi piekarnika podczas pieczenia grzałki się wyłączają.

AKCESORIA W ZESTAWIE



Rys. A Rys. B Rys. C Rys. D Rys. E Rys. F

A. RUSZT (1): służy do pieczenia potraw lub jako półka, na której można umieścić formy, blachy lub inne naczynia przystosowane do pieczenia w piekarniku.

B. OCIEKACZ (1): służy do zbierania tłuszczu (należy go wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focacci itp.

C. BLACHA DO CIASTA (2): służy do wypieku pieczywa i ciast, ale również do pieczenia mięs, ryb w folii itp.

D. CZUJNIK TEMPERATURY MIĘSA: służy do mierzenia temperatury wewnętrznej potraw podczas pieczenia.

E. CELULOZOWA SZMATKA (1): używana jest podczas cyklu czyszczenia STARCLEAN™.
WAŻNE: używać tylko celulozowej szmatki dostarczonej w zestawie.

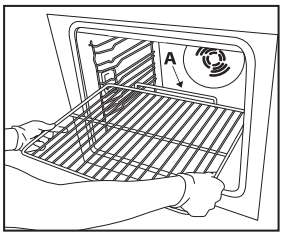
F. GĄBKA: stosować w celu usuwania zabrudzeń w komorze

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

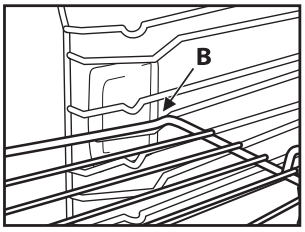
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

Ruszt oraz inne akcesoria są wyposażone w system blokad, który zapobiega ich przypadkowemu wyjściu.

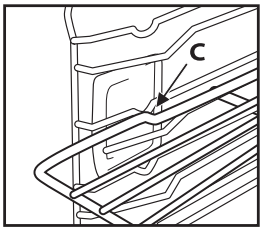


Rys. 1

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią “A” do góry (Rys. 1).
2. Przechylić ruszt przy blokadzie “B” (Rys. 2).



Rys. 2



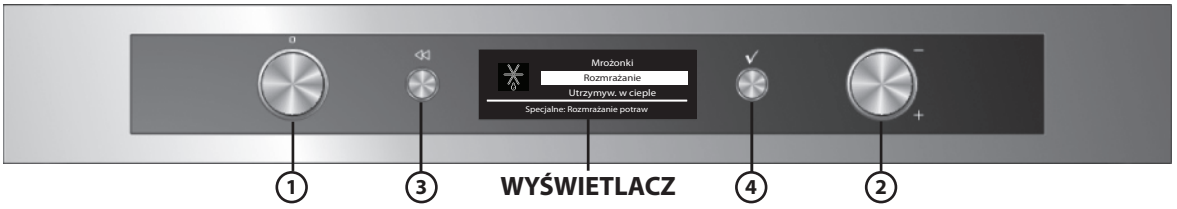
Rys. 3

3. Ustawić ruszt z powrotem poziomo i wsunąć do końca - “C” (Rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Włożenie innych akcesoriów, np. ociekacza, blachy do pieczenia ciast, wymaga wykonania takich samych czynności. Wypustka w części płaskiej pozwala na zablokowanie akcesoriów.

OPIS PANELU STEROWANIA

Programator elektroniczny



1. **POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:** włączanie/wyłączanie i wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu, regulacja ustawionych wartości

UWAGA: oba pokrętła są wysuwane. Nacisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.

3. **PRZYCISK** ⏮: powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK** ✓: wybór oraz potwierdzenie ustawień

LISTA FUNKCJI

Po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji na dowolną pozycję włącza się piekarnik; na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.

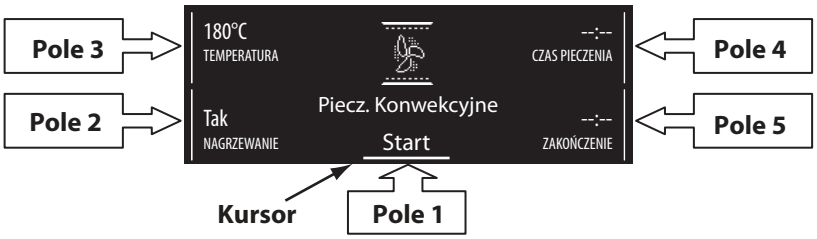
Podmenu można wybrać po ustawieniu pokrętła na funkcjach: GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, PRZEPISY oraz SKRÓTY.



A. Symbol podświetlonej funkcji
B. Podświetloną funkcję można wybrać, wciskając ✓
C. Opis podświetlonej funkcji
D. Inne funkcje dostępne do wyboru.

SZCZEGÓŁY FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji na wyświetlaczu pojawiają się dalsze opcje oraz związane z nimi szczegóły.



W celu przemieszczania się po różnych strefach należy obracać pokrętło nawigacji: kursor będzie się przemieszczać po wartościach, które można zmodyfikować, zgodnie z opisaną powyżej kolejnością. Wcisnąć przycisk ⓥ, aby wybrać wartość, zmienić ją, obracając pokrętło nawigacji, a następnie potwierdzić wybór przyciskiem ⓥ.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - WYBÓR JĘZYKA ORAZ USTAWIENIE ZEGARA

Aby zapewnić prawidłową pracę piekarnika, podczas pierwszego włączenia należy wybrać żądany język oraz ustawić aktualną godzinę.

W tym celu należy:

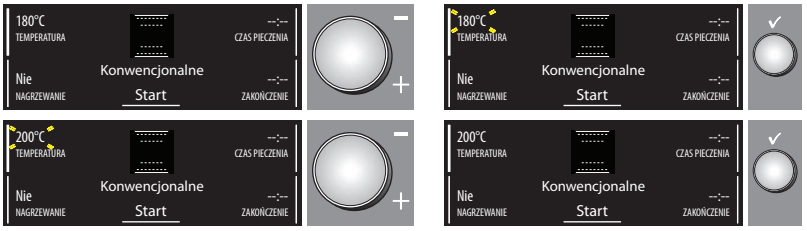
1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na dowolną pozycję; na wyświetlaczu pojawi się lista trzech pierwszych dostępnych języków.
2. Przewijać listę pokrętłem nawigacji.
3. Po podświetleniu żądanego języka wcisnąć ⓥ, aby go wybrać.
   Po ustawieniu języka na wyświetlaczu miga symbol 12:00.
4. Ustawić czas pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić ustawienie, wciskając przycisk ⓥ:

WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, obrócić pokrętło wyboru funkcji; na wyświetlaczu pojawią się funkcje pieczenia oraz związane z nimi podmenu.
   UWAGA: lista oraz opis funkcji - patrz tabela na str. 14 oraz str. 15.
2. Opcje dostępne w obrębie podmenu można przeglądać, obracając pokrętło nawigacji: wybrana funkcja zostanie podświetlona na biało na środku ekranu. Aby potwierdzić wybór, wcisnąć przycisk ⓥ.
3. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia. Jeśli fabrycznie ustawione wartości odpowiadają żądanym, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu “Start”, a następnie wcisnąć przycisk ⓥ; w przeciwnym wypadku zmodyfikować je, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami.

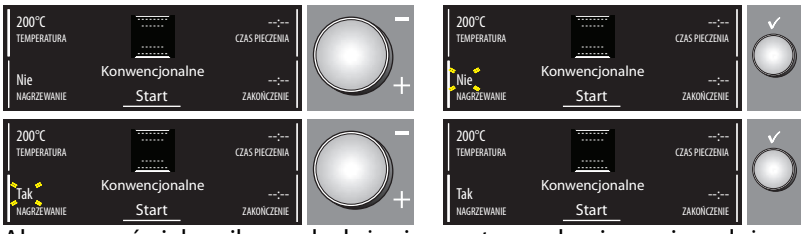
USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA



Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:

1. Sprawdzić, czy kursor jest w pobliżu wartości temperatury (pole 3); wcisnąć przycisk ⓥ, aby wybrać parametr, który chce się zmienić: wartości temperatury zaczną migać.
2. Ustawić żądaną wartość pokrętłem nawigacji i potwierdzić przyciskiem ⓥ.
3. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu START, a następnie wcisnąć przycisk ⓥ.
4. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⓥ, aby rozpocząć pieczenie.
   Ustawiona temperatura może zostać zmieniona również podczas pieczenia. Należy wtedy przeprowadzić tę samą procedurę.
5. Po zakończeniu pieczenia pojawia się stosowny komunikat. W tym momencie można wyłączyć piekarnik, ustawiając pokrętło przełącznika funkcji na 0 (zero), lub przedłużyć pieczenie, przekręcając pokrętło nawigacji w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po wyłączeniu na wyświetlaczu pojawi się pasek chłodzenia, który informuje o temperaturze wewnątrz piekarnika.

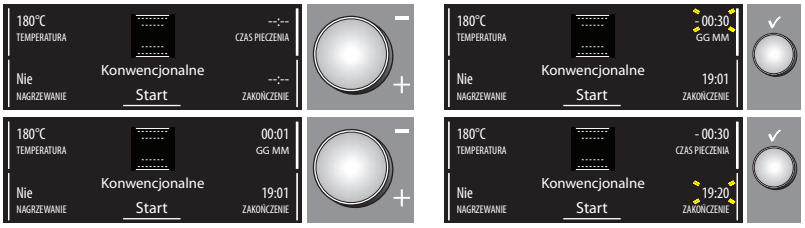
NAGRZEWANIE WSTĘPNE PIEKARNIKA



Aby nagrzać piekarnik przed włożeniem potrawy do pieczenia, należy zmienić fabryczne ustawienia piekarnika w następujący sposób:

1. Ustawić kursor na nagrzewanie pokrętłem nawigacji.
2. Wcisnąć przycisk ⓥ, aby wybrać parametr: miga komunikat “Nie”.
3. Zmienić parametr pokrętłem nawigacji: na ekranie pojawi się komunikat “Tak”.
4. Potwierdzić wybór przyciskiem ⓥ.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA



Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas, od minimum 1 minuty do maksimum dozwolonego w zależności od wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.

1. Aby ustawić funkcję, należy ustawić kursor pokrętłem nawigacji obok komunikatu “CZAS PIECZENIA”.
2. Wcisnąć przycisk ⓥ, aby wybrać parametr; na ekranie miga symbol “00:00”.
3. Zmieniać wartości pokrętłem nawigacji, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⓥ.

PRZYRUMIENIANIE

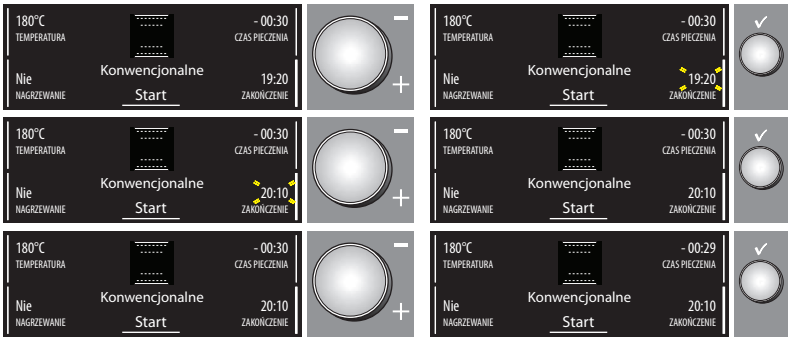
Po zakończeniu pieczenia w funkcjach, w których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat “+/- przedłużyć, ✓ przyrumienić”. Po naciśnięciu przycisku ⓥ piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać tylko jeden raz.

USTAWIENIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START

Można ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksimum 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia. **To ustawienie jest dostępne tylko wtedy, gdy w przypadku wybranej funkcji nie jest wymagane nagrzewanie piekarnika.**



Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 19:20). Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) czas jego rozpoczęcia, należy:

1. Pokrętłem nawigacji ustawić kursor obok godziny zakończenia pieczenia.
2. Wcisnąć przycisk ⓥ, aby wybrać parametr: miga godzina zakończenia pieczenia.
3. Pokrętłem nawigacji zmieniać godzinę zakończenia pieczenia, aż do osiągnięcia żądanej wartości.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⓥ.
5. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu START, a następnie wcisnąć przycisk ⓥ.
6. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⓥ, aby rozpocząć pieczenie. Piekarnik rozpocznie pieczenie po upływie czasu obliczonego w taki sposób, aby zakończenie wypadło o ustawionej godzinie (np. jeśli pieczona będzie potrawa wymagająca 20 minut pieczenia, po ustawieniu godziny zakończenia na 20:10 piekarnik rozpocznie pracę o godz. 19:50).

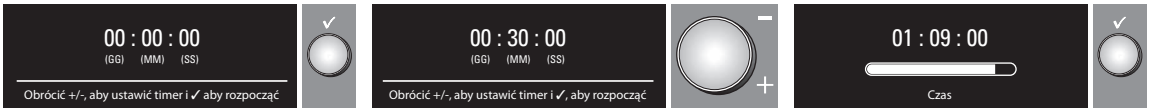
UWAGA: Podczas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia można uruchomić program pieczenia, obracając pokrętłem nawigacji tak, aby kursor znalazł się obok komunikatu "Start", a następnie wciskając przycisk ⓥ.
W dowolnym momencie można zmienić ustawione wartości (temperatura, poziom grilla, czas pieczenia, godzina zakończenia). Postępować zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO W PIEKARNIKU (JEŻELI WYSTĘPUJE)



Po zakończeniu pieczenia lub po wyłączeniu piekarnika, jeżeli w jego komorze panuje wysoka temperatura, na wyświetlaczu (w niektórych modelach) pojawia się aktualna temperatura oraz pasek chłodzenia. Po ostygnięciu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się ponownie aktualna godzina.

MINUTNIK

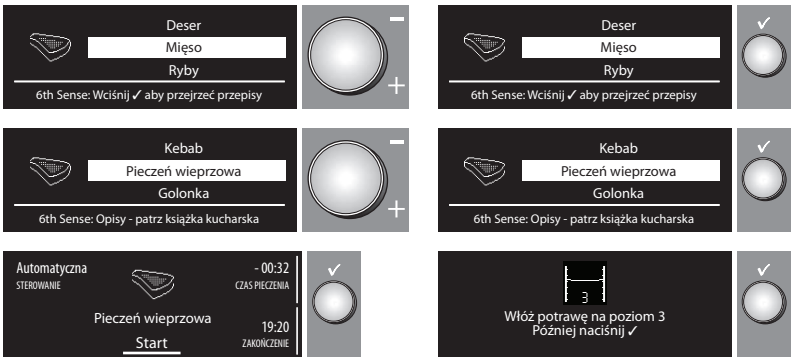


Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna, np. podczas gotowania makaronu - można wtedy kontrolować czas gotowania. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 1 godzina i 30 minut.

1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, wcisnąć przycisk ⓥ: na wyświetlaczu pojawi się symbol "00:00:00".
2. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas.
3. Wcisnąć przycisk ⓥ, aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawia się symbol "0:00" i rozlega się sygnał dźwiękowy. W tym momencie można przedłużyć czas (postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami) lub wyłączyć minutnik, wciskając przycisk ⓥ (Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina).

PRZEPISY

Dzięki technologii “6th Sense” można korzystać z 30 przepisów ustawionych fabrycznie. Idealnie skomponowano w nich dobór funkcji oraz temperaturę pieczenia.
Należy jedynie przestrzegać zaleceń podanych w załączonej książce kucharskiej w zakresie składników oraz przygotowania potrawy. W odniesieniu do całej reszty należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:



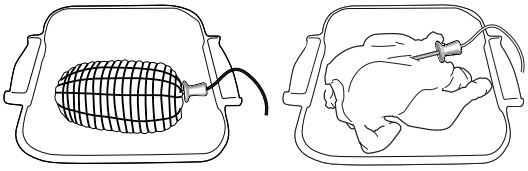
1. Pokrętłem przełącznika funkcji wybrać “PRZEPISY”.
2. Wybrać spośród zaproponowanych potraw tę, którą chce się przyrządzić.
3. Potwierdzić wybraną potrawę przyciskiem ⓥ.
4. Wybrać żądany przepis pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić przyciskiem ⓥ: na wyświetlaczu pojawia się informacja o orientacyjnym czasie pieczenia.
6. Włożyć potrawę i obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu “Start”, a następnie wcisnąć przycisk ⓥ.
7. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⓥ, aby rozpocząć pieczenie. Aby opóźnić czas rozpoczęcia pieczenia, patrz odnośny rozdział.



UWAGI: niektóre potrawy wymagają obrócenia lub pomieszania w połowie pieczenia: piekarnik emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się informacja o rodzaju wymaganej czynności.
Początkowo wskazany czas pieczenia jest wyłącznie orientacyjny: może zostać automatycznie wydłużony podczas pieczenia.
Krótko przez upływem czasu pieczenia piekarnik sygnalizuje, aby sprawdzić, czy potrawa jest dopieczona w stopniu odpowiadającym użytkownikowi. Jeśli nie jest, to po upływie czasu pieczenia można ręcznie przedłużyć pieczenie pokrętłem nawigacji.

CZUJNIK TEMPERATURY MIĘSA

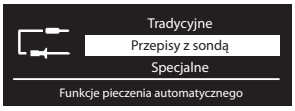
Dołączony czujnik temperatury mięsa umożliwia mierzenie w trakcie pieczenia dokładnej temperatury wnętrza potrawy, mieszczącej się w przedziale od 0° do 100°C, w celu zagwarantowania optymalnego dopieczenia.
Istnieje możliwość zaprogramowania żądanej temperatury wewnętrznej w zależności od przyrządzanej potrawy.
W celu uzyskania żądanego rezultatu pieczenia bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie czujnika. Wsunąć całkowicie czujnik w kawałek mięsa zawierający najwięcej miąższu, unikając dotykania nim kości i tłuszczu (Rys. 1). W przypadku drobiu czujnik należy wsunąć poprzecznie, ku środkowi piersi, uważając przy tym, aby jego końcówka nie znalazła się w pustej części korpusu (Rys. 2).
W przypadku mięsa o bardzo nieregularnej grubości stopień dopieczenia należy sprawdzić przed wyjęciem potrawy z piekarnika. Podłączyć złącze czujnika do gniazda na prawej ściance komory piekarnika.

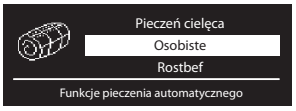


Rys. 1 Rys. 2

Przepisy z wykorzystaniem czujnika temperatury mięsa

1. Wybrać opcję “Przepisy wykorzystujące czujnik temperatury mięsa”, ustawiając pokrętło wyboru funkcji na odpowiadającym jej symbolu.
2. Wybrać spośród proponowanych potraw tę, którą chce się przyrządzić i potwierdzić wybór przyciskiem ⓥ (OK).
   UWAGA: W przypadku wybrania opcji “Osobiste” funkcja umożliwia wybór wszystkich wprowadzanych parametrów. W pozostałych przepisach możliwe jest wprowadzenie tylko niektórych z nich.
3. Podłączyć czujnik, włożyć potrawę i obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu “Start”, a następnie wcisnąć przycisk ⓥ.
   UWAGA: jeżeli czujnik nie został podłączony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności jego włożenia. W przeciwnym wypadku po naciśnięciu przycisku ⓥ rozpocznie się tradycyjne pieczenie z nieokreślonym czasem.







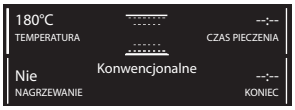
Jeżeli czujnik został podłączony prawidłowo, na wyświetlaczu pojawi się na trzy sekundy komunikat potwierdzający, a bezpośrednio po nim ekran wskazujący wszystkie parametry związane z pieczeniem, włącznie z temperaturą wewnętrzną mięsa wykrytą przez czujnik.
Gdy zostanie osiągnięta temperatura wewnętrzna przewidziana dla danej potrawy, na wyświetlaczu pojawi się komunikat, który będzie migać przed 3 sekundy. Po upływie ustawionego czasu zaproponowana zostanie możliwość wydłużenia pieczenia - w tym celu należy ustawić pokrętło nawigacji na symbol **+**. W ten sposób pieczenie będzie kontynuowane w tradycyjny sposób przez nieokreślony czas. Jeżeli tak się nie stanie, piekarnik pozostanie w trybie oczekiwania przez 10 minut, po czym wyłączy się i nie będzie już możliwe przedłużenie pieczenia.



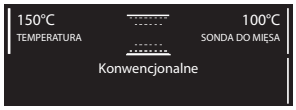




Istnieje możliwość używania czujnika również z funkcjami KONWENCJONALNE, PIECZ. KONWEKCYJNE, TERMOOBIEG, TURBOGRILL i MAXI COOKING. Jeżeli czujnik nie zostanie włożony, pieczenie będzie przebiegać w tradycyjny sposób; w przeciwnym wypadku na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzający podłączenie czujnika. Komunikat wyświetlany będzie przez 3 sekundy, po czym piekarnik będzie się zachowywać tak, jak gdyby wybrana została funkcja “Osobiste”, zgodnie z powyższym opisem.







USTAWIENIA

1. Aby zmienić niektóre parametry wyświetlacza, pokrętłem przełącznika funkcji należy wybrać “USTAWIENIA” w menu głównym.
2. Potwierdzić przyciskiem ⓥ: na wyświetlaczu pojawiają się parametry, które można zmieniać (język, głośność sygnału dźwiękowego, jasność wyświetlacza, godzina, tryb eko).
3. Pokrętłem nawigacji należy wybrać ustawienie, które ma być zmienione.
4. Wcisnąć przycisk ⓥ, aby potwierdzić ustawienie.
5. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby zmienić parametr.
6. Wcisnąć przycisk ⓥ; na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzający wykonanie czynności.

UWAGA: Gdy piekarnik jest wyłączony, jeśli aktywna jest funkcja TRYB EKO, wyświetlacz zgaśnie po kilku sekundach. Jeśli natomiast funkcja ta nie jest aktywna (Wyłączony), po kilku sekundach zmniejszy się jedynie jasność wyświetlacza.

CYKL CZYSZCZENIA STARCLEAN™

Aby utrzymać piekarnik w optymalnym stanie, po każdorazowym użyciu należy przeprowadzić cykl czyszczenia **STARCLEAN™.** Cykl trwa 25 minut, włącznie z fazą chłodzenia i należy go przeprowadzać w następujący sposób:
Opis tej funkcji - patrz rozdział CZYSZCZENIE oraz tabela funkcji na str. 14.

1. Cykl należy przeprowadzać, gdy piekarnik jest zimny.
2. Zmoczyć celulozową szmatkę dostarczoną w komplecie pod bieżącą wodą i wycisnąć, aby z niej nie kapało.
3. Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć z niego emaliowane akcesoria.
4. Rozłożyć celulozową szmatkę na dnie piekarnika w taki sposób, aby całkowicie je zakrywała.
5. Rozprowadzić równomiernie na celulozowej szmatce 350 ml wody. Mniejsza lub większa ilość wody może niekorzystnie wpływać na przebieg cyklu.
6. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

WAŻNE: Nie otwierać drzwiczek w trakcie cyklu, aby uniknąć wydostawania się na zewnątrz pary.



7. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawi się słowo **STARCLEAN™**.
8. Wcisnąć przycisk ⓥ, aby potwierdzić wybór oraz rozpocząć cykl czyszczenia. Nie otwierać drzwiczek w trakcie cyklu, aby uniknąć wydostawania się na zewnątrz pary.
9. Po zakończeniu cyklu otworzyć drzwiczki, wyjąć celulozową szmatkę i usunąć z piekarnika ewentualne pozostałości wody.
10. Następnie przystąpić do czyszczenia, używając do tego celu gąbki dołączonej w komplecie, którą należy zwilżyć ciepłą wodą (opóźnienie czyszczenia o więcej niż 15 minut może niekorzystnie wpłynąć na jego rezultaty).

Uporczywe zabrudzenia

W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń należy powtórzyć cykl **STARCLEAN™**, a w fazie czyszczenia zabrudzeń dodać kilka kropel łagodnego detergentu.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Funkcja ta umożliwia zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania.

Aby ją włączyć, należy jednocześnie wcisnąć przyciski ⓫ oraz ⓥ i przytrzymać je przez co najmniej 3 sekundy. Jeśli blokada jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się stosowny komunikat oraz symbol. Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Aby ją wyłączyć, należy ponownie wykonać wyżej opisane czynności. Gdy blokada przycisków jest włączona, piekarnik można wyłączyć, ustawiając pokrętło na 0 (zero). W takiej sytuacji należy jednak ponownie ustawić wcześniej wybraną funkcję.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI		
0	**OFF**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3-go poziomu. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1-go lub 2-go. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**GRILL**	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania pieczywa. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4 lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 3 lub 4, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBOGRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć ociekacz na poziom 1. lub 2., wlewając do niego około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, pod warunkiem że dostępne są odpowiednie akcesoria.
	**TERMOOBIEG**	Do równoczesnego pieczenia potraw na kilku półkach (maks. trzech). Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np: ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Korzystać z 3. poziomu, gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, z 1-go i 4-go poziomu, gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, a z 1-go, 3-go i 5-go poziomu, gdy pieczenie odbywa się na trzech półkach. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**STARCLEAN**	Cykl przeprowadzany w niskiej temperaturze, umożliwiający usuwanie zabrudzeń powstałych w trakcie pieczenia. Połączone działanie specjalnej emalii i wody wydzielanej przez celulozową szmatkę podczas cyklu ułatwia usuwanie zabrudzeń. Włączyć tę funkcję, gdy piekarnik jest zimny.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**	Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Korzystać z 3-go poziomu. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**SPECJALNE**	Patrz FUNKCJE SPECJALNE.
	**USTAWIENIA**	Ustawianie wyświetlacza (język, czas, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb eko).
	**PRZEPISY**	Możliwość wyboru spośród 30 różnych przepisów ustawionych fabrycznie (patrz załączona książka kucharska). Piekarnik automatycznie ustawia optymalną temperaturę, funkcję oraz czas pieczenia. Należy dokładnie przestrzegać zaleceń dotyczących przygotowania, akcesoriów oraz poziomów pieczenia, które podano w książce kucharskiej.
	**PRZEPISY Z SONDĄ**	Umożliwia wybór 7 trybów optymalnego pieczenia różnych typów mięsa. Piekarnik ustawia automatycznie docelową temperaturę wewnętrzną dla wybranego rodzaju mięsa oraz idealną temperaturę piekarnika podczas pieczenia. Wartości te zostały podane poniżej w tabeli pieczenia, można je jednak zmienić ręcznie w ustawionym odstępie czasu. W celu prawidłowego podłączenia i używania czujnika należy się zapoznać z instrukcjami podanymi w poświęconym mu rozdziale. Umieścić mięso na trzecim poziomie na blasze ułożonej na ruszcie lub bezpośrednio na ociekaczu dostarczonym w zestawie. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia można otwierać drzwiczki piekarnika w celu sprawdzenia stopnia upieczenia mięsa lub dodania rosołu, jednak należy uważać, aby nie przemieścić czujnika.
	**SKRÓTY**	Bezpośredni dostęp do 10 najczęściej stosowanych funkcji. Aby zmienić ustawienia żądanej funkcji, patrz rozdział "WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA".

FUNKCJE SPECJALNE			
	**ROZMRAŻANIE**		Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	**UTRZYM. W CIEPLE**		Służy do utrzymywania ciepła i świeżości przyrządzonych potraw (np: mięsa, potraw smażonych, zapiekanek) Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
	**WYRASTANIE**		Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze przekracza 50°C. Umieścić ciasto na drugim poziomie. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**UDOGODNIENIA**		Do pieczenia gotowych dań przechowywanych w temperaturze otoczenia lub w chłodziarce (kruche ciasteczka, gotowe ciasta do pieczenia, bułeczki, pierwsze dania oraz produkty typu chleb). Funkcja umożliwia szybkie i delikatne pieczenie wszystkich dań; może być również wykorzystywana do podgrzewania ugotowanych już potraw. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu mrożonek. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**MAXI COOKING**		Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1-go lub 2-go poziomu w zależności od rozmiarów mięsa. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**MROŻONKI**	**Lasagne**	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Korzystać z 2-go lub 3-go poziomu pieczenia. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
		Pizza	
		Strucla	
		Frytki	
		Chleb	
		Osobiste	Można indywidualnie ustawić wartość temperatury w zakresie od 50 do 250°C, stosownie do różnych kategorii produktów.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		-	2 / 3	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-180	30-90	Poz. 4: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		-	3	160-200	35-90	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-200	40-90	Poz. 4: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty/Tarty		-	3	170-180	20-45	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	160-170	20-45	Poz. 4: ruszt
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	160-170	20-45	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Ptysie		-	3	180-200	30-40	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	180-190	35-45	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	180-190	35-45	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Bezy		-	3	90	110-150	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	90	140-160	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	90	140-160	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Chleb / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	190-250	25-50	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	190-250	25-50	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	180-190	45-60	Poz. 4: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
		-	1-3-5	180-190	45-60	Poz. 5: tortownica na ruszcie
						Poz. 3: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast + tortownica

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		-	3	190-200	20-30	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	180-190	20-40	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	180-190	20-40	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Lasagne/Zapiekany makaron/Cannelloni/ Zapiekanka		-	3	190-200	45-55	Blacha na ruszcie
Baranina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		-	3	190-200	80-110	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1kg		-	3	200-230	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3kg		-	2	190-200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		-	3	180-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		-	2	180-200	50-60	Blacha na ruszcie
Chleb tostowy		-	5	Wysoka	3-5	Ruszt
Filety / kawałki ryb		-	3-4	Średnia	20-30	Poz. 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 3: ociekacz napełniony wodą
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		-	4-5	Średnia-Wysoka	15-30	Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 4: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	1-2	Średnia	55-70	Poz. 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz napełniony wodą
		-	1-2	Wysoka	60-80	Poz. 2: ociekacz
						Poz. 1: ociekacz napełniony wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	3	Średnia	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / Golonka		-	3	Średnia	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	3	Średnia	45-55	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	Wysoka	10-15	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		-	1-4	200	50-100	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		-	1-4	200	45-100	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Ryba i warzywa		-	1-4	180	30-50	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Mrożone pizze		-	3	Auto	10-15	Ociekacz/blacha do ciast lub ruszt
		-	1-4	Auto	15-20	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	Auto	20-30	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: ociekacz lub blacha do ciast
						Poz. 1: blacha na ruszcie
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 4: ociekacz lub blacha do ciast
						Poz. 3: ociekacz lub blacha do ciast
						Poz. 1: blacha na ruszcie

PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM CZUJNIKA TEMPERATURY MIĘSA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Temperatura sugerowana przez czujnik temp. mięsa (°C)
Krwisty befsztyk	Auto	-	3	215	40-60	48
Średnio wypieczony befsztyk	Auto	-	3	180	50-70	60
Mocno wypieczony befsztyk	Auto	-	3	180	60-80	68
Pieczony indyk	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Pieczony kurczak	Auto	-	3	205	50-70	83
Pieczeń wieprzowa	Auto	-	3	180	70-100	75
Pieczeń cielęca	Auto	-	3	170	60-90	68
Mięso pieczone doraźnie	Auto	-	3	200	-	45-90

Lista sprawdzonych przepisów (zgodnie z normami IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 i DIN 3360-12:07:07)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Herbatniki kruche (Shortbread)		-	3	170	20-30	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	20-30	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Ciasteczka (Small cakes)		-	3	170	25-35	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	30-40	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
		-	1-3-5	160	35-45	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Biszkopt beztłuszczowy (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortownica na ruszcie
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 jabłeczniki (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	175	75-95	Poz. 4: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Tosty (Toast)		-	5	Wysoka	3-5	Ruszt
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)		-	5	Wysoka	20-30	Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 4: ociekacz napełniony wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe		-	3	180	35-45	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	55-65	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa		-	3	190	150-170	Poz. 3: ruszt
						Poz. 2: ociekacz napełniony wodą (uzupełnić wodę w razie potrzeby)
DIN 3360-12:07 Załącznik C						
Placek (Flat cake)		-	3	170	40-50	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	170	45-55	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz

W poniższej tabeli przedstawione zostały zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich typów przepisów. W przypadku korzystania z funkcji termoobiegu do pieczenia na jednym poziomie zaleca się umieszczenie potrawy na trzeciej półce i ustawienie tej samej temperatury, która zalecana jest w przypadku pieczenia z termoobiegiem na kilku poziomach.

W przypadku grillowania zaleca się pozostawienie 3-4 cm wolnej przestrzeni od krawędzi przedniej rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

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

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" można równocześnie piec na kilku poziomach różne potrawy (np. ryby i warzywa) wymagające tej samej temperatury. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto "opada" podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia należy ustawić niższą temperaturę lub zmniejszyć ilość płynu i delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięsa

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

Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający sok - należy do niego wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

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

Pizza

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

Funkcja Wyrastanie

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

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

СОБЛЮДЕНИЕ УСЛОВИЙ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

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



Знак опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

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

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

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

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

- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), необходимо иметь в виду, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо срезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли иметь место во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте все принадлежности из духовки и прогрейте ее при температуре 200° в течение примерно одного часа для того, чтобы устранить запахи и пары, распространяемые изоляционным материалом, а также защитную смазку.

В процессе эксплуатации духовки

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

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов в отходы

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

Удаление изделия в отходы

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного прогрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными или черными эмалированными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

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

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

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

Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Не работает электронное программирующее устройство

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

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

При этом сообщите:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

УБОРКА ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители.**
- **Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.**
- **Отключите прибор от электросети.**

Наружные поверхности духовки

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

- Выполняйте чистку поверхностей духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель нейтрального средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки Цикл очистки STARCLEAN™

ВНИМАНИЕ: Не пользуйтесь вызывающими коррозию или абразивными чистящими средствами. Используйте только входящую в комплект поставки губку - не применяйте абразивные губки, металлические мочалки или скребки. Использование таких средств со временем может привести к повреждению эмалированных покрытий. Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь только неабразивными губками.

Поверхность камеры этой духовки покрыта эмалью, не содержащей никель и имеющей особую формулу, благодаря которой ее чистка легко осуществляется смоченной водой целлюлозной губкой, входящей в комплект поставки. Целлюлозная губка является моющейся и может использоваться до наступления износа; новую губку можно заказать в сервисном центре. Не рекомендуется стирать эту губку в стиральной машине и сушить в сушильной машине.

Цикл очистки STARCLEAN™

Для поддержания духовки в оптимальном состоянии после каждого использования выполняйте цикл очистки **STARCLEAN™**. Цикл длится 35 минут, включая этап охлаждения, и выполняется следующим образом:

1. Духовка должна быть холодной.
2. Подержите под проточной водой целлюлозную губку, входящую в комплект поставки, и отожмите ее так, чтобы с нее не капала вода.
3. Откройте дверцу духовки и выньте из нее эмалированные принадлежности.
4. Расстелите целлюлозную губку на дне духовки так, чтобы она полностью закрывала его.
5. Равномерно вылейте на целлюлозную губку 350 мл воды. Меньшее или большее количество воды может негативно сказаться на результатах цикла.
6. Закройте дверцу духовки.
7. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее высветится слово **STARCLEAN™**.
8. Нажмите кнопку ⓥ для подтверждения выбора и включения цикла очистки. Во время выполнения цикла не открывайте дверцу во избежание выхода наружу горячего пара.
9. По окончании цикла откройте дверцу, выньте целлюлозную губку и вытрите воду, оставшуюся в духовке.
10. Затем начните чистку, используя входящую в комплект поставки губку, смоченную в горячей воде (задержка чистки более чем на 15 минут может негативно сказаться на ее результатах).

Особо стойкие загрязнения

Для удаления особо стойких загрязнений повторите цикл **STARCLEAN™** и добавьте несколько капель нейтрального моющего средства на заключительном этапе.

Чистка внутреннего стекла

Внутренняя поверхность внутреннего стекла дверцы имеет особое покрытие, существенно облегчающее его чистку. Для поддержания стекла дверцы в оптимальном состоянии после каждого цикла очистки **STARCLEAN™** чистите стекло дверцы, используя только воду и неабразивную губку.

При необходимости удаления следов жира добавьте в воду несколько капель нейтрального моющего средства

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- Для удобства чистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- **При продолжительном приготовлении продуктов с большим содержанием воды (например, пиццы, овощей и др.) возможно выпадение конденсата на внутренней стороне дверцы и прокладке. Когда духовка остынет, вытрите ее тряпкой или губкой.**

Принадлежности

- Сразу же после использования принадлежностей поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.
- Не мойте эмалированные принадлежности в посудомоечной машине. Агрессивные моющие средства, обычно применяемые в посудомоечных машинах, могут
- вызвать неустранимые повреждения эмали.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Пользуйтесь защитными перчатками.**
- **Выполняйте указанные операции при остывшем приборе.**
- **Отключайте прибор от электросети.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы духовки

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите два стопорных рычага петель вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу так, чтобы она заблокировалась (A), поднимите ее (B) и поверните (C) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите два стопорных рычага.
4. Закройте дверцу.

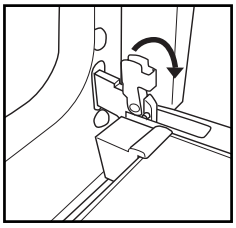


Рис. 1

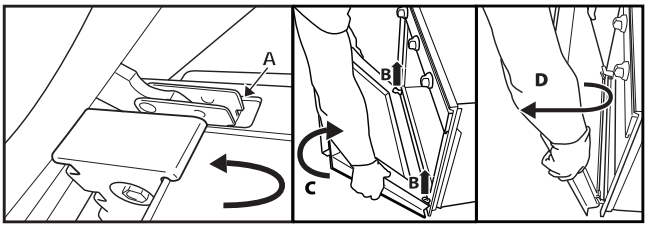


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

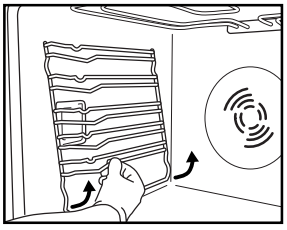


Рис. 3

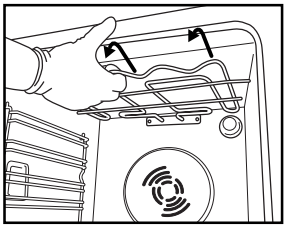


Рис. 4

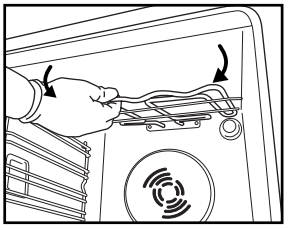


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

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

Замена боковой лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3) (если они предусмотрены).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки в направлении кнаружи (Рис. 7).
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) (Рис. 8).
5. Поставьте плафон на место и прижмите его к стенке, чтобы он оказался правильно зафиксированным (Рис. 9).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите снова духовку к электросети.

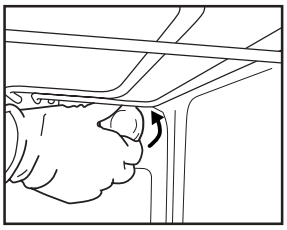


Рис. 6

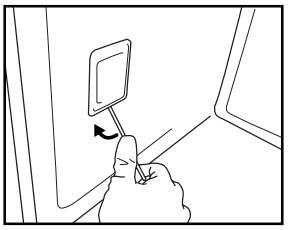


Рис. 7

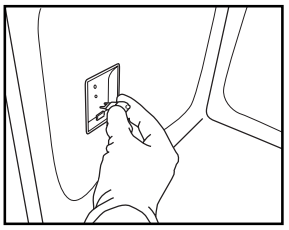


Рис. 8

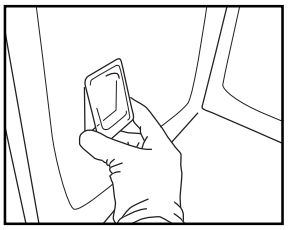


Рис. 9

ПРИМЕЧАНИЕ:

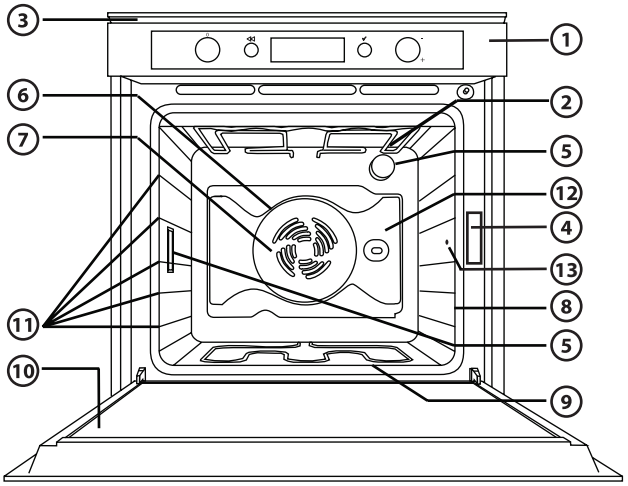
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, T 300 °C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, T 300 °C.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампы не будет установлен на место.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
12. Задняя стенка
13. Разъем для подключения термощупа.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- При открывании дверцы во время приготовления происходит выключение нагревательных элементов.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

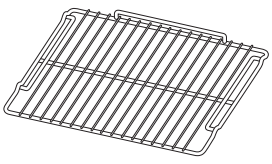


Рис. A

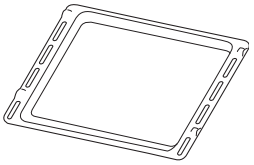


Рис. B

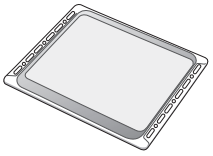


Рис. C

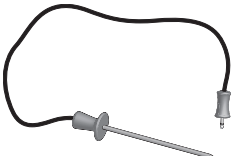


Рис. D



Рис. E

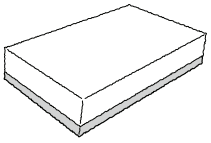


Рис. F

A. РЕШЕТКА (1): используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.

B. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА (1): при установке под решеткой служит для сбора сбора жира; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.

C. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ (2): служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.

D. ТЕРМОЩУП: служит для измерения температуры внутри продуктов во время приготовления**.**

E. ЦЕЛЛЮЛОЗНАЯ ГУБКА (1): используется для выполнения цикла очистки STARCLEAN™.
ВНИМАНИЕ! Используйте только целлюлозную губку, вхоядщую в комплект поставки.

F. ГУБКА: предназначена для удаления загрязнений из камеры духовки

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

Для решеток и других принадлежностей предусмотрена система блокировки, предотвращающая их непроизвольное извлечение из духовки.

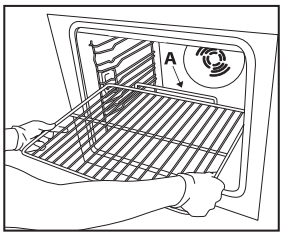


Рис. 1

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ A был сверху (Рис. 1).
2. Наклоните решетку с учетом положения фиксации B (Рис. 2).

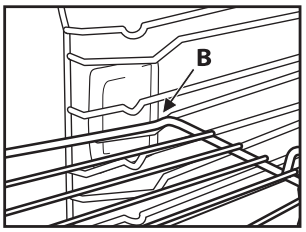


Рис. 2

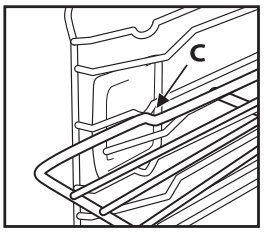


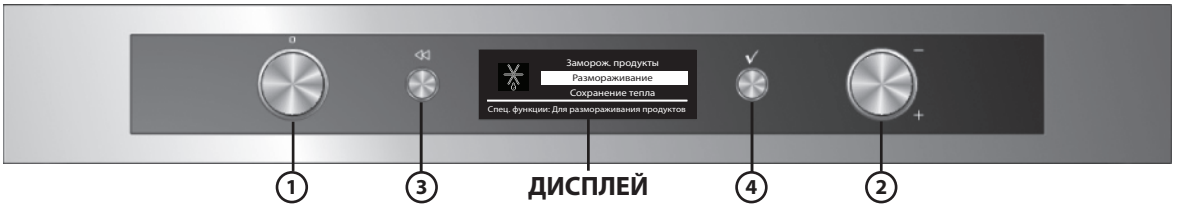
Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение C (Рис. 3).
4. Для извлечения решетки выполните описанные действия в обратном порядке.

Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и выпечки, устанавливаются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА**: включение и выключение духовки и выбор функций/режимов
2. **РУЧКА ПРОСМОТРА/РЕГУЛИРОВКИ**: просмотр меню, изменение предварительно заданных значений

ПРИМ\ЕЧАНИЕ: эти две ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.

3. **КНОПКА ⏮:** возврат к предыдущему экрану
4. **КНОПКА ✓:** выбор и подтверждение настроек

СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режима в любое положение происходит включение духовки: при этом на дисплее отображаются названия режимов/функций или связанных с ними подменю.
Для того чтобы подменю оказались доступными для выбора нужного пункта, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, РЕЦЕПТЫ и БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ.



A. Значок, относящийся к выделенной функции/режиму
B. Выбор выделенной функции/режима выполняется нажатием кнопки ✓
C. Описание выделенной функции/режима
D. Другие доступные для выбора функции/режимы

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ/РЕЖИМА

После выбора нужной функции/режима на дисплей выводятся все сведения, касающиеся этой функции/режима.



Для перемещения между различными зонами экрана следует поворачивать ручку просмотра/регулировки: при этом происходит перемещение курсора (в последовательности, показанной на рисунке выше) на значения, которые могут быть изменены. Нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра, затем измените его значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и подтвердите выбор нажатием кнопки ⓥ.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ - ВЫБОР ЯЗЫКА И ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

Для того чтобы правильно пользоваться духовкой, необходимо при первом ее включении выбрать нужный язык и задать текущее время суток.

Для этого выполните действия, описанные ниже.

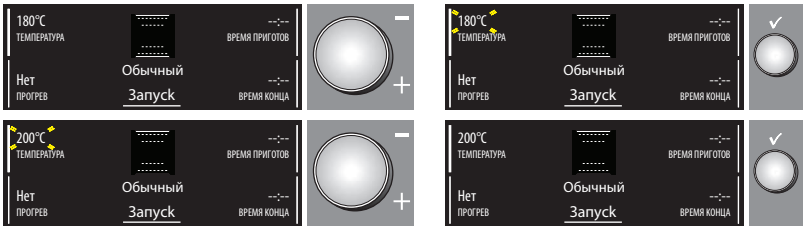
1. Поверните ручку выбора режима в любое положение: на дисплее отобразится начало (3 строки) списка доступных языков.
2. Для просмотра списка поворачивайте ручку просмотра/регулировки.
3. Когда окажется выделенным нужный язык, нажмите кнопку ⓥ для того, чтобы выбрать его.
   После завершения выбора языка на дисплее будет мигать значение времени 12:00.
4. Задайте нужное значение времени, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⓥ.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, поверните ручку выбора режима: на дисплее отобразятся названия режимов/функций или связанных с ними подменю.
   ПРИМЕЧАНИЕ: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. стр. 35 и стр. 36.
2. Просмотр пунктов в подменю выполняется поворотом ручки просмотра/регулировки: доступная в данный момент для выбора функция/режим отображается на белом фоне в центре дисплея. Для ее выбора нажмите кнопку ⓥ.
3. на экране будут отображены параметры данного режима Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые нужны, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⓥ; в противном случае выполните описанные ниже действия для изменения этих значений.

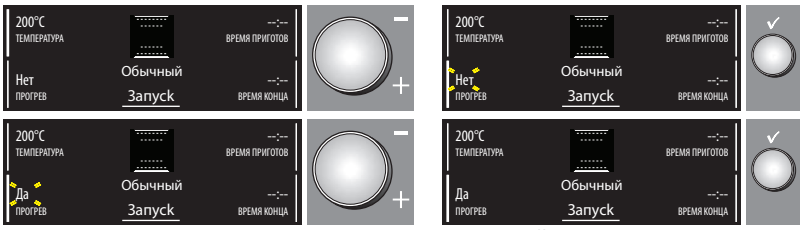
ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.

1. Убедитесь в том, что курсор установлен около значения температуры (зона 3); нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра, который нужно изменить: при этом значения температуры начнут мигать.
2. Задайте нужное значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и нажмите кнопку ⓥ для подтверждения выбора.
3. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⓥ.
4. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⓥ для включения процесса приготовления.
   Заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда, выполнив те же действия.
5. Когда приготовление закончится, на дисплей выводится сообщение о завершении приготовления. После этого можно выключить духовку, установив ручку выбора режима в положение 0 (ноль), или продолжить приготовление, повернув ручку просмотра/регулировки по часовой стрелке. При выключении на дисплее появляется индикатор охлаждения, отображающий температуру внутри духовки в данный момент.

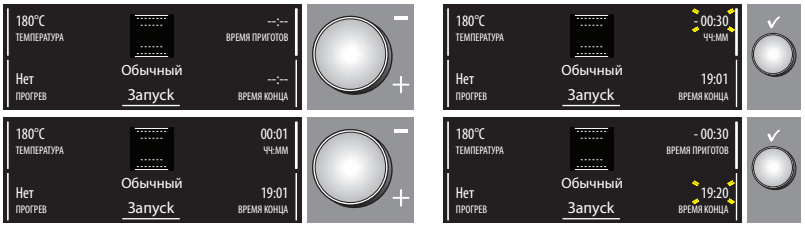
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ



Если желательно выполнить предварительный нагрев духовки перед тем, как ставить в нее приготавливаемое блюдо, необходимо изменить предварительную настройку духовки следующим образом.

1. Установите курсор, поворачивая ручку просмотра/регулировки, в зону, соответствующую предварительному нагреву.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает надпись “Нет”.
3. Измените значение параметра, поворачивая ручку просмотра/регулировки: на дисплее появится надпись “Да”.
4. Подтвердите сделанный выбор нажатием кнопки ⓥ.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

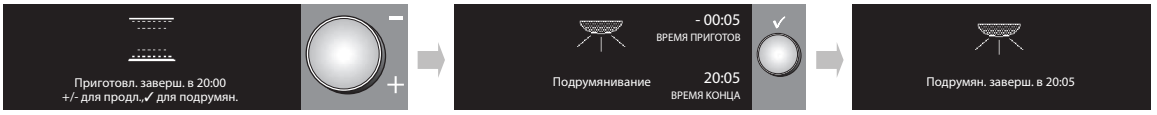


Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.

1. Для задания нужной продолжительности приготовления поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы установить курсор на надпись “ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.”.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра; на дисплее будет мигать “00:00”.
3. Измените это значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение продолжительности приготовления
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⓥ.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

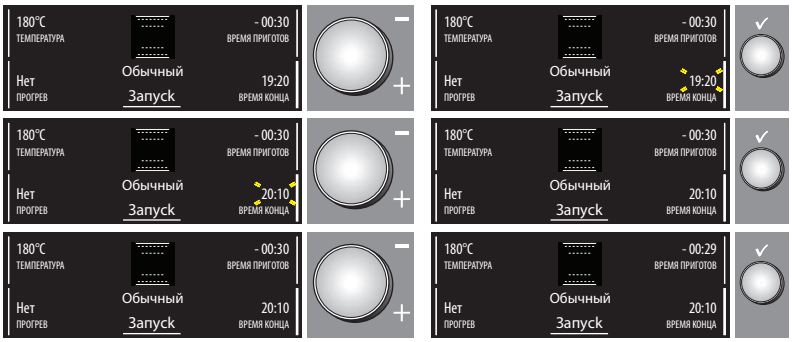
В конце приготовления на дисплей выводится предложение подрумянить корочку (для тех режимов, которые это допускают). Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



По истечении времени приготовлении на дисплей выводится надпись “+/- для продл.,✓ для подрумян”. При нажатии кнопки ⓥ начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Эта процедура выполняется только один раз.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления, со сдвигом времени включения духовки в интервале от текущего времени до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления. **Данная настройка доступна только в том случае, если для выбранного режима не предусмотрен предварительный нагрев духовки.**



После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19.20). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее путем задержки включения духовки, выполните следующие действия:

1. Поворачивая ручку просмотра/регулировки, установите курсор в зону, соответствующую времени окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает значение времени окончания приготовления.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы получить нужное значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⓥ.
5. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⓥ.
6. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⓥ для включения процесса приготовления. Процесс приготовления начнется в духовке по истечении времени ожидания. Это время ожидания рассчитывается таким образом, чтобы завершить приготовление в заданное время (например, если на приготовление блюда требуется 20 минут, то при задании значения времени окончания приготовления равным 20:10 включение духовки произойдет в 19:50).

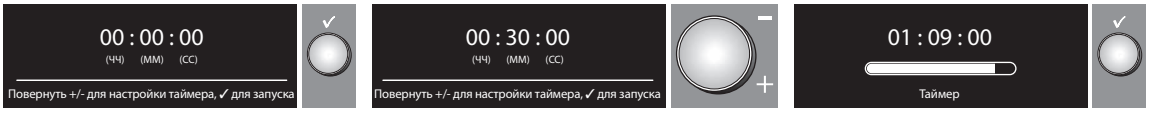
ПРИМЕЧАНИЕ: в любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания, поворачивая ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “ЗАПУСК”, а затем нажав кнопку ⓥ. В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), как это описано выше

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ (ЕСЛИ ТАКОВОЙ ИМЕЕТСЯ)



По окончании процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки является очень высокой, то на дисплее отображаются текущая температура и индикатор хода охлаждения. Когда духовка остынет, дисплей вернется к индикации текущего времени.

ТАЙМЕР (СЧЕТЧИК МИНУТ)

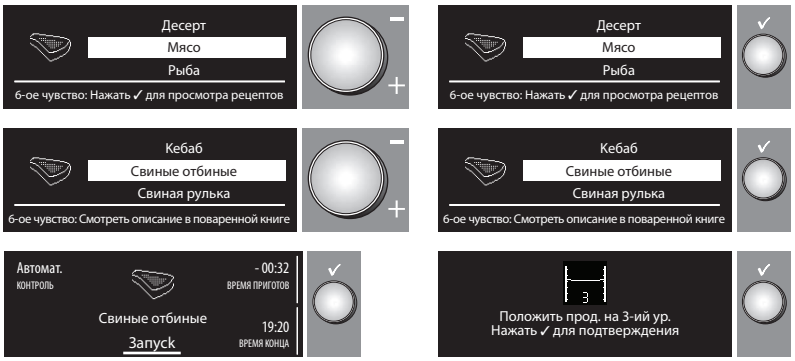


Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.

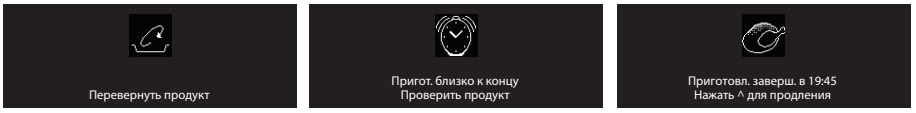
1. Нажмите при выключенной духовке кнопкуⓥ: на дисплей будет выведено значение “00:00:00”.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного значения времени.
3. Нажмите кнопку ⓥ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение “0:00”. После этого можно или увеличить время, как описано выше, или выключить таймер, нажав кнопку ⓥ (на дисплее снова будет отображаться текущее время суток)

РЕЦЕПТЫ

Благодаря технологии “6-е чувство” в этой духовке можно использовать 30 уже предварительно занесенных в память рецептов, для которых выбраны оптимальные режим и температура приготовления
Поэтому прилагаемый сборник рецептов необходим только для справок, касающихся ингредиентов и подготовки к приготовлению блюда. Когда все будет подготовлено, действуйте следующим образом:



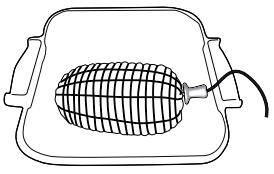
1. Выберите пункт РЕЦЕПТЫ поворотом ручки выбора режима.
2. Выберите тип блюда из предлагаемого списка.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки ⓥ.
4. Выберите нужный рецепт, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⓥ: на дисплее будет отображено ориентировочное время продолжительности приготовления.
6. Поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор оказался в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⓥ.
7. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⓥ для включения процесса приготовления. О смещения времени приготовления на более позднее см. соответствующий параграф.

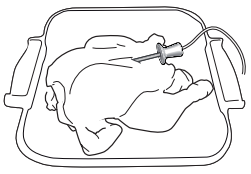


ПРИМЕЧАНИЕ: в случае некоторых блюд требуется выполнить перемешивание или переворачивание в середине процесса приготовления: об этом оповещает звуковой сигнал, а на дисплей выводится название операции, которую нужно выполнить.
Отображаемое сначала время приготовления является ориентировочным, оно может быть увеличено автоматически в процессе приготовления.
Незадолго до конца времени приготовления подается сигнал, напоминающий о том, что нужно проверить, достигнута ли нужная степень готовности блюда. Если блюдо еще не достигло нужной степени готовности, можно вручную увеличить продолжительность приготовления, поворачивая ручку просмотра/регулировки.

ТЕРМОЩУП

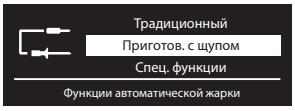
Входящий в комплект поставки термощуп позволяет точно измерять температуру внутри продуктов в пределах от 0° до 100°C во время приготовления для обеспечения его оптимальных результатов.
Можно задавать нужную температуру внутри продуктов в соответствии с типом приготавливаемого блюда.
Правильное расположение термощупа очень важно для достижения нужного результата приготовления. Полностью вставьте термощуп в наиболее мясистую часть куска мяса так, чтобы он не касался костей и жирных частей куска (Рис. 1).
При приготовлении птицы термощуп следует вставлять в центр грудки, следя за тем, чтобы его кончик не оказался вне мяса (Рис. 2).
При приготовлении кусков мяса, имеющих очень неодинаковую толщину, проверяйте степень готовности мяса перед тем, как вынимать его из духовки. Вставьте соединительный конец датчика в специальный разъем на правой стенке камеры духовки.

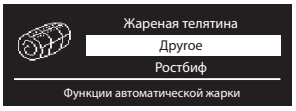

Рис. 1

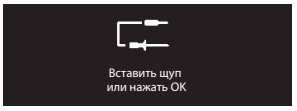

Рис. 2

Рецепты для приготовления с помощью термощупа

1. Выберите режим “Рецепты для приготовления с помощью термощупа”, повернув ручку выбора режима на соответствующий символ.
2. Выберите из списка блюдо для приготовления и подтвердите, нажав кнопку ⓥ (OK).
   ПРИМЕЧАНИЕ: при выборе опции “прочее” вам предоставляется возможность выбора всех вводимых параметров. Другие рецепты требуют ввода лишь некоторых из них.
3. Подсоедините термощуп, поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор оказался в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⓥ.
   ПРИМЕЧАНИЕ: если термощуп не подсоединен, на дисплее появляется указание на необходимость его подсоединения. В противном случае при нажатии кнопки ⓥ духовка включится в обычном режиме без какого-либо заданного времени приготовления.

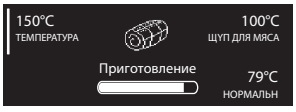


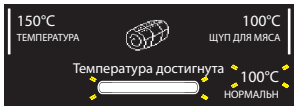




В случае правильного подсоединения термощупа на дисплее в течение трех секунд высвечивается подтверждающее сообщение, после чего на него выводятся все параметры, относящиеся к приготовлению, в том числе внутренняя температура мяса, измеряемая термощупом.
По достижении предусмотренной внутренней температуры продукта на дисплей на 3 секунды выводится соответствующее мигающее уведомление. По истечении заданного времени приготовления его можно продлить, поворачивая ручку просмотра/регулировки в сторону символа **+**. В этом случае дальнейшее приготовление будет выполняться в обычном режиме без какого-либо заданного времени. В противном случае духовка в течение 10 минут будет находиться в режиме ожидания, после чего выключится; при этом продление приготовления уже невозможно.

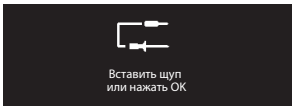


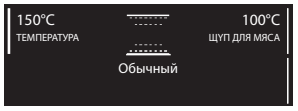




Термощуп можно использовать также в режимах “ОБЫЧНЫЙ”, “ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.”, “КОНВЕКЦИЯ”, “ТУРБО-ГРИЛЬ” и “БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ”. Если не вставить термощуп, приготовление будет выполняться традиционным образом, в противном случае на дисплей будет выведено сообщение о подсоединении термощупа. Оно будет высвечиваться в течение 3 секунд; после этого духовка будет вести себя так, как будто выбрана опция “прочее”, описанная выше.







НАСТРОЙКИ

1. Для того чтобы изменить некоторые характеристики дисплея, выберите в главном меню пункт НАСТРОЙКИ, поворачивая ручку выбора режима.
2. Подтвердите выбор нажатием кнопки ⓥ: на дисплее будут отображены параметры, которые можно изменить (язык, громкость звукового сигнала, яркость дисплея, время суток, экономия энергии).
3. Выберите параметр, который нужно изменить, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
4. Нажмите кнопку ⓥ для подтверждения выбора.
5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
6. Нажмите кнопку ⓥ; на дисплей будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.

ПРИМЕЧАНИЕ: если при выключенной духовке активна функция ECOMODE (экономия энергии), то по прошествии нескольких секунд дисплей гаснет. Если же эта функция неактивна (OFF), то по прошествии нескольких секунд произойдет лишь снижение яркости дисплея.

Цикл очистки STARCLEAN™

Для поддержания духовки в оптимальном состоянии после каждого использования выполняйте цикл очистки **STARCLEAN™**. Цикл длится 35 минут, включая этап охлаждения, и выполняется следующим образом:
Описание этого режима приведено в разделе “ЧИСТКА” и в таблице описания режимов работы духовки на стр. 35.

1. Духовка должна быть холодной.
2. Подержите под проточной водой целлюлозную губку, входящую в комплект поставки, и отожмите ее так, чтобы с нее не капала вода.
3. Откройте дверцу духовки и выньте из нее эмалированные принадлежности.
4. Расстелите целлюлозную губку на дне духовки так, чтобы она полностью закрывала его.
5. Равномерно вылейте на целлюлозную губку 350 мл воды. Меньшее или большее количество воды может негативно сказаться на результатах цикла.
6. Закройте дверцу духовки.

ВНИМАНИЕ! Во время выполнения цикла не открывайте дверцу во избежание выхода наружу горячего пара.



7. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее высветится слово **STARCLEAN™**.
8. Нажмите кнопку ⓥ для подтверждения выбора и включения цикла очистки. Во время выполнения цикла не открывайте дверцу во избежание выхода наружу горячего пара.
9. По окончании цикла откройте дверцу, выньте целлюлозную губку и вытрите воду, оставшуюся в духовке.
10. Затем начните чистку, используя входящую в комплект поставки губку, смоченную в горячей воде (задержка чистки более чем на 15 минут может негативно сказаться на ее результатах).

Особо стойкие загрязнения

Для удаления особо стойких загрязнений повторите цикл **STARCLEAN™** и добавьте несколько капель нейтрального моющего средства на заключительном этапе.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.

Чтобы сделать ее активной, нажмите одновременно кнопки ⓚ и ⓥ не менее чем на 3 секунды Когда эта функция активна, кнопки перестают действовать, а на дисплей выводится соответствующее сообщение и значок . Эту функцию можно сделать активной и в процессе приготовления. Для отмены действия функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать режим, выбранный ранее.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
0	**OFF**	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	**ОБЫЧНЫЙ**	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ГРИЛЬ**	Для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях и поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й или 4-й уровень, налив в него около пол-литра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около пол-литра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он входит в комплект поставки духовки.
	**КОНВЕКЦИЯ**	Одновременное приготовление на одном или более уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух полках - 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех полках - 1-м, 3-м и 5-м уровнями Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**STARCLEAN**	В этом режиме с помощью низкотемпературного цикла производится удаление загрязнений, накопившихся в процессе приготовления пищи. Совместное действие специальной эмали и воды, выделяемой в ходе цикла целлюлозной губкой, способствует удалению загрязнений. Данный режим следует включать при холодной духовке.
	**ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.**	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**СПЕЦ. ФУНКЦИИ**	см. СПЕЦ. ФУНКЦИИ
	**НАСТРОЙКИ**	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	**РЕЦЕПТЫ**	Доступ к 30 предварительно занесенным в память рецептам (см. прилагаемый сборник рецептов). При выборе рецепта автоматически задаются оптимальный режим приготовления, а также соответствующие значения температуры и продолжительности приготовления. При этом необходимо соблюдать приведенные в сборнике рецептов указания по подготовке к приготовлению блюда, выбору принадлежностей и уровней размещения блюд в духовке.
	**ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ**	Этот режим позволяет выбрать 7 оптимальных способов приготовления различных типов мяса. Духовка автоматически задает конечную внутреннюю температуру продукта для выбранного типа мяса и оптимальную температуру в камере духовки для его приготовления. Эти значения указаны ниже в специальной таблице, тем не менее, обе температуры можно изменять вручную в течение определенного интервала времени. Для правильной установки и использования термощупа руководствуйтесь указаниями, приведенными в соответствующем параграфе. Поместите мясо на 3-м уровне, уложив его на специальную подставку, установленную на решетку, или непосредственно на противень для сбора жира, входящий в комплект поставки. Предварительный нагрев духовки не требуется. В течение приготовления можно открывать дверцу духовки, чтобы контролировать состояние мяса или доливать бульон; при этом будьте осторожны, чтобы не сместить термощуп.
	**БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ**	Переход к 10 наиболее часто используемым функциям Описание процедуры изменения значений параметров нужной функции/режима см. в п. “ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ”

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ			
	**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**		Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	**СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА**		Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65 °C.
	**ПОДЪЕМ ТЕСТА**		Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если температура во внутренней камере духовки превышает 50 °C. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**РАЗОГРЕВ**		Режим, используемый для приготовления полуфабрикатов, хранимых при комнатной температуре или в охлаждаемых витринах (печенье, жидкие полуфабрикаты для тортов, кексов, первых блюд и продукты типа хлебных изделий). В этом режиме приготовление блюд выполняется быстро при не очень высоких температурах; он может также использоваться для разогрева уже готовых блюд. Следуйте указаниям на упаковке продукта. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ**		Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ**	**Лазанья**	В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		Пицца	
		Штрудель	
		Картоф. по-франц.	
		Хлеб	
		Другое	В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250 °C для приготовления иных блюд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		-	2/3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	160-180	30-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	3	160-200	35-90	Противень для сбора жира/ форма/противень для сладкой выпечки на решетке
		-	1-4	160-200	40-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		-	3	170-180	20-45	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	160-170	20-45	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Эклеры		-	3	180-200	30-40	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	35-45	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Безе		-	3	90	110-150	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	90	140-160	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	90	140-160	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Хлеб, пицца, лепешки		-	1/2	190-250	20-50	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	190-250	25-50	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	190-250	25-50	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, салом, беконом)		-	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	180-190	45-60	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
		-	1-3-5	180-190	45-60	Ур. 5: форма для тортов на решетке
						Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки + форма для тортов
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	3	190-200	20-30	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	180-190	20-40	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	20-40	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), запеканки, пудинги		-	3	190-200	45-55	Форма на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		-	3	190-200	80-110	Противень для сбора жира или форма на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		-	3	200-230	50-100	Противень для сбора жира или форма на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		-	2	190-200	80-130	Противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		-	3	180-200	40-60	Противень для сбора жира или форма на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		-	2	180-200	50-60	Форма на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Тосты		-	5	Высокая	3-5	Решетка
Рыба (филе, кусками)		-	3-4	Средняя	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: противень для сбора жира с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	4-5	Средняя-высокая	15-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: противень для сбора жира с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	1-2	Средняя	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
		-	1-2	Высокая	60-80	Ур. 2: вертел
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	3	Средняя	35-45	Форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	3	Средняя	60-90	Противень для сбора жира или форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	Средняя	45-55	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	3	Высокая	10-15	Форма на решетке
Лазанья и мясо		-	1-4	200	50-100	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Мясо и картофель		-	1-4	200	45-100	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба и овощи		-	1-4	180	30-50	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Замороженная пицца		-	3	Автом.	10-15	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки или решетка
		-	1-4	Автом.	15-20	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	Автом.	20-30	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: форма на решетке
		-	1-3-4-5	Автом.	20-30	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 4: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
						Ур. 3: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: форма на решетке

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ТЕРМОЩУПА

Рецепт	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Рекомендуемая температура, измеряемая термощупом (°C)
Ростбиф с кровью	Автом.	-	3	215	40-60	48
Ростбиф средней степени прожаривания	Автом.	-	3	180	50-70	60
Сильно прожаренный ростбиф	Автом.	-	3	180	60-80	68
Жареная индейка	Автом.	-	1/2	160	90-180	75
Жареный цыпленок	Автом.	-	3	205	50-70	83
Жаркое из свинины	Автом.	-	3	180	70-100	75
Жаркое из телятины	Автом.	-	3	170	60-90	68
Мясо, прожаренное по вкусу	Автом.	-	3	200	-	45-90

Таблица рецептов, проверенных на соответствие нормам IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 и DIN 3360-12:07:07

Блюдо	Режим	Предваритель-ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Песочное печенье		-	3	170	20-30	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	20-30	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Маленькие пирожные		-	3	170	25-35	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	30-40	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира
		-	1-3-5	160	35-45	Ур. 5: форма на решетке
						Уровень 3: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Два яблочных пирога		-	2/3	185	70-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	175	75-95	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Тосты (Toast		-	5	Высокая	3-5	Решетка
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)		-	5	Высокая	20-30	Ур. 5: решетка (переверните продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: противень для сбора жира с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, торт в форме		-	3	180	35-45	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	55-65	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины		-	3	190	150-170	Ур. 3: решетка
						Ур. 2: противень для сбора жира с водой (добавляйте воду при необходимости)
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог/торт		-	3	170	40-50	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		-	1-4	170	45-55	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если требуется использовать режим выпекания с конвекцией (“подрумянивание”) на одном уровне, то рекомендуется пользоваться третьим уровнем и задавать ту же температуру, которая указана для режима “КОНВЕКЦИЯ” с приготовлением на нескольких уровнях.

При приготовлении на решетке рекомендуется оставлять свободными 3-4 см от переднего края решетки, чтобы ее было легче вынимать.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом "ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.", можно готовить одновременно несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующих одинаковой температуры, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Сладкая выпечка

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

Мясо

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

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

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

Пицца

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

Режим “Подъем теста”

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ ВАЖИТЬ ПОНАД УСЕ

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



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

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

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

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження та враження електричним струмом в результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наступних інструкцій:

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

Утилізація побутових приладів

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

УСТАНОВКА

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку проблем зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування після продажу. Щоб запобігти будь-яким пошкодженням, виймайте духову шафу з полістирольної підставки лише під час установки.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на табличці з технічними даними приладу. Табличка з технічними даними знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

До використання:

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

Під час використання:

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

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

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

Утилізація виробу

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

Економія електроенергії

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані формі для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ CE

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

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює:

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

Дверцята не відкриваються:

- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

Електронний програматор не працює:

- Якщо на дисплеї з'являється літера "F", за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого центру обслуговування після продажу. У такому разі назвіть цифру, яка стоїть після літери "F".

ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІСЛЯ ПРОДАЖУ

Перш ніж телефонувати у центр обслуговування після продажу:

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

Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникає, зверніться до найближчого центру обслуговування після продажу.

Завжди вказуйте:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

ЧИЩЕННЯ

⚠ УВАГА

- **Суворо забороняється використовувати парові чистильні пристрої.**
- **Виконувати очищення на холодному приладі.**
- **Від'єднати прилад від мережі електричного живлення.**

Зовнішня частина духовки

ВАЖЛИВО: забороняється використовувати абразивні або корозійні миючі засоби. Якщо випадково відбувається потрапляння такого засобу на прилад, негайно видалити його зволоженою ганчіркою.

- Очищати поверхні зволоженою ганчіркою. Для видалення стійких забруднень додати у воду декілька крапель нейтрального мийного засобу. Витерти насухо сухою ганчіркою.

Внутрішня частина духовки: Цикл очищення STARCLEAN™

ВАЖЛИВО: не використовувати корозійні або абразивні миючі засоби. Не використовувати абразивні губки, губки з металевої стружки або металеві шкребки, відмінні від губки з комплекту постачання. Їх тривале використання може призвести до ушкодження емалевих поверхонь. Скло дверцят слід очищати лише неабразивними губками.

Внутрішня поверхня цієї духовки покрита емаллю, яка не містить нікелю та відзначається особливим складом, завдяки чому очищення проводиться лише водою та з допомогою ганчірки з целюлози (постачається разом з духовкою). Ганчірка з целюлози може використовуватися неодноразово (і пратися) до зношення. Нову ганчірку можна придбати у центрі допомоги клієнтам. Не рекомендується прати ганчірку у посудомийній машині або сушити автоматично.

Цикл очищення STARCLEAN™

Щоб забезпечити тривалу й оптимальну роботу духовки після кожного використання необхідно виконувати цикл очищення **STARCLEAN™**. Тривалість циклу складає 35 хвилин, враховуючи етап охолодження. Процедура очищення:

1. Духовка має бути холодною.
2. Змочити целюлозну ганчірку з комплекту постачання під проточною водою і віджати її так, щоб уникнути крапання.
3. Відчинити дверцята духовки і вийняти все емальоване приладдя.
4. Розташувати целюлозну ганчірку на дні духовки так, щоб повністю покрити його.
5. Рівномірно розподілити на целюлозній ганчірці 350 мл води. Перевищена або недостатня доза може негативно вплинути на цикл.
6. Зачинити дверцята духовки
7. Вибрати регулятором функцій символ : на дисплеї з'явиться **STARCLEAN™**.
8. Натиснути на кнопку ⊘ для підтвердження вибору і початку циклу очищення. Не відчиняти дверцята під час циклу, щоб унеможливити вихід пари.
9. Після завершення циклу відчинити дверцята, вийняти целюлозну ганчірку і видалити з духовки залишки води.
10. Розпочати очищення за допомогою губки з комплекту постачання, зволоженою у гарячій воді (якщо затримати цю процедуру навіть на 15 хвилин, добрий результат не гарантується).

Особливо стійкі забруднення

Для видалення особливо стійких забруднень необхідно повторити цикл **STARCLEAN™** і додати декілька крапель нейтрального мийного засобу саме під час видалення.

Очищення внутрішнього скла

Внутрішня поверхня скла дверцят має особливе покриття, що полегшує його очищення.

Щоб забезпечити тривалий термін служби дверцят зі склом, після кожного циклу очищення **STARCLEAN™** необхідно вимити скло водою і неабразивною губкою.

Для видалення жирових плям додати у воду декілька крапель нейтрального мийного засобу.

ЗАУВАЖЕННЯ:

- Щоб полегшити очищення, дверцята можна зняти (див. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент грилю (див. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опустити, щоб очистити внутрішню поверхню.
- **Під час тривалого приготування багатих на воду продуктів (напр., піци, овочів, тощо) можливе утворення конденсату всередині дверцят і на ущільненнях. Коли духовка охолоне, його слід видалити ганчіркою або губкою.**

Приладдя:

- Після закінчення готування замочити приладдя у воді з додаванням нейтрального мийного засобу для посуду, використовуючи захисні рукавички, якщо приладдя ще не охолонуло.
- Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.
- Забороняється мити емальоване приладдя. Агресивні мийні засоби, які зазвичай використовуються у посудомийній машині, можуть
- призвести до невиправного ушкодження емалі.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ УВАГА

- **Користуйтеся захисними рукавичками.**
- **Забезпечте, щоб духова шафа була холодною, перш ніж виконувати наступні операції.**
- **Відключіть прилад від електромережі.**

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть клямки і натисніть на них у напрямку вперед до кінця (Рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (Рис. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть дві клямки.
4. Закрийте дверцята.

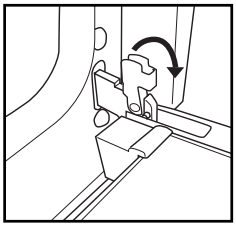


Рис. 1

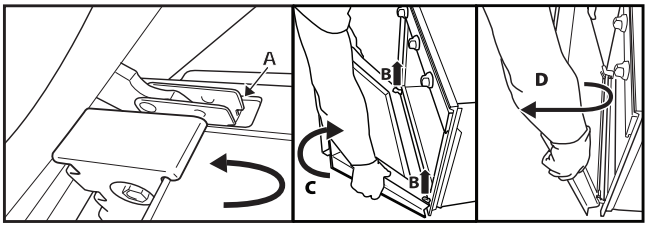


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

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

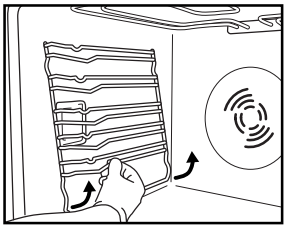


Рис. 3

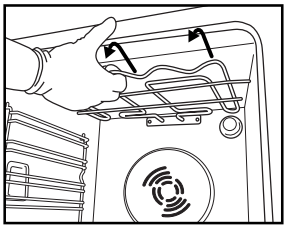


Рис. 4

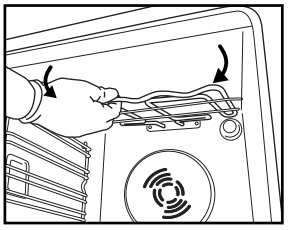


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

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

Щоб замінити лампочку на боковій стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо є (Рис. 3).
3. За допомогою викрутки підважте плафон (Рис. 7).
4. Замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) (Рис. 8).
5. Поставте на місце плафон, міцно притиснувши його, поки не зафіксується (Рис. 9).
6. Поставте на місце бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

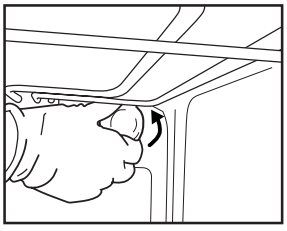


Рис. 6

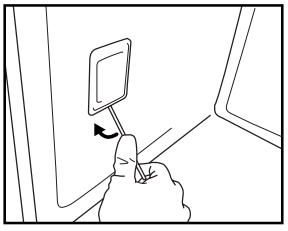


Рис. 7

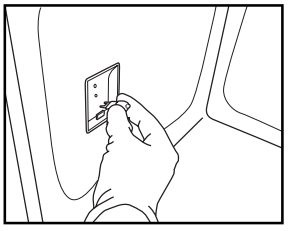


Рис. 8

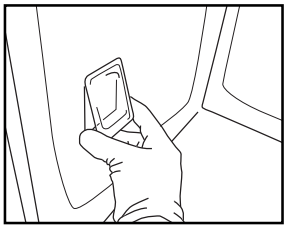


Рис. 9

N.B.:

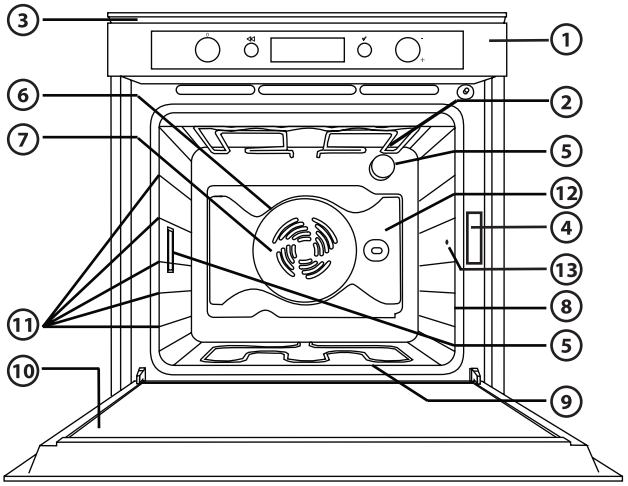
- Використовуйте лише лампочки розжарювання 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C, або галогенні лампочки 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампочки можна придбати у центрі обслуговування після продажу.

ВАЖЛИВО:

- **При використанні галогенних лампочок не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх.**
- **Не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.**

КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

ЕЛЕКРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДЕТАЛЬНО ОПИСАНІ У РОЗДІЛІ, ПРИСВЯЧЕНОМУ МОНТАЖУ

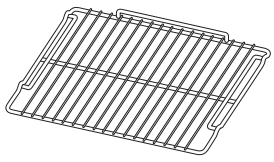


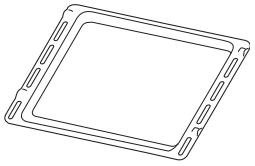
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Вентилятор для охолодження (прихований)
4. Паспортна табличка (забороняється видаляти)
5. Лампочки
6. Круговий нагрівальний елемент (прихований)
7. Вентилятор
8. Рожен (де він наявний)
9. Нижній нагрівальний елемент (прихований)
10. Дверцята
11. Позиція полиць (номер рівня вказаний на передній панелі духовки)
12. Захисна панель
13. Під'єднання температурного зонду для м'яса

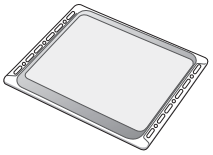
ЗАУВАЖЕННЯ:

- Під час приготування можливе увімкнення вентилятора охолодження у переривчастому режимі: це служить енергозбереженню.
- Наприкінці готування після вимкнення духовки вентилятор охолодження може продовжити роботу ще деякий час.
- При відчиненні дверцят під час готування нагрівальні елементи вимкнуться.

ПРИЛАДДЯ


Рис. A


Рис. B


Рис. C

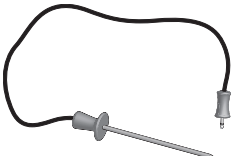
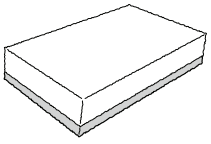

Рис. D


Рис. E


Рис. F

A. РЕШІТКА (1): її слід використовувати для готування їжі або як опору для каструль, форм для тортів або іншого посуду, придатного до використання у духовці.

B. ДЕКО (1): його слід використовувати, розмістивши під решіткою, щоб збирати жир, або як гриль для приготування м'яса, риби, овочів, перепічки, тощо.

C. ЛИСТ ДЛЯ КОНДВИРОБІВ (1): його слід використовувати для випікання хлібобулочних та кондитерських виробів, а також для запеченого м'яса, риби у фользі, тощо.

D. ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЗОНД ДЛЯ М'ЯСА: для заміру внутрішньої температури продуктів під час готування.

E. ЦЕЛЮЛОЗНА ГАНЧІРКА (1): її слід використовувати для очищення під час циклу STARCLEAN™.
ВАЖЛИВО: використовувати тільки целюлозну ганчірку з комплекту постачання.

F. ГУБКА: її слід використовувати для видалення забруднень зсередини духовки.

ФАКУЛЬТАТИВНЕ ПРИЛАДДЯ

Факультативне приладдя можна придбати окремо у сервісному центрі.

ЯК ВСТАВИТИ РЕШІТКИ І ІНШЕ ПРИЛАДДЯ У ДУХОВКУ

Решітка і інше приладдя оснащені системою блокування, щоб запобігти їхньому випадковому висуванню.

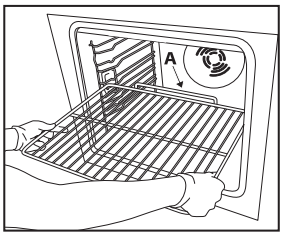


Рис. 1

1. Вставити решітку горизонтально, піднятою частиною “A” догори (Рис. 1).
2. Нахилити решітку у положення блокування “B” (Рис. 2).

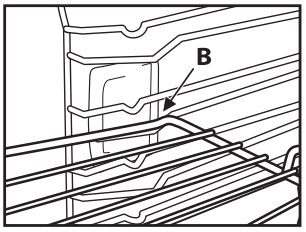


Рис. 2

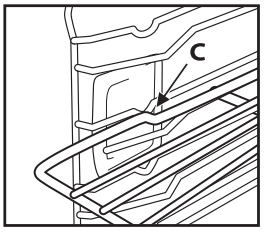


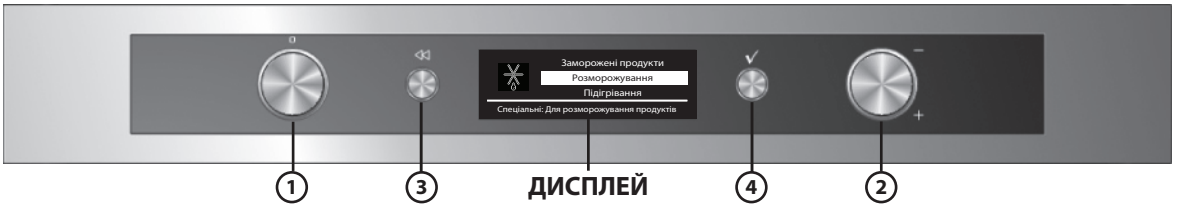
Рис. 3

3. Знову встановити решітку в горизонтальне положення і проштовхнути її до повного вставляння “C” (Рис. 3).
4. Щоб вийняти решітку, виконуйте ці ж дії у зворотному порядку.

Інше приладдя, наприклад, деко і лист для кондвиробів, вставляється так само. Виступ з гладкого боку дозволяє виконати блокування.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР



1. **РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ:** увімкнення/вимкнення і вибір функцій
2. **РУЧКА НАВІГАЦІЇ:** навігація в меню, регулювання заздалегідь заданих значень

ЗАУВАЖЕННЯ: всі ручки є висувними. Щоб висунути ручку зі свого місця, необхідно натиснути на них у центрі.

3. **КНОПКА ⏮:** для повернення у попереднє екранне вікно
4. **КНОПКА ✓:** для вибору і підтвердження параметрів

СПИСОК ФУНКЦІЙ

Обертанням ручки вибору функцій у будь-яке положення духовка вмикається: на дисплеї відображаються функції або підменю до кожної з них.

Для показу і роботи з підменю необхідно встановити ручку на функції ГРИЛЬ, СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ, ЗАДАННЯ ПАРАМЕТРІВ, РЕЦЕПТИ і ШВИДКИЙ ВИБІР.



A. Іконка, відповідна до вибраної функції
B. Для вибору бажаної функції натиснути ✓
C. Опис вибраної функції
D. Інші наявні функції, які можна вибрати

ПОДРОБНО ПРО ФУНКЦІЇ

Після вибору бажаної функції на дисплеї з'являються додаткові опції і подробиці.



Перехід між різними полями відбувається за допомогою ручки навігації: слід помістити курсор поруч зі змінюваним значенням, дотримуючись наведеної вище процедури. Натиснути на кнопку ⓥ для вибору значення, змінити його, обертаючи ручку навігації і підтвердити за допомогою кнопки ⓥ.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ - ВИБІР МОВИ І НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Щоб забезпечити коректне використання духовки, при першому увімкненні слід вибрати мову і налаштувати час.
Процедура вибору мови і налаштування часу:

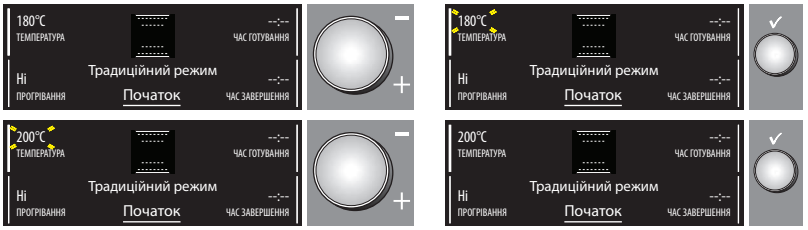
1. Встановити ручку вибору функцій в будь-яке положення: на дисплеї з'являться перші три наявні мови.
2. Обертати ручку навігації, щоб переглянути список.
3. Виділивши бажану мову, натиснути на ⓥ для вибору.
   Після вибору мови на дисплеї починає блимати 12:00.
4. Налаштувати час, обертаючи ручку навігації.
5. Підтвердити вибір натисканням на ⓥ.

ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ



1. Коли духовка вимкнена, повернути ручку функцій; на дисплеї з'являться всі функції готування і відповідні підменю. **ЗАУВАЖЕННЯ: список функцій і їх опис наведено у таблиці на Сторінка 57 і на Сторінка 58.**
2. В підменю надається можливість вибрати функції за допомогою ручки навігації. Вибрана функція відображається білим кольором у центрі дисплею. Для підтвердження функції слід натиснути на кнопкуⓥ.
3. На дисплеї з'являються параметри готування. Якщо значення, задані виробником, збігаються з бажаними, слід підвести курсор за допомогою ручки навігації в положення “Пуску” і потім натиснути на кнопку ⓥ; якщо ж значення необхідно змінити, слід виконати наведену нижче процедуру.

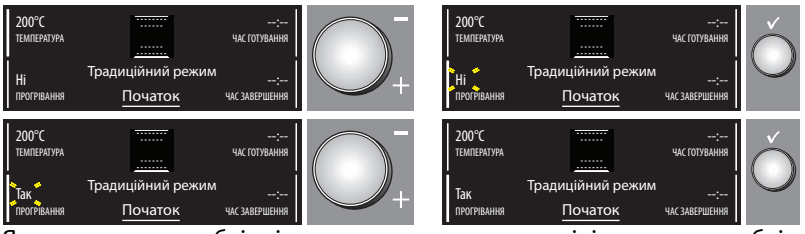
ЗАДАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЮ



Процедура зі зміни температури або потужності грилю:

1. Встановити курсор на температурному значенні (зона 3); натиснути на кнопку ⓥ для вибору параметра, який підлягає зміні: температурні значення блимають.
2. Задати бажане значення, обертаючи ручку навігації, і натиснути на кнопку ⓥ для підтвердження.
3. Підвести курсор за допомогою ручки навігації в положення “Пуску” і потім натиснути на кнопку ⓥ.
4. На дисплеї надаються поради щодо вибору рівня готування залежно від страви. Виконати операцію і натиснути на кнопку ⓥ для початку готування.
   Задану температуру можна змінити навіть під час готування, виконавши ті ж самі дії.
5. Про завершення готування сповіщає відповідне повідомлення. Після цього можна вимкнути духовку, встановивши ручку функцій в положення 0 (нуль), або продовжити готування, обернувши ручку навігації за годинниковою стрілкою. Після вимкнення духовки на дисплеї з'являється шкала охолодження, яка графічно показує температуру всередині духовки.

ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ ДУХОВКИ



Якщо виникає необхідність у попередньому нагріві духовки, необхідно змінити програмування:

1. За допомогою ручки навігації встановити курсор на попередній нагрів.
2. Натиснути на кнопку ⓥ, щоб вибрати параметр: почне блимати “No” (Hi).
3. Змінити параметр обертанням ручки навігації: на дисплеї з'явиться “Sì” (Так).
4. Підтвердити вибір натисканням на кнопку ⓥ.

ЯК ЗАДАТИ ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ



Завдяки цій функції можна готувати страву визначений час: від 1 хвилини до максимального часу, передбаченого для тієї чи іншої функції. Після вичерпання часу духовка вимкнеться автоматично.

1. Задати функцію, встановивши курсор на “ЧАС ГОТУВАННЯ”, обертаючи ручку навігації.
2. Натиснути на кнопку ⓥ для вибору параметра; на дисплеї почне блимати “00:00”.
3. Для зміни значення обертати ручку навігації до появи бажаного часу готування.
4. Підтвердити вибір натисканням на кнопку ⓥ.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

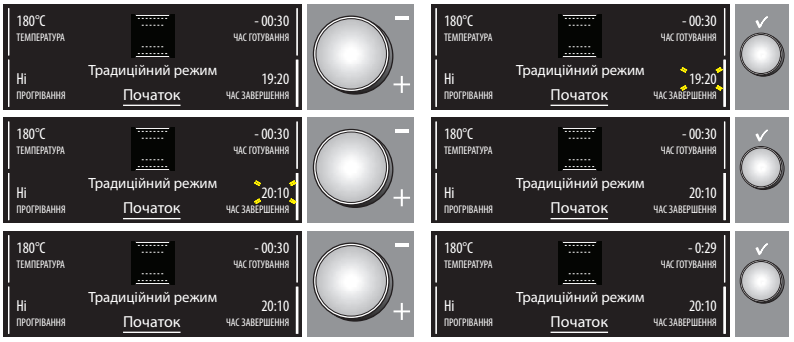
Наприкінці готування для деяких функцій на дисплеї з'являється пропозиція підрум'янити страву. Ця функція працює лише за умови заданої тривалості готування.



Після вичерпання часу готування на дисплеї з'являється “+/- для продовження і ✓ підрум'янювання”. Після натиснення на кнопку ⓥ розпочинається підрум'янювання, яке триває 5 хвилин. Цю функцію можна виконати лише один раз.

ЯК ЗАДАТИ ЧАС КІНЦЯ ГОТУВАННЯ / ВІДСТРОЧЕНОГО ПОЧАТКУ ГОТУВАННЯ

Можна задати бажаний час кінця готування або відстрочити початок готування до 23 годин і 59 хвилин включно, відраховуючи від поточного часу. Це можливо тільки за умови заданої тривалості готування. **Ця функція працюватиме лише для типів готування, які не потребують попереднього нагрівання духовки.**



Після задання тривалості готування на дисплеї відображається час кінця готування (наприклад, 19:20). Щоб відстрочити кінець готування, відклавши початок готування, слід виконати такі дії:

1. За допомогою ручки навігації встановити курсор на час кінця готування.
2. Натиснути на кнопку ⓥ, щоб вибрати параметр: почне блимати час кінця готування.
3. Обертаючи ручку навігації, вибрати бажаний час кінця готування.
4. Підтвердити вибір натисканням на кнопку ⓥ.
5. Підвести курсор за допомогою ручки навігації в положення “ПУСКУ” і потім натиснути на кнопку ⓥ.
6. На дисплеї надаються поради щодо вибору рівня готування залежно від страви. Виконати операцію і натиснути на кнопку ⓥ для початку готування. Готування розпочнеться по закінченні часу очікування, розрахованому таким чином, щоб готування завершилося на заданий час (наприклад, якщо готування страви потребує 20 хвилин і запрограмовано час кінця готування на 20:10, духовка увімкнеться о 19:50).

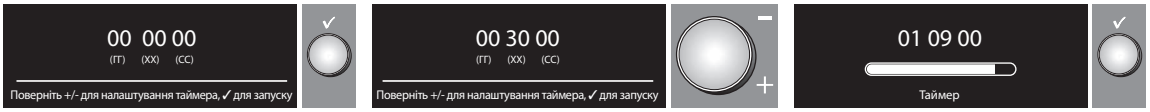
ЗАУВАЖЕННЯ: але можна перервати очікування і розпочати готування, встановивши курсор за допомогою ручки навігації в положення “Пуску” і потім натиснувши на кнопку ⓥ.
В будь-який момент можна змінити задані значення (температуру, рівень грилю, час готування), як описано у попередніх параграфах.

ІНДИКАЦІЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВСЕРЕДИНІ ДУХОВКИ (ЯКЩО ПЕРЕДБАЧЕНО)



Наприкінці кожного готування або після вимкнення духовки на дисплеї деяких моделей з'являється температура всередині духовки і шкала охолодження. Після охолодження внутрішньої частини духовки на дисплеї знову відображається поточний час.

ТАЙМЕР

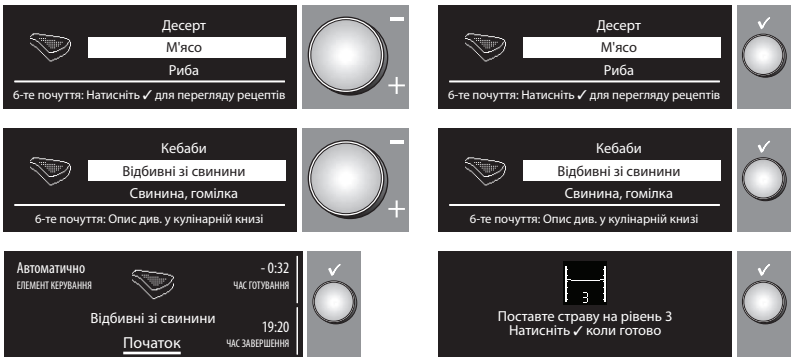


Ця функція працює лише за умови вимкненої духовки і служить, наприклад, щоб перевірити час готування макаронних виробів. Максимальний час, який можна задати - 1 година і 30 хвилин.

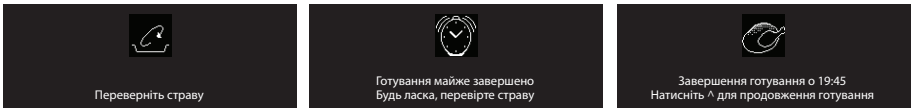
1. На вимкненій духовці натиснути на кнопку ⓥ: на дисплеї з'явиться “00:00:00”.
2. Обертанням ручки навігації вибрати бажаний час.
3. Натиснути на кнопку ⓥ, щоб запустити зворотній відлік часу. Після вичерпання часу на дисплеї з'явиться “00:00:00” у супроводженні звукового сигналу. Після чого можна або збільшити час, відповідно до наведеної вище процедури, або вимкнути таймер натисканням на кнопку ⓥ (на дисплеї з'явиться поточний час).

РЕЦЕПТИ

Завдяки технології “Шосте відчуття” надається можливість скористатися 30 рецептами, для яких вже задані ідеальна функція і температура готування.
В наданому збірнику рецептів можна знайти інформацію про необхідні інгредієнти і процедуру готування. Процедура готування за рецептом:



1. Вибрати “РЕЦЕПТИ”, обертаючи ручку функцій.
2. Вибрати одну з запропонованих страв для готування.
3. Підтвердити вибір натисканням на кнопку ⓥ.
4. Вибрати бажаний рецепт, обертаючи ручку навігації.
5. Підтвердити натисненням на кнопку ⓥ: на дисплеї з'явиться приблизний час готування.
6. Вставити продукти у духовку, за допомогою ручки навігації підвести курсор в положення “Пуск” і потім натиснути на кнопку ⓥ.
7. На дисплеї надаються поради щодо вибору рівня готування залежно від страви. Виконати операцію і натиснути на кнопку ⓥ для початку готування. Якщо необхідно відкласти готування, див. відповідний параграф.



ЗАУВАЖЕННЯ: деякі страви необхідно перегортати або перемішувати всередині процесу готування: в такому разі про це сповіщає звуковий сигнал і повідомлення на дисплеї.
Спочатку на дисплеї з'являється приблизний час готування: він може автоматично збільшитися під час готування.
Перш ніж час готування буде закінчено, Вам буде запропоновано перевірити готовність страви. Якщо страва не готова, час готування може бути подовжений шляхом обертання ручки навігації.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЗОНД ДЛЯ М'ЯСА

Температурний зонд для м'яса, який входить у комплект постачання, дозволяє заміряти під час готування точну температуру всередині продукту в діапазоні від 0° до 100°C, з метою гарантування оптимального приготування.
Бажану внутрішню температуру можна запрограмувати залежно від страви.
Для досягнення оптимальних результатів дуже важливим є правильне розташування зонду. Повністю вставити зонд в більш м'ясисту частину, не торкаючись кісті або жиру (Рис. 1). Для курячого м'яса зонд необхідно вставляти поперек, у центрі грудки, перевіривши, щоб він не потрапив у западину (Рис. 2).
Якщо шматки м'яса мають різну товщину, необхідно перевірити готовність і тільки потім виймати страву з духовки.
Вставити наконечник зонду у відповідний отвір, розташований на правій стінці всередині духовки.

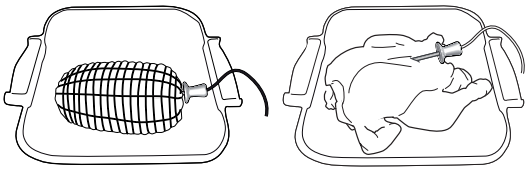
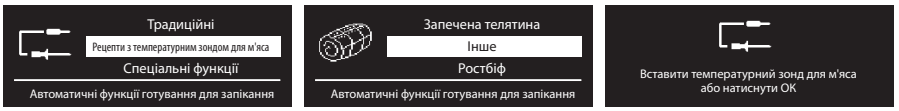


Рис. 1

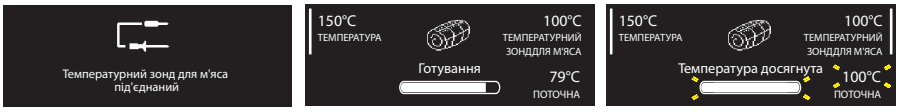
Рис. 2

Рецепти з використанням температурного зонду для м'яса

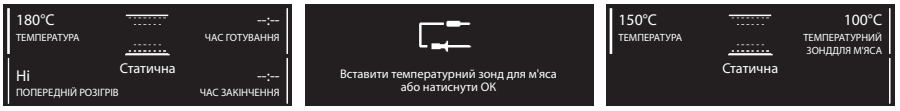
1. Вибрати “Рецепти з використанням зонду для м'яса”, обертаючи ручку функцій на відповідну позначку.
2. Вибрати страву для готування з пропозицій і підтвердити за допомогою кнопки ⓥ (OK).
   ЗАУВАЖЕННЯ: при виборі “інше” можна вибрати всі параметри для введення. Для деяких рецептів можна ввести не всі параметри.
3. Під'єднати температурний зонд, вставити продукти у духовку, за допомогою ручки навігації підвести курсор в положення “Пуску” і потім натиснути на кнопку ⓥ.
   ЗАУВАЖЕННЯ: якщо зонд не під'єднаний, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність це зробити. Інакше натиснути на кнопку ⓥ, після чого розпочнеться традиційний цикл готування без обмеження в часі.



Якщо зонд правильно під'єднаний, на дисплеї на три секунди з'явиться повідомлення з підтвердженням і одразу - вікно з усіма параметрами готування, включаючи внутрішню температуру м'яса, заміряну зондом.
Після досягнення внутрішньої температури, передбаченої для продукту, на дисплеї протягом 3 секунд блиматиме повідомлення. Після вичерпання часу буде запропоновано подовжити його, обертаючи ручку навігації в напрямку **+**. У такий спосіб готування продовжується традиційно без обмеження в часі. В разі відсутності будь-яких дій духовка перебуває в режимі очікування протягом 10 хвилин, після чого продовження готування стає неможливим.



Температурний зонд можна використовувати з функціями СТАТИЧНОЇ ДУХОВКИ, ДУХОВКИ З КОНВЕКЦІЄЮ, ДУХОВКИ З ТЕРМОКОНВЕКЦІЄЮ, ТУРБО-ГРИЛЮ і MAXICOOKING. Якщо зонд не вставлений, готування продовжується в традиційному режимі. Якщо зонд вставлений, на дисплеї з'явиться повідомлення про це. Повідомлення триває 3 секунди, після чого духовка працюватиме в функції “інше”, як описано вище.



ЗАДАННЯ ПАРАМЕТРІВ

1. Щоб змінити деякі параметри на дисплеї, слід вибрати “НАСТРОЙКИ” в головному меню за допомогою ручки функцій.
2. Для підтвердження натиснути на кнопку ⓥ: на дисплеї з'являться параметри, які можна змінити (мова, гучність звукової сигналізації, яскравість дисплею, поточний час, заощадження електроенергії).
3. За допомогою ручки навігації вибрати бажаний параметр.
4. Для підтвердження натиснути на кнопку ⓥ.
5. Дотримуватися вказівок на дисплеї, щоб змінити параметр.
6. Натиснути на кнопку ⓥ; на дисплеї з'явиться повідомлення з підтвердженням про зміну.

ЗАУВАЖЕННЯ: якщо функція ECOMODE (заощадження електроенергії) є активною (ON) на вимкненій духовці, дисплей згасне через декілька секунд. Якщо така функція не є активною (OFF), через декілька секунд лише зменшиться яскравість дисплею.

ЦИКЛ ОЧИЩЕННЯ STARCLEAN™

Щоб забезпечити тривалу й оптимальну роботу духовки після кожного використання необхідно виконувати цикл очищення **STARCLEAN™**. Тривалість циклу складає 35 хвилин, враховуючи етап охолодження. Процедура очищення: Опис цієї функції надано в розділі ОЧИЩЕННЯ і також в таблиці функцій на Сторінка 57.

1. Духовка має бути холодною.
2. Змочити целюлозну ганчірку з комплекту постачання під проточною водою і віджати її так, щоб уникнути крапання.
3. Відчинити дверцята духовки і вийняти все емальоване приладдя.
4. Розташувати целюлозну ганчірку на дні духовки так, щоб повністю покрити його.
5. Рівномірно розподілити на целюлозній ганчірці 350 мл води. Перевищена або недостатня доза може негативно вплинути на цикл.
6. Зачинити дверцята духовки

ВАЖЛИВО: не відчиняти дверцята під час циклу, щоб унеможливити вихід пари.



7. Вибрати регулятором функцій символ : на дисплеї з'явиться **STARCLEAN™**.
8. Натиснути на кнопку ⓥ для підтвердження вибору і початку циклу очищення. Не відчиняти дверцята під час циклу, щоб унеможливити вихід пари.
9. Після завершення циклу відчинити дверцята, вийняти целюлозну ганчірку і видалити з духовки залишки води.
10. Розпочати очищення за допомогою губки з комплекту постачання, зволоженою у гарячій воді (якщо затримати цю процедуру навіть на 15 хвилин, добрий результат не гарантується).

Особливо стійкі забруднення

Для видалення особливо стійких забруднень необхідно повторити цикл **STARCLEAN™** і додати декілька крапель нейтрального мийного засобу саме під час видалення.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК (KEY-LOCK)

Ця функція дозволяє заблокувати кнопки і ручки на панелі керування.

Щоб активувати функцію, слід натиснути одночасно на кнопки ⓫ і ⓥ не менше 3 секунд. За умови активної функції кнопки заблоковані і на дисплеї з'являється відповідне повідомлення і іконка . Цю функцію можна активувати також під час готування. Щоб виключити функцію, слід виконати наведену вище процедуру. З заблокованими кнопками духовку можна вимкнути, встановивши ручку на 0 (нуль). Але в цьому випадку необхідно перепрограмувати попередньо задану функцію.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ФУНКЦІЙ		
0	**OFF**	Щоб перервати готування і вимкнути духовку.
	**СТАТИЧНА**	Щоб приготувати будь-яку страву, використовуючи тільки один рівень. Використовуйте 3-й рівень. Для готування піци, несолодких пирогів або кондвиробів з рідкою начинкою використовуйте 1-й або 2-й рівень. Розігрів духовки не потребується
	**ГРИЛЬ**	Щоб приготувати на грилі поребрини, шашлики, ковбаски; запекти овочі або підрум'янити хліб. Рекомендується встановити страву на 4-й або 5-й рівень. При приготуванні м'яса на грилі рекомендується використовувати деко, щоб збирати сік. Розташуйте м'ясо на 3-му або 4-му рівні і додайте приблизно півлитра води. Розігрів духовки не потребується Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Щоб запікати м'ясо великими шматками (ростбіф, кури, стегна). Розташовуйте їжу на центральних рівнях. Рекомендується використовувати деко, щоб збирати сік. Розташуйте м'ясо на 1-му або 2-му рівні і додайте приблизно півлитра води. Розігрів духовки не потребується Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені. Завдяки цій функції можна використовувати рожен, де він наявний.
	**ТЕРМОКОНВЕКЦІЯ**	Для одночасного готування на декількох рівнях (не більше 3) продуктів різноманітного походження, які вимагають однакової температури приготування (напр.: риби, овочів, кондвиробів). Ця функція дозволяє готувати продукти без змішування їх запахів. Використовуйте 3-й рівень для готування на одному рівні, 1-й і 4-й рівень для готування на двох рівнях, 1-1, 3-1 і 5-й для готування на трьох рівнях. Розігрів духовки не потребується
	**STARCLEAN**	Для видалення забруднень, які утворилися під час готування при низьких температурах. Комбінована взаємодія спеціальної емалі і води з целюлозної ганчірки полегшує видалення забруднення. Вмикати функцію на холодній духовці.
	**З КОНВЕКЦІЄЮ**	Для готування м'яса або тортів (солодких або несолодких) з рідкою начинкою на одному рівні. Використовуйте 3-й рівень. Розігрів духовки не потребується
	**СПЕЦІАЛЬНІ**	Див. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ
	**ЗАДАННЯ ПАРАМЕТРІВ**	Для задання параметрів дисплею (мова, час, яскравість, гучність звукової сигналізації, заощадження електроенергії).
	**РЕЦЕПТИ**	Для вибору 30 різноманітних рецептів (див. збірник з рецептами у додатку). Духовкою автоматично задається оптимальна температура, функція и тривалість готування. Важливо дотримуватися порад щодо готування, приладдя і використовуваних рівнів духовки, які наводяться в збірнику.
	**РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДУ ДЛЯ М'ЯСА**	Для вибору 7 оптимальних режимів готування для різних категорій м'яса. Духовкою автоматично задається кінцева внутрішня температура для обраного типу м'яса, а також ідеальна температура духовки. Ці значення наведені у спеціальній табличці, але їх можна змінити уручну в заданий інтервал часу. Для правильного введення і використання зонду слід дотримуватися інструкцій з відповідного розділу. Розташуйте м'ясо на 3-му рівні, використовуючи лист, який встановлюється на решітку або на деко з комплекту постачання. Розігрів духовки не потребується Під час готування можна відчинити дверцята духовки, щоб перевірити готовність м'яса або додати бульйон, але слідкуйте, щоб не пересунути зонд.
	**ШВИДКИЙ ВИБІР**	Для прямого доступу до 10 найбільш використовуваних функцій. Процедура зі зміни параметрів бажаної функції наведено у розділі “ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ”.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ			
	**РОЗМОРОЖУВАННЯ**		Щоб прискорити розморожування харчових продуктів. Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Рекомендується залишити їжу у власній упаковці, щоб унеможливити випаровування води з поверхні.
	**ПІДТРИМАННЯ У НАГРІТОМУ СТАНІ**		Щоб зберегти у нагрітому стані приготовані страви (напр., м'ясо, смажені страви, запіканки). Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Функція не працюватиме, якщо температура у духовці перевищує 65°C.
	**ПІДХІД ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА**		Щоб отримати оптимальний підхід дріжджового тіста для солоних і солодких виробів Щоб забезпечити високу якість дріжджових виробів, функція не працюватиме при перевищенні температури у духовці 50°C. Розташуйте тісто на 2-му рівні. Розігрів духовки не потребується
	**ГОТОВІ СТРАВИ**		Щоб довести до готовності напівфабрикати або розігріти вже готові страви, які зберігаються при кімнатній температурі або в холодильній вітрині (печиво, рідкі напівфабрикати для тортів, мафінів, перші страви і хлібобулочні вироби). Завдяки цій функції страви готуються швидко і делікатно; цю функцію можна використовувати для розігріву вже готових страв. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці із продуктами. Розігрів духовки не потребується
	**MAXI COOKING**		Для готування великих шматків м'яса (вагою понад 2,5 кг). Використовуйте 1-й або 2-й рівень духовки залежно від розмірів м'яса. Розігрів духовки не потребується
	**ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ**	**Лазан'я**	Завдяки цій функції автоматично вибирається оптимальна температура і режим готування для 5 категорій готових заморожених страв. Використовуйте 2-й або 3-й рівень готування. Розігрів духовки не потребується
		Піца	
		Штрудель	
		Картопля-фрі	
		Хліб	
		Інше	За бажанням можна встановити температуру в діапазоні між 50 і 250°C, щоб приготувати інші продукти.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Приладдя
Дріжджова випічка		-	2 / 3	160-180	30-90	Форма для випічки на решітці
		-	1-4	160-180	30-90	Рів. 4: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: форма для випічки на решітці
Торти з начинками (чизкейки, штруделі, фруктові торти)		-	3	160-200	35-90	Деко / лист для кондвиробів або форма для випічки на решітці
		-	1-4	160-200	40-90	Рів. 4: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: форма для випічки на решітці
Печиво / Тістечка		-	3	170-180	20-45	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	160-170	20-45	Рів. 4: решітка
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
		-	1-3-5	160-170	20-45	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Еклери		-	3	180-200	30-40	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	180-190	35-45	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
		-	1-3-5	180-190	35-45	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Безе		-	3	90	110-150	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	90	140-160	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
		-	1-3-5	90	140-160	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Приладдя
Хліб / Піца / Фокача		-	1 / 2	190-250	20-50	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	190-250	25-50	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
		-	1-3-5	190-250	25-50	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Несолодкі пироги (овочеві пироги, тощо)		-	3	180-190	40-55	Форма для випічки на решітці
		-	1-4	180-190	45-60	Рів. 4: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: форма для випічки на решітці
		-	1-3-5	180-190	45-60	Рів. 5: форма для випічки на решітці
						Рів. 3: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: деко або лист для кондвиробів + форма для випічки
Воловани/ Несолодкі вироби з листкового тіста		-	3	190-200	20-30	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	180-190	20-40	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
		-	1-3-5	180-190	20-40	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Лазанія / Запечені макаронні вироби / Канелоні / Запіканки		-	3	190-200	45-55	Форма на решітці
Баранина / Телятина / Яловичина / Свинина, 1 кг		-	3	190-200	80-110	Деко або форма на решітці
Курка / Кріль / Качка, 1 кг		-	3	200-230	50-100	Деко або форма на решітці
Індичка / Гуска 3 кг		-	2	190-200	80-130	Деко або форма на решітці
Запечена риба / Риба у фользі (філе, цілком)		-	3	180-200	40-60	Деко або форма на решітці
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		-	2	180-200	50-60	Форма на решітці
Тости, грінки		-	5	Інше	3-5	Решітка

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Приладдя
Рибні філе/ порційні шматки		-	3-4	Середній	20-30	Рів. 4: решітка (всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 3: деко з водою
Ковбаски / Шашлики / Поребрини / Гамбургери		-	4-5	Середній-Високий	15-30	Рів. 5: решітка (всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 4: деко з водою
Курка-гриль 1-1,3 кг		-	1-2	Середній	55-70	Рів. 2: решітка (При необхідності перемішайте страву після 2/3 часу готування)
						Рів. 1: деко з водою
		-	1-2	Інше	60-80	Рів. 2: рожен
						Рів. 1: деко з водою
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	3	Середній	35-45	Форма на решітці (При необхідності перемішайте страву після 2/3 часу готування)
Стегно ягня / Голінка свинини		-	3	Середній	60-90	Деко або форма на решітці (При необхідності перемішайте страву після 2/3 часу готування)
Запечена картопля		-	3	Середній	45-55	Деко / лист для кондвиробів (При необхідності перемішайте страву після 2/3 часу готування)
Запечені овочі		-	3	Інше	10-15	Форма на решітці
Лазанія і м'ясо		-	1-4	200	50-100	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або форма на решітці
М'ясо з картоплею		-	1-4	200	45-100	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або форма на решітці
Риба з овочами		-	1-4	180	30-50	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко або форма на решітці

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Приладдя
Заморожені піци		-	3	Авто	10-15	Деко / лист для кондвиробів або решітка
		-	1-4	Авто	15-20	Рів. 4: форма на решітці
						Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
		-	1-3-5	Авто	20-30	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: деко / лист для кондвиробів
						Рів. 1: форма на решітці
		-	1-3-4-5	Авто	20-30	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 4: деко / лист для кондвиробів
						Рів. 3: деко / лист для кондвиробів
						Рів. 1: форма на решітці

РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДУ ДЛЯ М'ЯСА

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Рекомендована температура для зонду м'яса (°C)
Ростбіф з кров'ю	Авто	-	3	215	40-60	48
Ростбіф середньо засмажений	Авто	-	3	180	50-70	60
Ростбіф добре засмажений	Авто	-	3	180	60-80	68
Індичка запечена	Авто	-	1 / 2	160	90-180	75
Курка запечена	Авто	-	3	205	50-70	83
Свинина запечена	Авто	-	3	180	70-100	75
Телятина запечена	Авто	-	3	170	60-90	68
Ідеально приготовлене м'ясо	Авто	-	3	200	-	45-90

Таблиця випробовуваних рецептів (відповідно до вимог Директиви IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 і стандарту DIN 3360-12:07:07)

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Приладдя і зауваження
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Пісочне печиво (Shortbread)		-	3	170	20-30	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	160	20-30	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Міні кондвироби (Small cakes)		-	3	170	25-35	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	160	30-40	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко
		-	1-3-5	160	35-45	Рів. 5: форма на решітці
						Рів. 3: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Бісквіт без жирів (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Форма для випічки на решітці
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 яблучних торти (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Форма для випічки на решітці
		-	1-4	175	75-95	Рів. 4: форма для випічки на решітці
						Рів. 1: форма для випічки на решітці
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Тости (Toast)		-	5	Інше	3-5	Решітка
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Бургери (Burgers)		-	5	Інше	20-30	Рів. 5: решітка (Всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 4: деко з водою
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблучний торт, торт у формі (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	160	55-65	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Печеня з свинини (Roast pork)		-	3	190	150-170	Рів. 3: решітка
						Рів. 2: деко з водою (при необхідності долити воду)
DIN 3360-12:07 annex C						
Плаский торт (Flat cake)		-	3	170	40-50	Деко / лист для кондвиробів
		-	1-4	170	45-55	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко

У таблиці готування надаються рекомендації щодо ідеальних функцій і температур з метою отримання кращих результатів для кожного рецепту. При бажанні готування з конвекцією на одному рівні рекомендується вибрати третій рівень і ту ж саму температуру, що і для духовки з "ТЕРМОВЕНТИЛЯЦІЄЮ" на декількох рівнях.
Під час готування на грилі рекомендується залишити 3-4 см від переднього краю решітки, щоб полегшити витягання.

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю готування

У таблиці вказується найкраща функція для відповідного продукту, який можна готувати на одному або на декількох рівнях одночасно. Час готування відраховується з моменту розташування продукту у духовці, не враховуючи попередній розігрів (де він необхідний). Температура і час готування є орієнтовними і залежать від кількості їжі і типу використовуваного приладдя. Спочатку задавайте найнижчі рекомендовані значення, при незадовільному результаті підвищуйте температуру. Рекомендується використовувати приладдя з комплекту постачання, форми для випічки або форми взагалі з темного металу. Дозволяється також використовувати каструлі або приладдя з піреkсу або кераміки, час готування дещо збільшиться. Щоб отримати кращі результати, дотримуйтесь порад з таблиці готування щодо вибору кухонного приладдя і його розміщення на різних рівнях.

Одночасне готування різних продуктів

За допомогою функції духовки з "КОНВЕКЦІЄЮ" можна одночасно на різних рівнях готувати різноманітні продукти (наприклад: рибу та овочі), які потребують однакової температури. Витягніть раніше з духовки ті страви, час готування яких вичерпаний раніше, і залиште інші готуватися далі.

Кондвироби

- Випікайте делікатні кондвироби з використанням статичної функції на одному лише рівні. Використовуйте форми з темного металу, розміщуючи їх завжди на решітку з комплекту постачання. Для готування на декількох рівнях виберіть функцію з примусовою конвекцією і розміщуйте форми для випічки на решітках так, щоб забезпечити циркуляцію повітря.
- Щоб перевірити готовність торту, вставте дерев'яну лучинку у найвищу частину виробу. Якщо вона залишиться сухою, виріб готовий.
- При використанні форм з протипригарним покриттям не змазуйте маслом краї, тому що випічка може нерівномірно підійматися.
- Якщо виріб опадає в процесі випікання, наступного разу задайте меншу температуру, зменште кількість рідини і акуратно перемішайте тісто.
- Кондвироби із соковитими начинками (з сирами або з фруктами) вимагають функції духовки "З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа торта занадто волога, опустіть нижче рівень і посипте основу сухарями або розкришеним печивом перед додаванням начинки.

М'ясо

- Використовуйте будь-яку форму або лоток з придатними розмірами для готування м'яса. Для печені додавайте бульйон на дно каструлі, щоб забезпечити зволоження м'яса і покращити його смак. Готову печеню краще залишити ще на 10-15 хвилин у духовці або обмотати алюмінієвою фолією.
- Щоб приготувати на грилі м'ясо, вибирайте шматки однакової товщини, щоб гарантувати рівномірне готування. Шматки м'яса значної товщини вимагають більшого часу готування. Щоб запобігти підгорянню м'яса на поверхні, зніміть решітку і перевстановіть її на нижчі рівні Після 2/3 часу готування перегорніть м'ясо.

Рекомендується розмістити деко з півлітром води безпосередньо під решіткою, на котрій знаходиться м'ясо для гриля. В деко стікатимуть соки, які утворюються під час готування. В разі необхідності додавайте воду.

Рожен (наявний лише в деяких моделях

Рожен застосовується для рівномірного запікання великих шматків білого або червоного м'яса. Настроміть м'ясо на шампур рожна, перев'язуючи його, якщо йдеться про курку; переконайтеся, що м'ясо добре зафіксоване і після цього вставте рожен у своє місце на передній стінці духовки, використовуючи відповідну опору. Щоб запобігти диму і зібрати соки, які утворюються під час готування, рекомендується вставити на перший рівень деко і нили в нього півлитра води. На рожні мається пластмасова рукоятка, яку необхідно зняти перш, ніж розпочати готування. Застосовуйте її наприкінці, щоб вийняти страву з духовки і не обпектися.

Піца

Злегка змажте олією форми для піци, щоб отримати хрустку основу. Після 2/3 часу готування розкладіть на піцу моцарелу.

Функція підходу на дріжджах

Рекомендується завжди накривати тісто зволоженою тканиною і тільки потім ставити у духовку. При використанні цієї функції час підходу зменшується приблизно у три рази відповідно до часу підходу на дріжджах при кімнатній температурі (20-25°C). Час підходу на дріжджах для тіста на піцу вагою 1 кг складає приблизно одну годину.

Printed in Italy
06/2011

5019 310 01287

PL RU UA

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA