

HU	Használati útmutató	2
RO	Manual de utilizare	19
UK	Інструкція	36

Sütő
Cuptor
Духова шафа

USER MANUAL

Tartalomjegyzék

Biztonsági előírások	2	Hasznos javaslatok és tanácsok	8
Termékleírás	4	Ápolás és tisztítás	13
Az első használat előtt	5	Mit tegyek, ha...	16
Napi használat	5	Műszaki adatok	16
Órafunkciók	7	Üzembe helyezés	16
További funkciók	8	Környezetvédelmi tudnivalók	18

A változtatások jogát fenntartjuk.



Biztonsági előírások

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



Vigyázat Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, vagy ha tőle tájékoztatást kaptak a készülék működtetéséről.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Üzembe helyezés



Vigyázat A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás



Vigyázat Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati ká-

bel cserére szorul, forduljon a márkaszer-
vizez vagy villanyszerelőhöz.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Használat

 **Vigyázat** Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetjére.



Vigyázat A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütés-

hez. A gyümölcsök leve maradandó folto-
kat ejthet.

Ápolás és tisztítás

⚠ Vigyázat Személyi sérülés, tűz vagy a
készülék károsodásának veszélye áll
fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készülé-
ket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót
a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Más-
különbén fennáll a veszély, hogy az üvegtá-
blák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktala-
nul cserélje ki. Forduljon a márkaszerviz-
hez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a
készülekről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket,
hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet
okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztít-
sa. Csak semleges tisztítószer használjon.
Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot,
oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt hasz-
nál, tartsa be a tisztítószer csomagolásán
feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha
van) semmilyen mosószerrel.

Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú,
amely kizárólag háztartási készülékekhez
használatos. Otthona kivilágítására ne
használja.

⚠ Vigyázat Vigyázat! Áramütés-veszély.

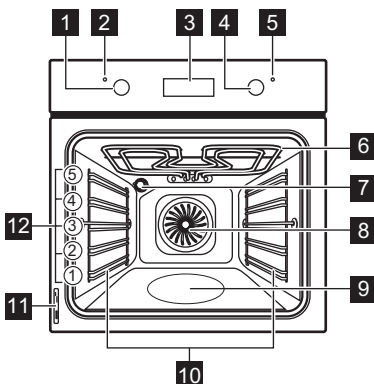
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati
dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műsza-
ki jellemzőkkel rendelkező lámpát használ-
jon.

Ártalmatlanítás

⚠ Vigyázat Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a
hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megaka-
dályozza gyermekek és kedvenc állatok
készülékben rekedését.

Termékleírás



- 2 Bekapcsolás-visszajelző
- 3 Elektronikus programkapcsoló
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Hőmérséklet-visszajelző
- 6 Grill
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Víz tisztítás tartálya
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Adattábla
- 12 Polcszintek

1 Sütőfunkciók szabályozógombja

Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Alumínium sütő tálca**

Tortákhoz és süteményekhez.

- **Grillező / sütőedény**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Az első használat előtt

⚠ Vigyázat Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető poltartót (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Fontos Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az óra beállítása

i A sütő működtetése előtt be kell állítani az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd.

A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.



Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

i Az idő módosításához nyomja le többször a gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Idő-tartam vagy Befejezés funkciót ugyanarra az időre beállítani.

Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
 3. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 4. Hagyja tíz percig működni a készüléket.
 5. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 6. Hagyja tíz percig működni a készüléket.
- A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

Napi használat

⚠ Vigyázat Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.

Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.

2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

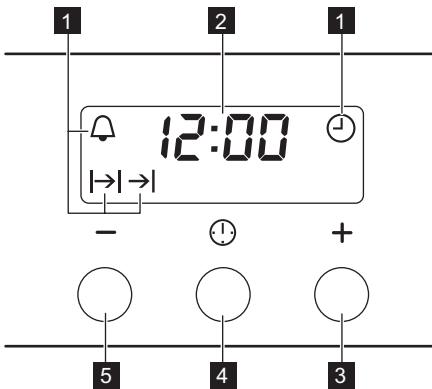
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályzót.

Sütőfunkciók

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés / Víz tisztítás	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem. A Víz tisztításról további tájékoztatásért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.
	Felső fűtés	Főzött ételek befejezéséhez. Csak a felső fűtőelem működik.
	Alsó sütés	Ropogós vagy kérges aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik.
	Grill	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Píritós készítéséhez.
	Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételmszer grillezéséhez. Píritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egy-nél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

Órafunkciók

Elektronikus programkapcsoló



- 1 Funkciók visszajelzői
- 2 Idő kijelző
- 3 + gomb
- 4 Kiválasztó gomb
- 5 - gomb

Óra funkció		Alkalmazás
	Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
	Befejezés	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.

i Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés funkciót annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készülék. Először az Időtartamot , majd a Befejezést állítsa be.

Az óra funkciók beállítása

1. Az időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

i Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.

További funkciók

Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

Biztonsági termosztát

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túl-

2. Tartsa nyomva a - gombot.
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

melegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Hasznos javaslatok és tanácsok

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával.

Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem tel.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a saftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak alagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedé-

nyeikhez, receptjeikhez és mennyiségeikhez, miközben használja a készüléket.

Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefíres sajgtorta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon ¹⁾
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Sütő tálcán

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Sütő tálcán ¹⁾
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Sütő tálcán ¹⁾
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (2 és 4)	180	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Sütő tálcán ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	180	2	160	100 - 120	2 db
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészben
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészben
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészben
Nyúlhús	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészben

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

Grill

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12-15	12-14
Bífsztek	4	600	4	maximális	10-12	6-8
Kolbászok	8	-	4	maximális	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	4	maximális	12-16	12-14
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maximális	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	4	maximális	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maximális	20-30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	-	4	maximális	5-7	-
Pirítós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

Kiolvasztás

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kiolvasztási időtartam [perc]	További kiolvasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300	30 - 40	10 - 20	-

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kiolvastási időtartam [perc]	További kiolvastási időtartam [perc]	Megjegyzések
Vaj	250	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felferhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

Aszalás – Hőlégbefűvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1/4	40 - 50	2 - 3

GYÜMÖLCS

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.

- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosógépben. Tönkreteheti a teflon bevonatot!

i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

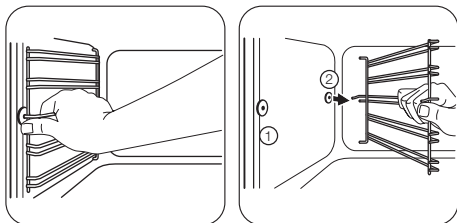
Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

Polctartók

A polctartók kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartók eltávolítása



1 Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.

2 Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartók behelyezése

A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

- i** A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

Víz tisztítás

A Víz tisztítás program gőz segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Öntsön 300 ml vizet a Víz tisztítás tartályába, mely a sütő alján található.
2. Állítsa be a sütőfunkciót .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

! **Vigyázat** A készülék megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e.

Égésveszély!

Sütőlámpa

! **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

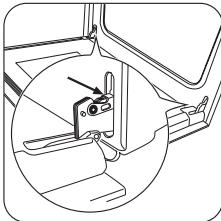
i Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmарadék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

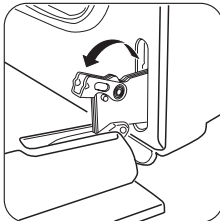
A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban két üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglap a tisztításhoz kivehetőek.

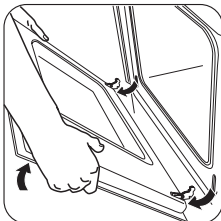
i A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



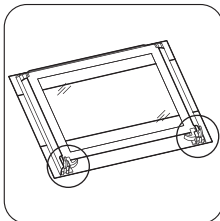
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanérját.



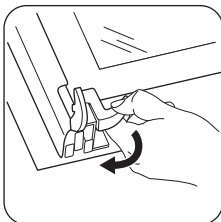
2 Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



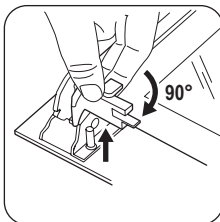
3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



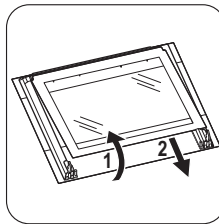
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszerezéséhez.



6 A két rögzítőt fordítsa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



7 Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üveglapot.

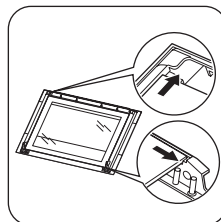
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.



Mit tegyek, ha...

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszereplőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A kijelzőn a következő látható: 12.00	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)
 Termékszám (PNC)
 Sorozatszám (S.N.)

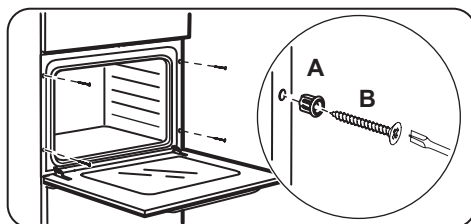
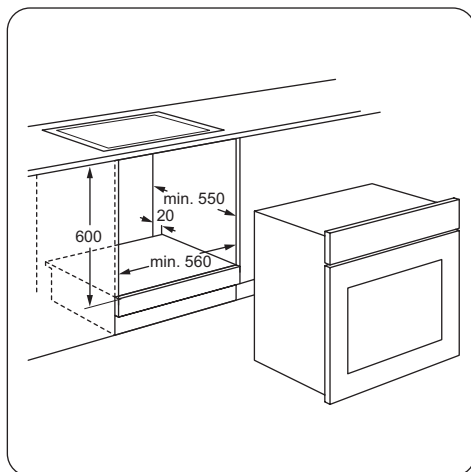
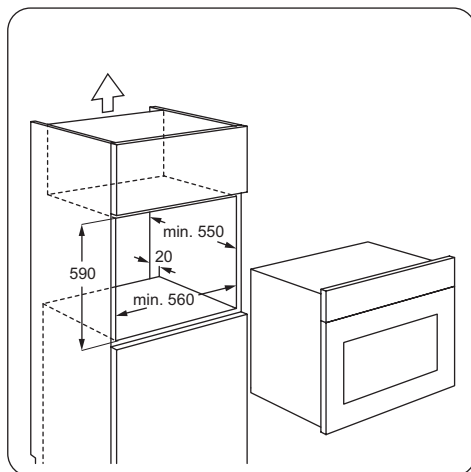
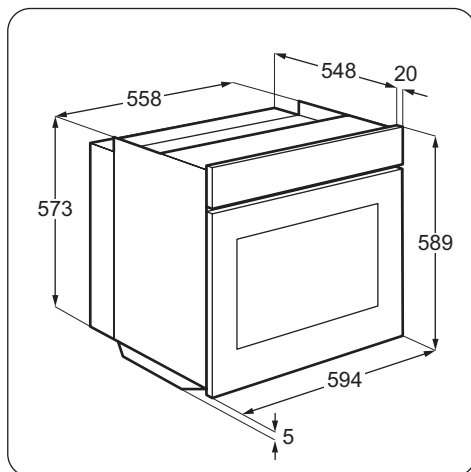
Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

Üzembe helyezés

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Beépítés



Elektromos üzembe helyezés

⚠ Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képzett személy végezheti el.

i A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábel-lel kerül szállításra.

Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

A középső (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).



Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található

 szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

Cuprins

Instrucțiuni privind siguranța	19	Sfaturi utile	25
Descrierea produsului	21	Îngrijirea și curățarea	31
Înainte de prima utilizare	22	Ce trebuie făcut dacă...	33
Utilizarea zilnică	22	Date tehnice	34
Funcțiile ceasului	23	Instalarea	34
Funcții suplimentare	24	Protejarea mediului înconjurător	35

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.



Instrucțiuni privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru referință ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



Avertizare Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea aparatului, instruire efectuată de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Instalarea



Avertizare Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică



Avertizare Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.

- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea

 **Avertizare** Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.

- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

Îngrijirea și curățarea

⚠ Avertizare Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

⚠ Avertizare Risc de electrocutare.

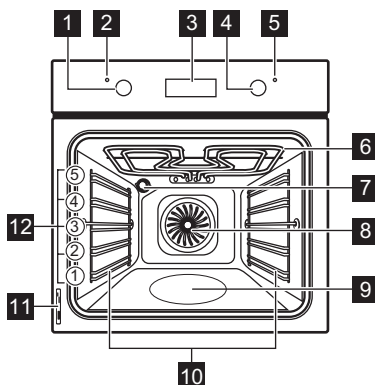
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Aruncarea la gunoi

⚠ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

Descrierea produsului



- 1 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2 Indicator de alimentare electrică

- 3 Dispozitiv de programare electronic
- 4 Buton pentru temperatură
- 5 Indicator temperatură
- 6 Grătar
- 7 Bec cuptor
- 8 Ventilator
- 9 Recipient pentru curățarea cu apă
- 10 Suportul pentru raft, detașabil
- 11 Plăcuță cu date tehnice
- 12 Poziții rafturi

Accesoriiile cuptorului

- **Raft sarma**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

- **Tavă de coacere aluminizată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Grill- / Cratiță pentru frigere**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

Înainte de prima utilizare

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Curățarea inițială

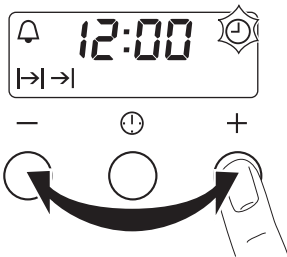
- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Important Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Reglarea orei

i Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Când conectați aparatul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.



După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică timpul setat.

i Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Funcția Durata sau Sfârșit trebuie setate simultan.

Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de o oră.
3. Setati funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.
5. Setati funcția și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

Utilizarea zilnică

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.
Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.

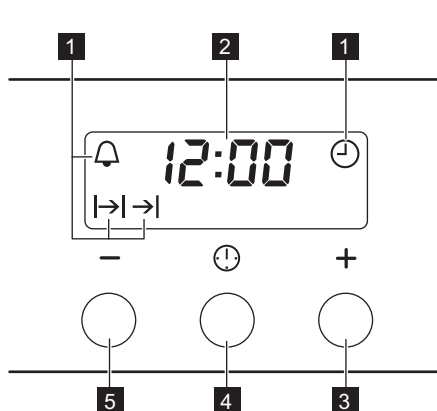
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.
Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului		Aplicație
	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Iluminare cuptor	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
	Gătire convențională :Încălzire de sus + jos / Curățarea cu apă	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp. Pentru mai multe informații despre Curățarea cu apă, consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".
	Încălzire de sus	Pentru a termina alimentele deja gătit. Funcționează doar elementul de încălzire de sus.
	Încălzire de jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos.
	Grill (gratar)	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul.
	Gătire prin Convecție cu Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătit, pe mai multe rafturi, fără transfer de aromă.
	Decongelare	Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul pentru temperatură trebuie să fie în poziția oprit.

Funcțiile ceasului

Dispozitiv de programare electronic



- 1 Indicatoarele funcției
- 2 Indicator timp
- 3 Buton +
- 4 Buton selectare
- 5 Buton -

Funcțiile ceasului		Aplicație
	Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.
	Durata	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul.
	Sfârșit	Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat.

i Puteți folosi simultan Durata  și Sfârșit  pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat. Setati mai întâi Durata , după aceea Sfârșit .

Setarea funcțiilor ceasului

1. Pentru Durata  și Sfârșit , setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru .
2. Apăsăți repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.



3. Apăsăți **+** sau **-** pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. După încheierea perioadei de timp setate, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.

i În cazul funcțiilor Durata  și Sfârșit , aparatul este dezactivat automat.

4. Pentru a opri semnalul, apăsăți un buton.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsăți repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul **-**. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

Funcții suplimentare

Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze su-

prăncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostad de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

Sfaturi utile

- Aparatul are cinci niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o recirculare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3 (2 și 4)	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3 (2 și 4)	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratiță adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	2	165	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un grătar ¹⁾
Ștrudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/tort bogat în fructe	2	160	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine ¹⁾
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri	-	-	2 și 4	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Chifle dulci	3	190	3	190	12 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Eclere - pe un nivel	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	2 și 4	170	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	1	170	2 (stânga și dreapta)	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾
Pâine de seară	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Chifle	2	190	2 (2 și 4)	180	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă ¹⁾
Biscuiți	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă
Tartă cu slănină și omletă	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾
Paste Cannello- ni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un grătar
Carne de porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un grătar
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, bi- ne făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un grătar
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Picior
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rață	2	175	2	220	120 - 150	Întreg
Gâscă	2	175	1	160	150 - 200	Întreg
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Tăiat în bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Tăiat în bucăți

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton/Somon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

Grill

 Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Grill		Durată de gătire [min]	
	Bucăți	[g]	Nivel raft	Temp [°C]	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	800	4	max.	12-15	12-14
Friptură de vită	4	600	4	max.	10-12	6-8
Cârnați	8	-	4	max.	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pui (tăiat în două)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
File de pește	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandviș cu pâine prăjită	4-6	-	4	max.	5-7	-
Pâine prăjită	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Decongelare

TIP DE MÂNCĂ-RE	[g]	Timp decongelare [minute]	Timp suplimentar de decongelare [minute]	Observații
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1400	60	60	-

Usare - Aer cald

Acoperiți rafturile cuptorului cu foi de copt.

LEGUME

TIP DE MÂNCĂ-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ierburi	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUCT

TIP DE MÂNCĂ-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Prune	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Caise	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Felii de măr	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pere	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

Îngrijirea și curățarea

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi distrus.

i Pentru modelele din inox sau aluminiu:

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

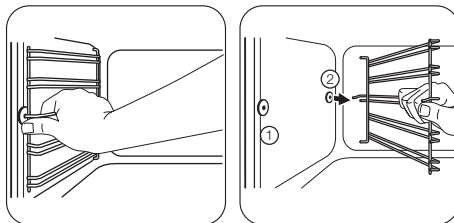
Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați centrul de service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

Suporturile raftului

Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

Scoaterea suporturilor pentru rafturi



1 Trageți partea din față a suportului grătarelor afară din peretele lateral.

2 Trageți partea din spate a suportului pentru raft pentru a o îndepărta de perețele lateral și scoateți-o în afară.

Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.

i Capetele rotunde ale suporturilor pentru rafturi trebuie îndreptate spre înainte.

Curățare cu apă

Procedura de Curățare cu apă folosește aburul pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 300 ml de apă în rezervorul pentru Curățare cu apă aflat la baza cuptorului.
2. Setati funcția cuptorului .
3. Setati temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.

6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o lavetă.

⚠ Avertizare Înainte de a atinge aparatul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.

Bec cuptor

⚠ Avertizare Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

i Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă. Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.

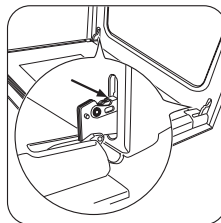
Utilizați același tip de bec de cuptor.

4. Instalați capacul de sticlă.

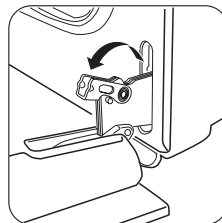
Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

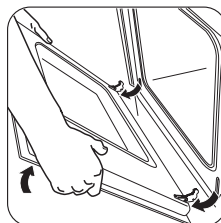
i Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



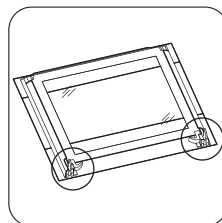
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



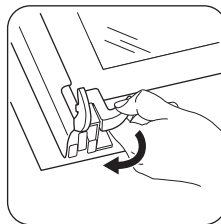
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



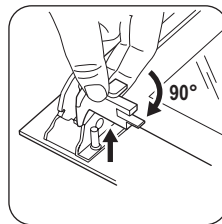
3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



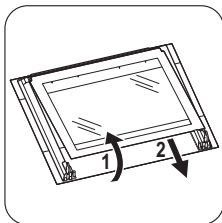
4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



5 Pentru a scoate panoul intern de sticlă eliberați sistemul de blocare.



6 Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



7 Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

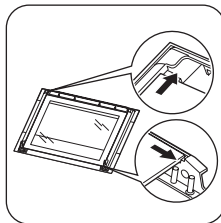
După terminarea procedurii de curățare, remontați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă.

Ce trebuie făcut dacă...

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este dezactivat.	Activați aparatul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Afișajul indică 12.00 .	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați ceasul.
Aburul și condensul se așează pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

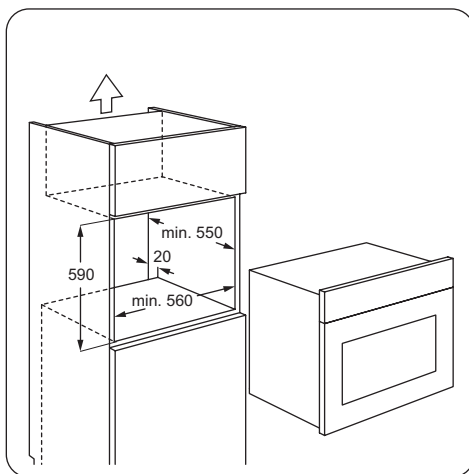
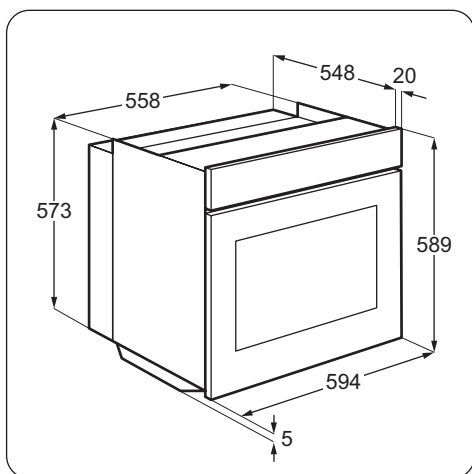
Date tehnice

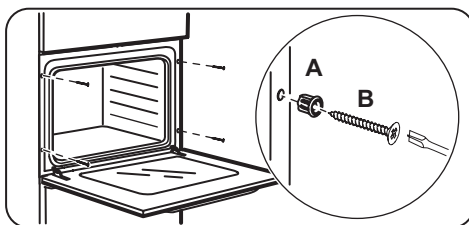
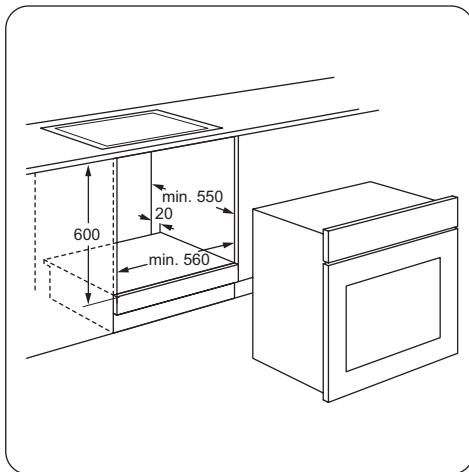
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

Instalarea

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Încorporarea în mobilier





Conectarea la alimentarea electrică

⚠ Avertizare Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.

Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:

Putere totală absorbită	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maxim 2300 W	3 x 1 mm ²
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Cablul de masă (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Materialele de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	36	Корисні поради	42
Опис виробу	39	Догляд та чистка	48
Перед першим користуванням	39	Що робити, коли ...	51
Щоденне користування	40	Технічні дані	51
Функції годинника	41	Установка	52
Додаткові функції	42	Охорона довкілля	53

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

 **Попередження!** Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад може використовуватись дітьми старше 8 років та особами із зниженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно користування приладом відповідальною за їх безпеку людиною.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Чищення та технічне обслуговування не можна виконувати дітям без нагляду.

Установка

 **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

Підключення до електромережі

 **Попередження!** Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У

разі невідповідності слід звернутися до електрика.

- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Експлуатація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.

- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтесь, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтесь до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте прилад чи деко, та, коли вставляєте їх.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
 - Не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.

- не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
- після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

Догляд та чистка

 **Попередження!** Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

 **Попередження!** Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключити прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

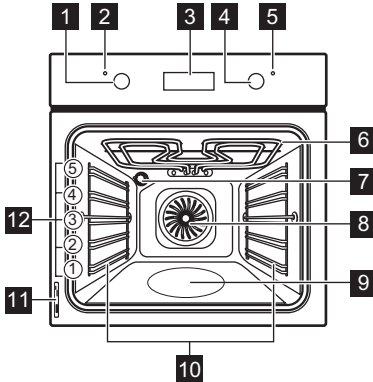
Утилізація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

Опис виробу



- 1** Перемикач функцій духової шафи
- 2** Індикатор живлення
- 3** Електронний програматор
- 4** Перемикач температури

- 5** Індикатор температури
- 6** Гриль
- 7** Лампочка духової шафи
- 8** Вентилятор
- 9** Контейнер для очищення водою
- 10** Опорна рейка, знімна
- 11** Табличка з технічними даними
- 12** Рівні розташування полиць

Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Алюмінієве деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.
- **Деко для смаження / деко для гриля**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.

Перед першим користуванням

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (якщо передбачено).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».

Встановлення часу

- i** Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час доби.

При підключенні приладу до електромережі чи після припинення подачі електроенергії індикатор часу доби починає блимати.

Користуйтеся кнопками **+** і **-**, щоб встановити час.



Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

- i** Щоб змінити час, натискайте , поки блимає індикатор часу доби. Не слід одночасно налаштовувати функцію «Тривалість»  або «Завершення» .

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалили залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.

2. Дайте приладу попрацювати одну годину.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.
5. Встановіть функцію  і максимальну температуру.

6. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'явитися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Щоденне користування

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на потрібну функцію. Коли прилад працює, світиться індикатор живлення.

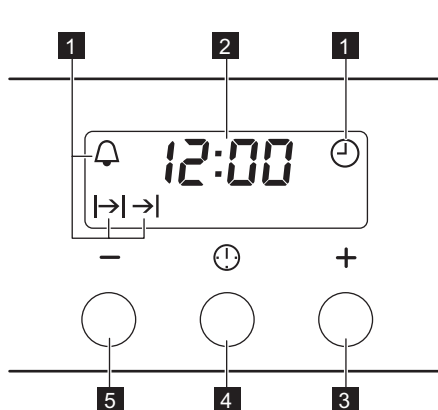
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою перемикача температури. Коли температура у приладі збільшується, починає світитися індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та перемикач температури в положення «вимкнено».

Функції духовки

Функція духовки		Застосування
	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Підсвітка	Лише увімкнення лампочки духовки. Не є функцією готування.
	Традиційне приготування / Очищення водою	Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Детальнішу інформацію про очищення водою див. у розділі «Догляд та чистка».
	Верхній нагрів	Для доведення страв до готовності. Працює тільки верхній нагрівальний елемент.
	Нижній нагрів	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент.
	Гриль	Для готування на грилі невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування гринок.
	Великий гриль	Для готування на грилі великої кількості страв або продуктів пласкої форми. Для приготування гринок. Гриль вмикається повністю.
	Вентилятор	Дозволяє одночасно смажити чи пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
	Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів. Перемикач температури має бути в положенні «вимкнено».

Функції годинника

Електронний програматор



- 1 Індикатори функцій
- 2 Індикатор часу
- 3 Кнопка +
- 4 Кнопка вибору
- 5 Кнопка -

Функція годинника		Застосування
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
	Таймер	Настройка часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
	Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
	Завершення	Встановлення часу вимкнення приладу.

i Ви можете одночасно використовувати функції «Тривалість» і «Завершення» , щоб встановити час увімкнення й вимкнення приладу. Спершу настройте функцію «Тривалість» , а потім «Завершення» .

Налаштування функцій годинника

- Для функцій «Тривалість» і «Завершення» необхідно встановити функцію духової шафи й температуру. Для таймера зворотного відліку цього робити не треба.
- Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.



- Натискаючи + або -, встановіть час для потрібної функції годинника. На дисплеї відображається індикатор встановленої функції годинника. Після того як заданий час сплине, протягом двох хвилин блиматиме індикатор і лунатиме звуковий сигнал.

i Якщо встановлено функції «Тривалість» і «Завершення» , прилад вимикається автоматично.

4. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
5. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «вимкнено».

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не почне мигітати індикатор потрібної функції.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити не-

2. Натисніть і утримуйте кнопку -. Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

безпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духові шафи обладнані термостатом, який припиняє подачу живлення. Духові шафи вмикаються автоматично, коли температура знизиться.

Корисні поради

- Прилад має п'ять рівнів для встановлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.

- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час сма-

ження, налейте у піддон трохи води.

Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випа-
рується.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Збиті суміші	2	170	3 (2 і 4)	160	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	2	170	3 (2 і 4)	160	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пудинг із масляною	1	170	2	165	60 - 80	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний пиріг	2	170	2 (лівий і правий)	160	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	2	170	2 (лівий і правий)	165	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	2	170	2	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг	2	160	2	150	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾
Кекс із родзинками	1	175	2	160	50 - 60	У формі для випікання хліба ¹⁾
Маленькі тістечка – один рівень	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На деку для випікання
Маленькі тістечка – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	25 - 35	На деку для випікання

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Маленькі тістечка – три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	30 - 45	На деку для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – один рівень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На деку для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деку для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	35 - 45	На деку для випікання
Безе – один рівень	3	120	3	120	80 - 100	На деку для випікання
Меренги - два рівні	-	-	2 і 4	120	80 - 100	На деку для випікання ¹⁾
Здобні булочки	3	190	3	190	12 - 20	На деку для випікання ¹⁾
Еклери – один рівень	3	190	3	170	25 - 35	На деку для випікання
Еклери - два рівні	-	-	2 і 4	170	35 - 45	На деку для випікання
Пирого з начинкою	2	180	2	170	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	1	160	2	150	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сандвіч «Вікторія»	1	170	2 (лівий і правий)	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Білий хліб	1	190	1	190	60 - 70	1–2 буханки, 500 г кожна ¹⁾

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Житній хліб	1	190	1	180	30 - 45	У формі для випікання хліба
Булочки	2	190	2 (2 і 4)	180	25 - 40	6 – 8 шт. на деку для випікання ¹⁾
Піца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	На деку для випікання або в глибокій жаровні ¹⁾
Коржики	3	200	3	190	10 - 20	На деку для випікання ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Пиріг із макаронного тіста	2	200	2	180	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	175	45 - 60	У формі
Кіш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	1	180	50 - 60	У формі ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾
Каннеллоні (трубочки з тіста з начинкою)	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Яловичина	2	200	2	190	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (з кров'ю)	2	210	2	200	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	2	210	2	200	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (добре просмажений)	2	210	2	200	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Зі шкіркою
Свинина, гомілка	2	180	2	160	100 - 120	2 шматки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	2	220	2	200	70 - 85	Ціла
Індичка	2	180	2	160	210 - 240	Ціла
Качка	2	175	2	220	120 - 150	Ціла
Гуска	2	175	1	160	150 - 200	Ціла
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	2	175	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цілий

РИБА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Форель/морський ляц	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 шматочків філе

Гриль

i Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж гувати.

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полочки	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебаб	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибне філе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Грінки з бутербродною начинкою	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Грінки	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Розморожування

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
Курка	1000	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	1000	100 - 140	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	500	90 - 120	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	300	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть якщо наявні не до кінця розморожені згустки
Печиво	1400	60	60	-

Суша пара – вентилятор

Накрийте полицку духовки пергаментом для випікання.

ОВОЧІ

СТРАВА	Рівень полицки		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Квасоля	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перець	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овочевий суповий набір	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Гриби	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень/трави	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТИ

СТРАВА	Рівень полицки		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Сливи	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикоси	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблука, нарізані скибками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груші	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль),

акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

Догляд та чистка

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.

- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духовки. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

i Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

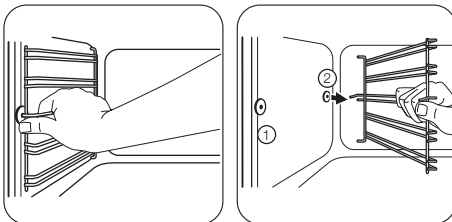
Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Направляючі для полицок

Направляючі для полицок можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання направляючих для полицок



- 1** Спочатку потягніть передню частину направляючої для полицки від бічної стінки.
- 2** Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки і зніміть її.

Встановлення направляючих для полицок

Для встановлення направляючих для полицок виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.

- i** Округлені кінці направляючих для полицок мають бути спрямовані вперед.

Очищення водою

Під час водного чищення за допомогою пари з поверхні духової шафи видаляється залишковий жир і частки їжі.

1. Додайте 300 мл води в контейнер водного чищення, розташований у нижній частині духової шафи.
2. Встановіть функцію духової шафи **Δ^v**.
3. Встановіть температуру 90 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть прилад, щоб він охолонув.
6. Після того як прилад охолонув, протріть тканиною внутрішні поверхні духової шафи.

- ! Попередження!** Переконайтеся, що прилад охолонув, перш ніж його торкатися. Існує ризик отримання опіків.

Лампочка духовки

- ! Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

- i** Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

Завжди тримайте галогенову лампу за допомогою ганчірки, щоб запобігти підгоряння залишків жиру на лампі.

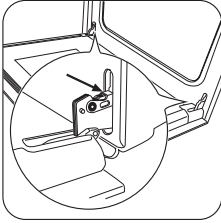
1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300°C.
Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.

4. Установіть скляний плафон.

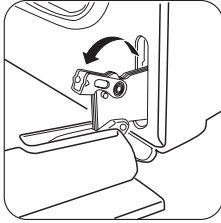
Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель можна зняти.

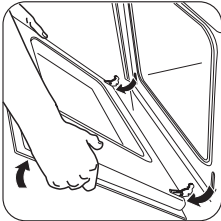
i Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби виїняти внутрішню скляну панель.



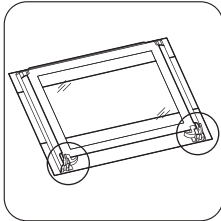
1 Відкрийте дверцята повністю та візьміться за дві завіси на дверцятах.



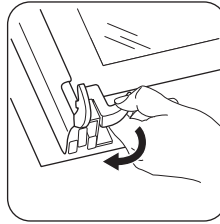
2 Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.



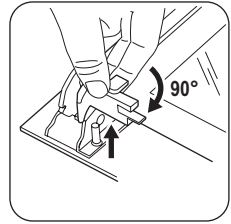
3 Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



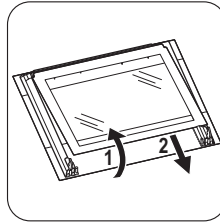
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб виїняти внутрішню скляну панель.



6 Поверніть два фіксатори на 90° і виїміть їх із гнізд.



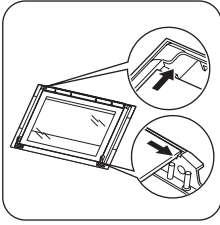
7 Обережно підніміть (1) і виїміть (2) скляну панель.

Помийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно протріть панель насухо.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляну панель і дверцята на місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик. Упевніться, що внутрішня скляна панель правильно вставлена на місце. Див. малюнок.



Що робити, коли ...

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
Духова шафа не нагрівається.	Не налаштований годинник.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлені обов'язкові налаштування.	Перевірте налаштування.
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник на електроциті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не працює.	Лампочка духової шафи перегоріла.	Замініть лампочку духової шафи.
Дисплей показує 12.00 .	Мало місце відключення електроенергії.	Налаштуйте годинник.
На страві та на внутрішній поверхні духової шафи накопичується пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

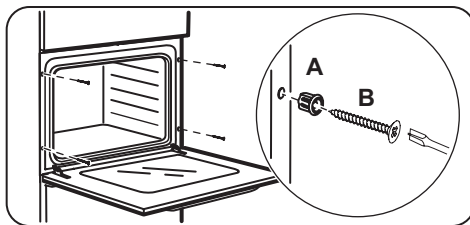
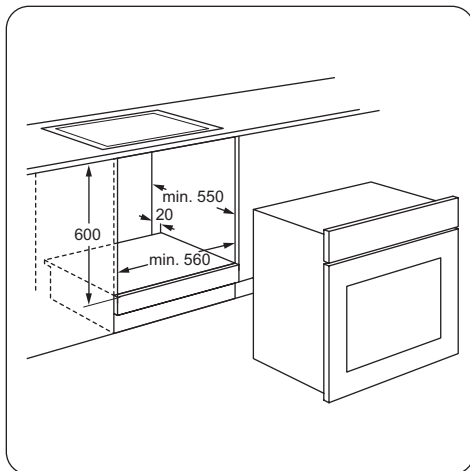
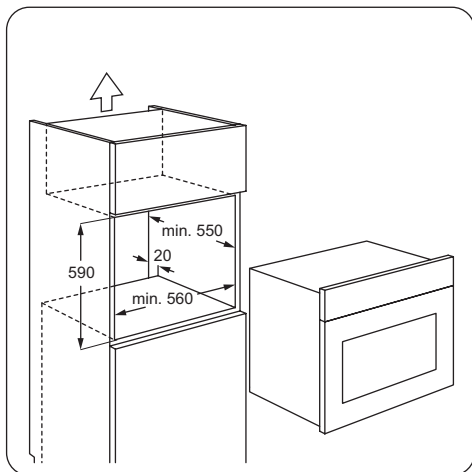
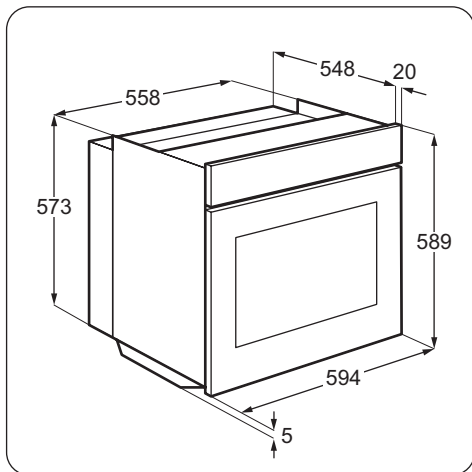
Технічні дані

Напруга	230 В
---------	-------

Установка

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Вбудовування в кухонні меблі



Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на таблиці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Жовтий/зелений кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази і нейтралі (синій і коричневий кабелі).



Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і підлягають вторинній переробці. На пластикових компонентах є міжнародне маркування, наприклад PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop

