



 **ARDO**
made for you.

1. DŮLEŽITÉ POZNÁMKY A POKYNY K POUŽITÍ	4-5
2. POPIS SPOTŘEBIČE	6-9
3. POKYNY PRO UŽIVATELE	10-17
4. CO DĚLAT, KDYŽ NĚCO NEFUNGUJE	17
5. TECHNICKÉ PARAMETRY	18
6. POKYNY K INSTALACI	19-20

TECHNICKÉ ZAJIŠTĚNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

Tento spotřebič byl před opuštěním továrny zkolaudován a seřízen kvalifikovanými pracovníky tak, aby co nejlépe fungoval.

Každá oprava nebo další seřízení musí být provedeno s maximální pečlivostí a pozorností pouze kvalifikovanými pracovníky.

Z tohoto důvodu doporučujeme obrátit se vždy na naše nejbližší servisní středisko s upřesněním značky, modelu, s výrobním číslem, popisem vzniklého problému a typu spotřebiče, který vlastníte. Příslušné údaje jsou uvedeny na výrobním štítku umístěném na spotřebiči a vloženém do návodu.

Pozn.: Doporučujeme vlepít tento štítek do níže vyhrazeného prostoru, abyste měli tyto údaje vždy při ruce.

Tyto informace umožní zaměstnancům servisního střediska obstarat si vhodné náhradní díly a vám zajistí rychlou a účinnou opravu.

Originální náhradní díly a volitelné příslušenství naleznete pouze v našich servisních střediscích a u autorizovaných prodejců.

MÍSTO VYHRAZENÉ PRO NALEPENÍ VÝROBNÍHO ŠTÍTKU

Tento spotřebič byl projektován a vyroben v souladu s dále uvedenými evropskými normami:

- ČSN EN 60 335-1 a ČSN EN 60 335-2-6 (elektrina) následné pozměňovací úpravy.

Spotřebič odpovídá předpisům dále uvedených směrnic EU:

- EHS 2006/95 o elektrickém jištění (BT).
- EHS 89/336 + 92/31 + 93/68 o elektromagnetické kompatibilitě (EMC).

a na rozlišovací etiketě na obalu je uveden symbol .

Příslušenství trouby, které by mohlo přijít do kontaktu s potravinami, je vyrobeno z materiálů odpovídajících ustanovením směrnice EHS 89/109 ze dne 21.12.1988.

Tento výrobek je v souladu se směrnicí EU 2002/96/ES.

Symbol přeškrtnuté popelnice uvedený na přístroji znamená, že se tento výrobek po skončení životnosti nesmí likvidovat spolu s domácím odpadem, ale musí být odevzdán do speciálního sběrného dvora určeného pro elektrická a elektronická zařízení, nebo je možné ho předat prodejci při koupi nového stejného zařízení.



Uživatel odpovídá pod trestem sankcí, které jsou stanoveny platnými zákony o odpadech, za odevzdání přístroje po skončení jeho životnosti do určených sběrných míst.

Odpovídající tříděný sběr, který umožňuje předání nepotřebného přístroje k recyklaci, zpracování a likvidaci s ohledem na životní prostředí přispívá k odstranění možných negativních důsledků na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje recyklaci materiálů, ze kterých byl přístroj vyroben.

Podrobnější informace o příslušných sběrných centrech najdete u místního úřadu pro likvidaci odpadu nebo v obchodě, ve kterém jste přístroj zakoupili.

Výrobci a dovozci jsou na vlastní odpovědnost povinni vyhovět požadavkům na recyklaci, zpracování a likvidaci s ohledem na životní prostředí buď přímo, nebo účastí ve společném systému.

Děkujeme vám za zakoupení našeho výrobku. Jsme si jisti, že tento nový spotřebič, moderní, funkční a praktický, vyrobený z nejvyšších materiálů, uspokojí maximálním způsobem vaše potřeby.

Použití tohoto nového spotřebiče je jednoduché, **doporučujeme nicméně přečíst si před jeho instalací a uvedením do provozu pozorně tento návod**, ve kterém naleznete pokyny k bezpečné instalaci, použití a údržbě. Návod si dobře uschovejte pro další použití. Výrobce si vyhrazuje právo na změny svých výrobků, které považuje za nezbytné nebo užitečné i v zájmu zákazníka, bez zásahu do základních funkčních a bezpečnostních vlastností spotřebiče.

Výrobce neodpovídá za možné nepřesnosti, způsobené chybami tisku nebo přepisu, obsažené v tomto návodu. **Pozn.:** vzhled obrázků uvedených v dokumentu je pouze informativní.

• **Instalace a údržba, uvedené v části č. 6, INSTRUKCE PRO INSTALACI, smí být prováděny výhradně odborným personálem.**

• Spotřebič smí být používán pouze k účelům, ke kterým je určen, tedy k přípravě teplých pokrmů v domácích podmínkách. Jakékoliv další použití bude považováno za nepatřičné a tudíž nebezpečné.

• Výrobce nemůže být zodpovědný za případné škody na věcech nebo osobách, které by vznikly nesprávnou instalací, nepatřičnou údržbou, nebo špatným použitím výrobku.

• Po odstranění vnějšího obalu a vnitřních obalů jednotlivých částí výrobku se ujistěte, zda je výrobek celý. V případě pochybností výrobek nepoužívejte a obraťte se na odborníky.

• Součástí obalu (papír, sáčky, polystyrén, šrouby...) nesmí zůstat v dosahu dětí, protože by mohly být zdrojem nebezpečí.

Všechny použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné, šetří životní prostředí.

• Elektrické zabezpečení tohoto výrobku je zajištěno pouze v případě, že je správně připojen ke kvalitnímu uzemnění podle norem o elektrické bezpečnosti.

Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost při nedodržování těchto předpisů. V případě pochybností požadujte revizi zařízení odbornými pracovníky.

• Před zapojením výrobku se ujistěte, že údaje ze štítku odpovídají hodnotám v síti elektrického vedení (viz část „5. TECHNICKÉ VLASTNOSTI“).

Použití jakéhokoliv elektrického zařízení vyžaduje dodržování některých základních pravidel:

Nedotýkat se spotřebiče mokřima nebo vlhkými rukama.

Nepoužívat spotřebič, pokud máte bosé nohy.

Při odpojování ze zásuvky netahat za napájecí šňůru.

Nenechávat spotřebič vystaven povětrnostním vlivům (děšť, slunce ...)

Nedovolit, aby spotřebič používaly bez dozoru děti nebo nesvěprávní.

• Před prvním použitím výrobku je nutno jej nechat rozehrát naprázdno se zavřenými dvířky při maximální teplotě, po dobu alespoň jedné hodiny, dokud nezmižou typický zápach izolační skelné vaty. Během této činnosti je nutno větrat.

• Během použití a po použití mohou být sklo dvířek trouby a další součásti velmi horké, proto je třeba držet děti daleko od spotřebiče.

• Spotřebič je třeba udržovat v čistotě. Zbytky jídla mohou způsobit riziko vznícení.

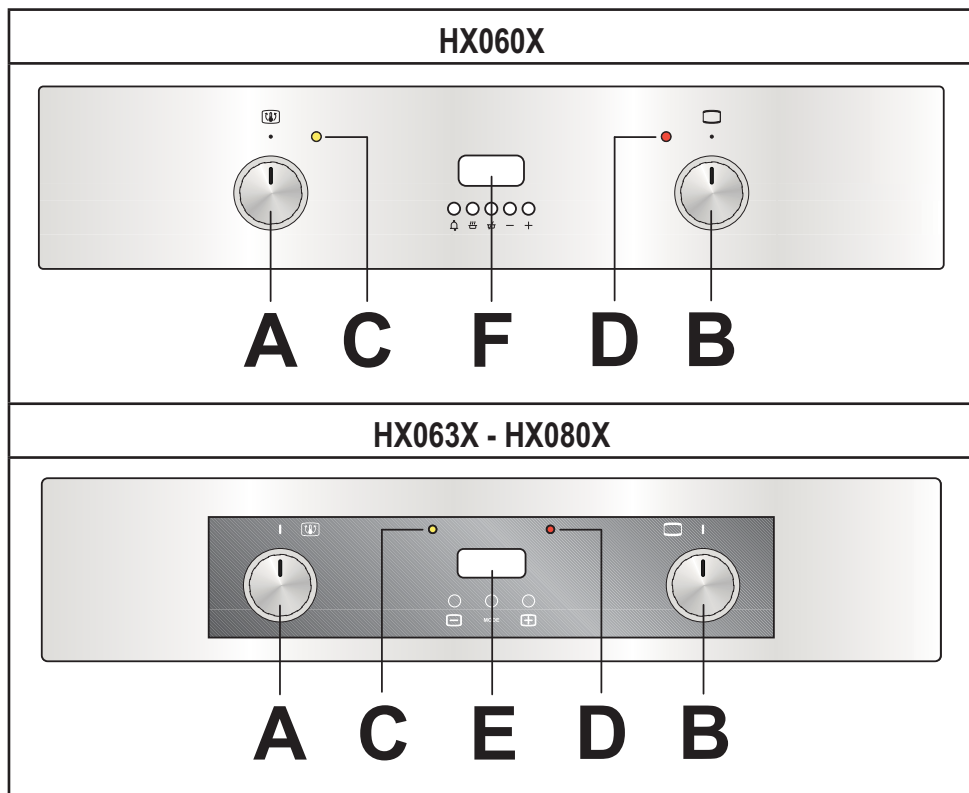
• Nepoužívat troubu jako prostor pro ukládání potravin nebo nádobí: v případě nechtěného zapnutí trouby by toto počínání mohlo způsobit škody a neštěstí.

• Pokud používáte zásuvku v blízkosti spotřebiče, ujistěte se, že kabely elektrospotřebičů, které používáte, se jej nedotýkají a jsou v bezpečné vzdálenosti od horkých částí zařízení.

• Po použití spotřebiče se ujistěte, že všechny ovladače jsou v pozici vypnuto nebo uzavřeno.

• Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou odpojte spotřebič od sítě elektrického vedení.

• V případě poškození anebo špatné funkčnosti spotřebič vypněte a odpojte od sítě elektrického vedení, neopravujte jej. Každá oprava nebo seřizování musí být provedeno s maximální péčí a pozorností odbornými pracovníky. Proto vám doporučujeme obrátit se na naše nejbližší servisní středisko a oznámit jim druh závady a model zařízení, které vlastnitě.



OVLÁDACÍ PANELY

- A. Ovladač termostatu
- B. Ovladač voliče funkcí
- C. Kontrolka zapnutí termostatu
- D. Kontrolka zapnutí elektrických komponentů
- E. Elektronický programátor "TOUCH"
- F. Elektronický programátor







OVLADAČE

OVLADAČ TERMOSTATU (bod A)

Otáčením ovladače doprava můžeme vybrat hodnoty teploty trouby k pečení jídel (mezi 50° C a max).









OVLADAČ VOLIČE FUNKCÍ (6) (obr. B)

Otáčením doprava nebo doleva se dostaneme na níže uvedené symboly:

- 0 = trouba nezapnuta
-  = zapnutí osvětlení trouby, které zůstane zapnuté u všech funkcí
-  = zapnutí ventilátoru
-  = zapnutí horních a dolních ohřívacích prvků
-  = zapnutí horních a dolních ohřívacích prvků s ventilátorem
-  = zapnutí topného prvku grilu
-  = zapnutí topného prvku grilu s ventilátorem

OVLADAČ VOLIČE FUNKCÍ (8) (obr. B)

Otáčením doprava nebo doleva se dostaneme na níže uvedené symboly:

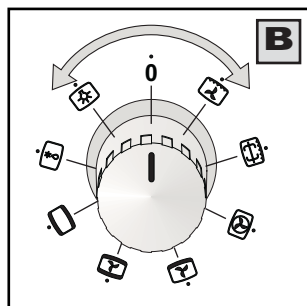
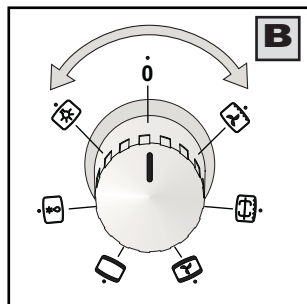
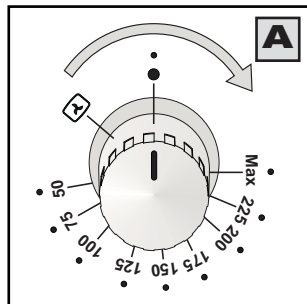
- 0 = trouba nezapnuta
-  = zapnutí osvětlení trouby, které zůstane zapnuté u všech funkcí
-  = zapnutí ventilátoru
-  = zapnutí horních a dolních ohřívacích prvků
-  = zapnutí horních a dolních ohřívacích prvků s ventilátorem
-  = zapnutí dolního ohřívacího prvku s ventilátorem
-  = zapnutí zadního ohřívacího prvku s ventilátorem
-  = zapnutí topného prvku grilu
-  = zapnutí topného prvku grilu s ventilátorem

KONTROLKA ZAPNUTÍ TERMOSTATU (bod C)

Pokud je zapnutá, znamená to, že trouba nebo gril jsou zapnuty. Během používání trouby zhasne, jakmile trouba dosáhne požadované teploty. Během tepelné úpravy je běžné, že se žlutá kontrolka zapne a vypne vícekrát, neboť teplota trouby je kontrolována.

KONTROLKA ZAPNUTÍ ELEKTRICKÝCH KOMPONENTŮ (bod D)


Pokud kontrolka nebo podsvětlené symboly svítí jsou zvolené funkce zapnuté.




ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR "TOUCH" (bod E)

Nastavení času

Po připojení k elektrické síti nebo po přerušení dodávky elektrické energie na displeji současně blikají symboly "A" a "0,00" nebo doba, která uběhla od obnovení přívodu elektrického proudu.

Stiskněte a držte stisknuté po dobu několika sekund tlačítka + a – nebo pouze tlačítko MODE, dokud nezmizí symbol "A" a nerozsvítí se symbol  ručního ovládání.

Čas můžete nastavit pouze v případě, že tečka pod symbolem  bliká.




Přesný čas nemůže být správně nastavený, jestliže probíhá některý funkční program.

Jestliže nastavíte čas v průběhu nějakého programu, tento program se automaticky vypne.

Volba programů

Stiskněte a držte stisknuté po několik sekund tlačítko MODE. Jestliže toto tlačítko několikrát za sebou stisknete, spustí se následující sekvence programů:


1. Minutka

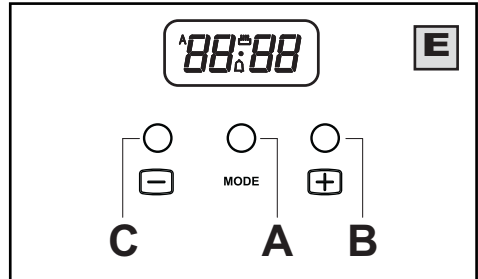
Hodiny zmizí a rozsvítí se symbol ; pomocí tlačítek + a – můžete nastavit čas. Po uplynutí nastaveného času se ozve akustický signál a začne blikat symbol . Pro vypnutí signálu a symbolu  stiskněte tlačítko MODE a držte ho stisknuté několik sekund.

Funkce minutek je nezávislá na ostatních programech pečení.




2. Délka tepelné úpravy

Hodiny zmizí a symbol "A" a nápis "dur" blikají. Pomocí tlačítek + a – můžete nastavit délku tepelné úpravy. Po uplynutí nastaveného času se ozve akustický signál a začne blikat symbol "A". Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko MODE.


Trouba je vypnutá; pro spuštění trouby v režimu ručního ovládání stiskněte současně na několik sekund tlačítko + a – anebo tlačítko MODE a symbol  se opět rozsvítí.



3. Konec tepelné úpravy

Hodiny zmizí a symbol "A" a nápis "End" blikají. Pomocí tlačítek + a – můžete nastavit konec tepelné úpravy. Symbol  se vypne a objeví se symbol "A". Symbol  se opět rozsvítí na začátku tepelné úpravy. Po uplynutí doby tepelné úpravy se symbol  vypne, symbol "A" bliká a spustí se akustický signál.

Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko MODE.

Trouba je vypnutá; pro spuštění trouby v režimu ručního ovládání stiskněte současně na několik sekund tlačítko + a – anebo tlačítko MODE a symbol  se opět rozsvítí.

Oprava/zrušení nastaveného programu

Kterýkoliv nastavený program může být kdykoliv zrušen, jestliže na několik sekund stisknete současně tlačítka + a -. Symbol "A" zmizí.

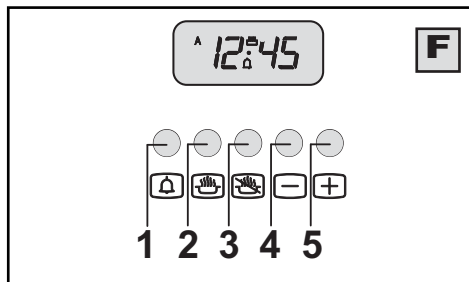
Kterýkoliv nastavený program může být kdykoliv opraven, jestliže na několik sekund stisknete tlačítko MODE a poté ho několikrát za sebou stisknete podle funkce, kterou chcete opravit. Oprava musí být provedena pomocí tlačítek + a -.

Kdykoliv můžete zkontrolovat stav nastaveného programu tak, že stisknete na několik sekund tlačítko MODE a poté ho několikrát za sebou stisknete podle funkce, kterou chcete zobrazit.

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR (bod F)

Tento doplňěk plní níže uvedené funkce:

- Hodiny (nastavují se tlačítky 2 a 3)
- Časomíra (nastavuje se tlačítkem 1)
- Délka trvání tepelné úpravy (nastavuje se tlačítkem 2)
- Konec tepelné úpravy (nastavuje se tlačítkem 3)
- Ruční ovládání (nastavují se tlačítky 2 a 3)
- Nastavení času zpět (nastavuje se tlačítkem 4)
- Nastavení času dopředu (nastavuje se tlačítkem 5)



Digitální displej zobrazuje stále čas a může zobrazovat délku trvání a ukončení tepelné úpravy a časomíry stiskem příslušného tlačítka.

Pozn.: Po ukončení každého programování (kromě časomíry) programátor odpojí troubu. Ověřte při následném použití trouby, pokud nepoužíváte programátor, že je tento nastaven na ruční ovládání (viz níže uvedené pokyny).

Nastavení času (od 0,01 do 24,00 = hh,mm)

Po připojení k síti elektrického vedení nebo přerušení dodávky elektrické energie začne blikat na displeji současně označení "A" a "0,00".

Stiskněte současně tlačítka 2 a 3 a nastavte aktuální čas pomocí tlačítek 4 nebo 5. Po ukončení nastavení zhasne symbol "A" a rozsvítí se symbol ručního ovládání.

Ruční ovládání

Nastavením času se automaticky programátor přepne na ruční ovládání.

Ruční ovládání může být spuštěno pouze po ukončení automatického programu nebo po jeho zrušení stiskem současně tlačítek 2 a 3. Symbol "A" zmizí a rozsvítí se symbol .

Časomíra (od 0,01 do 0,59 = hh,mm)

Stiskněte tlačítko 1 a zvolte dobu tepelné úpravy tlačítky 4 nebo 5. Rozsvítí se symbol . Po uplynutí nastaveného času se ozve akustický signál a symbol zhasne.

Poloautomatické ovládání (délka tepelné úpravy od 0,01 do 23,59 = hh,mm)

Stiskněte tlačítko 2 a nastavte dobu tepelné úpravy tlačítkem 4 nebo 5, symbol "A" a symbol se trvale rozsvítí. Po uplynutí nastavené doby se symbol vypne, symbol "A" bliká a ozve se zvukový signál.

Poloautomatické ovládání (ukončení tepelné úpravy od 0,01 do 23,59 = hh,mm)

Stiskněte tlačítko 3 a nastavte dobu tepelné úpravy tlačítkem 5, symbol "A" a symbol se trvale rozsvítí. Po uplynutí nastavené doby se symbol vypne, symbol "A" bliká a ozve se zvukový signál.

Automatické ovládání (se zpožděným zahájením tepelné úpravy)

Naprogramujte nejdříve délku doby tepelné úpravy (symbol "A" a symbol se rozsvítí) a potom jeho ukončení (symbol zhasne) jak je uvedeno výše. Symbol se opět rozsvítí, když trouba začne pracovat.

Po ukončení doby tepelné úpravy symbol zhasne, symbol "A" začne blikat a ozve se akustický signál.

Akustický signál

Akustický signál se ozve po ukončení daného programu nebo funkce časomíry a trvá cca 7 minut. Pro jeho přerušování nebo ukončení musíte nejdříve stisknout tlačítko jedné z funkcí.

Zahájení programu a kontrola

Program je zahájen po nastavení. V kterémkoliv okamžiku je program možno kontrolovat stiskem odpovídajícího tlačítka.

Oprava/zrušení nastaveného programu

Pokud se aktuální čas objeví mezi dobou zahájení tepelné úpravy a dobou ukončení tepelné úpravy, došlo k chybě v programování automatického ovládání. Chyba bude okamžitě signalizována akusticky a pomocí blikání symbolu "A". Chyba nastavení může být opravena změnou délky trvání nebo dobou ukončení tepelné úpravy. Kterýkoliv nastavený program může být opraven kdykoliv, nejprve stiskem příslušného programovacího tlačítka a potom tlačítky 4 nebo 5. Zrušení daného programu se provádí opravou nastaveného času na hodnoty "0,00". Zrušením délky trvání tepelné úpravy se automaticky zruší jeho ukončení a naopak. Trouba se automaticky vypne a začne blikat symbol "A".

VŠEOBECNÉ INFORMACE

Naše multifunkční elektrické trouby (6 - 8 funkcí) umožňují vybrat nejvhodnější ohřev podle různých požadavků při pečení.

Abychom se vyhlí přehřátí trouby, elektrické zařízení je vybavené bezpečnostním termostatem, který odpojí troubu v případě poruchy na ovládacím termostatu..

Pokud se tak stane, bezpečnostní termostát dočasně přeruší přívod napájení: **nesnažte se opravit poruchu sami, ale vypněte spotřebič a kontaktujte autorizovaný servis.**

Mimo jiné je spotřebič vybaven ochlazovacím ventilátorem /tangenciální ventilátor/, jehož funkcí je ochlazování čelního panelu, ovladačů, dvířek trouby a elektrických částí.

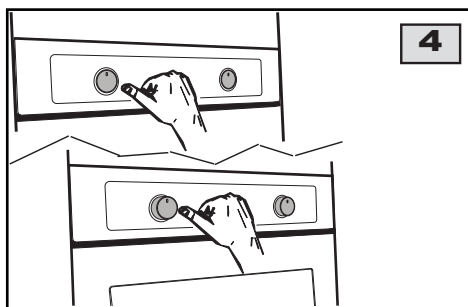
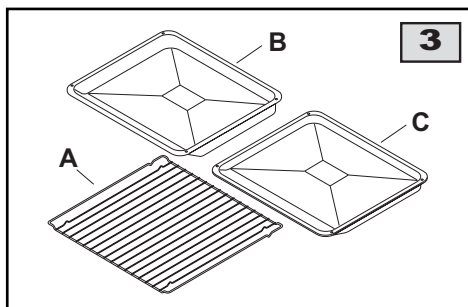
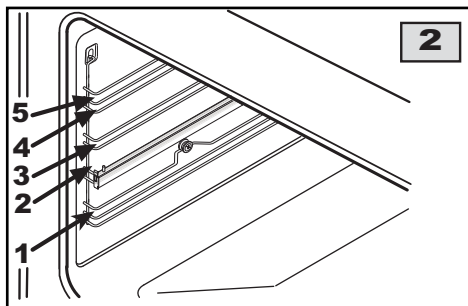
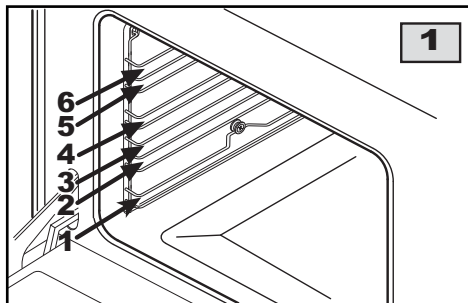
Trouby můžou být vybaveny fixními (obr.1) nebo teleskopickými pojezdy (obr.2.) do kterých se vkládá příslušenství (plechy) (obr. 3). Vybavení pojezdů a příslušenství trouby, **je vždy závislé od zvoleného modelu**, které je dané výrobcem.

- rošt trouby (A)
- hluboký plech (B) nebo závěsný plech
- samonosný plech na pečení (C)

Abyste dosáhli co nejlepší výkon a správně umístili gril (A), použijte tabulky na str. 15.

Zařízení je vybaveno otočnými ovládači «push-push». K použití trouby je třeba vytáhnout otočné ovládače jejich stisknutím (obrázky 4).

Během použití trouby se ujistěte, že se otočné ovládače nacházejí ve vnější poloze vzhledem k čelnímu ovládacímu panelu, aby se předešlo případnému přehřátí.



POZNÁMKY K BEZPEČNOSTI:

- Nenechávejte troubu během pečení bez dozoru. Ujistěte se, že si děti nehrají s zařízením.
- Za účelem otevření trouby uchopte vždy rukojeť ve střední části. Nepůsobte nadměrným tlakem na otevřená dvířka.
- Když během pečení dochází na dvířkách a na stěnách trouby k tvorbě kondenzátu, je všechno v pořádku – jedná se o zcela běžný jev. Tato skutečnost nemá vliv na činnost trouby.
- Při otevření dvířek trouby si dávejte pozor na únik vařící páry.
- Během použití se zařízení nadměrně ohřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotknuly topných článků uvnitř trouby. Při vkládání a vyjímání nádob z trouby používejte ochranné rukavice.
- Při vkládání nebo vyjímání jídel z trouby se ujistěte, že přísady nepadají ve velkém množství na dno (oleje a tuky jsou po svém ohřátí snadno zápalné).
- Používejte nádoby odolné vůči teplotám vyznačeným na otočném ovládacím termostatu.
- Během pečení se doporučuje nepokrývat dno trouby nebo mřížky hliníkovými fóliemi ani jinými materiály, aby se předešlo negativním výsledkům.
- Při pečení s grilem pokaždé používejte sběrnou nádobu na zachytávání šťávy z masa, jak je uvedeno v odstavci „PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ“.
- Po použití zařízení se ujistěte, že se všechny ovládací prvky nacházejí v poloze odpovídající vypnutému nebo uzavřenému stavu.
- **UPOZORNĚNÍ!!!** Během použití a po něm může být sklo trouby a přístupné součásti velmi teplé, a proto je třeba udržovat děti v dostatečné vzdálenosti od zařízení.

DŮLEŽITÉ: Během používání trouby a grilu musí být dveře trouby zavřené.


JAK POSTUPOVAT PŘI PRVNÍM POUŽITÍ

Ověřte si, že případné nastavení programování tepelné úpravy je na pozici ručního ovládání. Nechejte troubu rozehřát naprázdno se zavřenými dvířky při maximální teplotě po dobu alespoň jedné hodiny, dokud nezmezí typický zápach izolační skelné vaty. Během této činnosti nezůstávejte v místnosti a větrejte. Po uplynutí této doby nechejte spotřebič vychladnout a vyčistěte vnitřek trouby vodou a jemným čistícím prostředkem. Před použitím umyjte také všechny doplňky (rošt, hluboký plech, plech, rožeň, ...).


Před prováděním údržby odpojte zařízení od sítě elektrického vedení.

JAK POUŽÍVAT MULTIFUNKČNÍ TROUBU


ROZMRAZOVÁNÍ OKOLNÍM VZDUCHEM

Nastavte ovládač funkcí na symbol  (B). Poté vložte do trouby potraviny, které požadujete rozmrazit. Doba potřebná na rozmrazení záleží na druhu a zmrazení potraviny. Výběrem této funkce se zapne pouze ventilátor, který cirkuluje vzduch a velmi pomalu rozmrazuje potraviny teplotou, která se rovná okolní teplotě vzduchu v místnosti. Tento způsob rozmrazování je obzvlášť vhodný na ovoce a koláče


TRADIČNÍ PEČENÍ

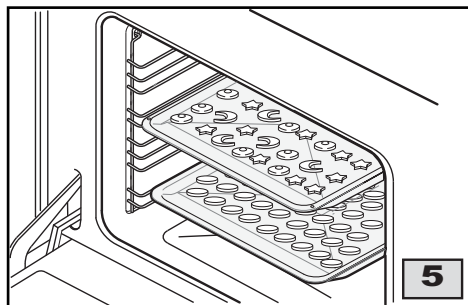
Nastavte ovládač funkcí na symbol  (B). Ovládač termostatu nastavte na požadovanou teplotu (A). Pokud jste si zvolili předehřátí trouby, počkejte až se oranžová žárovka termostatu vypne a potom vložte potraviny do trouby. Výběrem této funkce se zapne horní a dolní topné těleso, produkující teplo na vloženou potraviny. Toto pečení je vhodné na přípravu každého jídla (maso, ryby, chléb, koláče...).

TRADIČNÍ PEČENÍ S CIRKULACÍ VZDUCHU


Nastavte ovládač funkcí na symbol  (B) a ovládač termostatu nastavte na požadovanou teplotu (A). Pokud jste si zvolili předehřátí trouby, počkejte až se oranžová žárovka termostatu vypne a potom vložte potraviny do trouby. Výběrem této funkce se zapne horní, dolní topné těleso a ventilátor. Tělesa produkující teplo na vloženou potraviny a ventilátor zajišťuje cirkulaci ohřátého vzduchu v prostoru trouby. Toto pečení je vhodné na rychlou přípravu pokrmů s možností pečení ve více úrovních (všechny pečící plechy, které daný model trouby obsahuje - obr. 5).

TEPLOVZDUŠNÉ ROZMRAZOVÁNÍ A VYHŘÁTÍ (pouze trouby s 8 funkcemi)


Nastavte ovládač funkcí na symbol  (B). Ovládač termostatu nastavte na požadovanou teplotu (A) a vložte připravovanou potraviny do trouby. Výběrem této funkce se zapne horní, dolní topné těleso a ventilátor, který zajišťuje cirkulaci vzduchu v troubě. Tato funkce je vhodná na rozmrazování a ohřev hotových gastronomických výrobků.



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ SE ZADNÍM OHŘEVEM (pouze trouby s 8 funkcemi)


Nastavte ovládač funkcí na symbol  (B) a ovládač termostatu nastavte na požadovanou teplotu (A). Pokud jste si zvolili přehřátí trouby, počkejte až se oranžová žárovka termostatu vypne a potom vložte potraviny do trouby. Výběrem této funkce se zapne zadní topné těleso a ventilátor, který zajišťuje cirkulaci vzduchu v troubě tzv. horkovzdušný ohřev. Toto pečení je vhodné na rychlou přípravu pokrmů s možností pečení ve více úrovních (všechny pečicí plechy, které daný model trouby obsahuje - obr. 5).

GRILOVACÍ TĚLESO

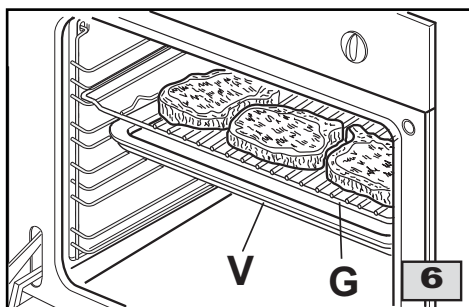
Nastavte ovládač funkcí na symbol  (B) a ovládač termostatu nastavte na požadovanou teplotu (A). Výběrem této funkce se zapne grilovací těleso, které působí přímo na připravovaný pokrm (obr. 6). Mimo grilování můžeme tímto způsobem i zapékat již připravené pokrmy nebo opékat různé pokrmy.

Vždy používejte závěsný odkapávací plech na zachycení šťáv z grilovaných potravin tak, jak je uvedeno v kapitole PRAKTICKÉ RADY PŘI PEČENÍ.

GRILOVACÍ TĚLESO S CIRKULACÍ VZDUCHU

Nastavte ovládač funkcí na symbol  (B) a ovládač termostatu nastavte na požadovanou teplotu (A). Výběrem této funkce se zapne grilovací těleso, které produkuje teplo a ventilátor, který ohřátý vzduch v troubě cirkuluje. Toto pečení je obzvláště vhodné pokud chceme zmírnit přímý ohřev z horního tělesa použitím nižší teploty pečení, čímž se dosáhne křupavého povrchu připravované potraviny. Ideální na ryby, hranolky.

Vždy používejte závěsný odkapávací plech na zachycení šťáv z grilovaných potravin tak, jak je uvedeno v kapitole PRAKTICKÉ RADY PŘI PEČENÍ



PRAKTICKÉ RADY K PEČENÍ

Zákusky a chléb:

- Před pečením zákusků nebo chleba předehřejte troubu alespoň na dobu 15 minut.
- Při pečení musí být dveře trouby zavřené, protože vnější studený vzduch by mohl přerušit kynutí. Po upečení nechte zákusky ve vypnuté troubě odpočívat alespoň po dobu 10 minut.
- Pro pečení zákusků, nepoužívejte smaltované nádoby nebo plech, které jsou ve výbavě spotřebiče.
- Jak zjistit, zda jsou zákusky upečené? Přibližně 5 minut před dopečením zapíchněte do nejvyšší části zákusku dřevěnou špejli. Pokud vytáhnete špejli čistou, zákusek je upečený.
- Pokud zákusek "klesne". Příště použijte méně tekutin nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je zákusek příliš suchý. Udělejte párátkem do zákusku malé otvory a na povrch nalijte malé množství ovocné šťávy nebo alkoholického nápoje. Příště zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je zákusek nahoře příliš tmavý. Příště jej umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je zákusek nahoře spálený. Odstraňte spálenou část a zákusek posypte cukrem nebo ho pokryjte šlehačkou, marmeládou, krémem, atd...
- Pokud je zákusek zezdola příliš tmavý. Příště jej umístěte do vyšší polohy a snižte teplotu.
- Pokud je chléb nebo zákusek upečený zvenku, ale nepropečený uvnitř. Příště použijte méně tekutin, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud se zákusek nedá vyjmout z formy. Oddělte zákusek od stěn formy nožem. Přikryjte jej vlhkým hadříkem a obraťte formu. Příště formu dobře vymažte a vysypte ji také trochou mouky nebo strouhanky.
- Pokud se cukroví nedá sejmut z cukrářského plechu. Vraťte plech ještě na chvíli do trouby a cukroví sundejte dříve, než vychladne. Příště použijte "speciální papír na pečení", aby k přilepení nedošlo.

První chody a hlavní jídla:

- Pokud je pro přípravu jídla třeba delšího času než 40 minut, vypněte troubu 10 minut před ukončením přípravy a využijte zbytkového tepla (úspora energie).
- Pečeně zůstane šťavnatější, pokud bude připravována v uzavřené nádobě, zatímco křupavější kůrčičky docílíte v otevřené nádobě.
- Bílá masa, drůbež a ryby vyžadují obvykle střední teploty (nižší než 200 °C).
- Příprava "krvavých" červených mas vyžaduje vysoké teploty (vyšší než 200 °C) a krátkou dobu.
- Chcete-li mít pečení voňavou, prošpikujte ji a maso nakrojte.
- Pokud je pečeně tvrdá. Příště nechte více maso odležet.
- Pokud je pečeně příliš tmavá shora nebo zespona. Příště ji umístěte do nižší nebo vyšší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu přípravy.
- Pečeně není dobře upečená? Nakrájejte ji na plátky, vložte do nádoby s vlastní šťávou a dopečte ji.

Grilování:

- Malinko navlhčete a okořeňte potraviny ještě před grilováním.
- Použijte vždy během přípravy plech na zachycování šťávy z masa. Umístěte jej pod gril (viz obr. 6) nebo jej položte na dno trouby, pokud používáte rožeň. Na plech nalijte vždy trochu vody. Voda zabraňuje přepalování tuků, vytváření zápachů a kouře. Pokud se tady voda vypaří, dolijte v průběhu tepelné úpravy další.
- V polovině pečení jídla otočte.
- V případě tučné drůbeže (husa) propíchněte asi po jedné hodině kůži pod křídly, aby tuk mohl vytéct.

Hliník je materiál, který snadno oxiduje při přímém styku s organickými kyselinami obsaženými v potravinách, nebo přidávanými při vaření či pečení (např. ocet, citrón ...). Doporučujeme proto nikdy nepokládat potraviny k pečení přímo na hliníkové a smaltované příslušenství, ale vždy použít papír na pečení.

TABULKA PEČENÍ

PEČENÉ POTRAVINY	Hmotnost kg	Plechý nebo forma	Poloha roštu v troubě od spodu		TRADIČNÍ PEČENÍ		PEČENÍ (S POMOCÍ VENTILÁTORU)	
			5	6	Teplota v °C	Doba pečení v minutách	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
MASO								
Pečení telecího	1	1	2	2 o 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Pečení vepřového	1	1	2	2 o 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Roastbeef	1,15	1	1 o 2	1 o 2	220	60	=	=
Jehněčí	2	1	1 o 2	1 o 2	230	165	=	=
DRŮBEŽ								
Pečení kuřat	1	1	2	2 o 3	200-220	100-90	=	=
Pečení krůty	6	1	2	2 o 3	220	150	=	=
Pečení kachen	1,5	1	2	2 o 3	=	=	200-220	150-120
RYBY								
Pečená ryba	1	1	2	2 o 3	200	30-35	=	=
Mořský okoun na soli	0,6	1	1 o 2	1 o 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 o 2	1 o 2	220	45	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 e 3	1 e 4	=	=	200	20
CHLĚB								
	1	1	2	2 o 3	200-220	27-20	=	=
KOLÁČE								
Koláčky		1	3	3	180	20-25	190	15
Koláčky		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	18-15
Kokosové koláčky		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	25-20
Citronové koláčky		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 e 3	1 e 4	180	30-35	160-170	30-25
Sladké rohlíčky "buns"		1	2	3	225	18	=	=
Sladké rohlíčky "buns"		2	1 e 3	1-3	=	=	200	16
DORTY								
Rajský dort	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Jablkový závin	=	1	2	3	190	60	=	=
Másli. těsto s džemem	=	1	2	3	=	=	190	45
Másli. těsto s džemem	=	2	1 e 3	1 e 4	=	=	175-190	50-40
Štrúdl	=	2 o 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Slaný dort	=	2 o 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Údaje v tabulkách (teplota a doby pečení) jsou orientační a mohou se měnit podle návyku při přípravě.

TABULKA GRILOVÁNÍ

ÍDLA NA PEČENÍ	Hmotnost kg	Poloha roštu v troubě od spodu		TRADIČNÍ PEČENÍ			PEČENÍ (S POMOCÍ VENTILÁTORU)		
		5	6	Teploty v °C	Doba pečení v minutách		Teplota v °C	Doba pečení v minutách	
					1. strana	2. strana		1. strana	2. strana
MASO									
Roštěnka	0,50	4 o 5	5 o 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Bířtek	0,15	4 o 5	5 o 6	200-225	5	5	=	=	=
Kuře (krájené na poloviny)	1	3 o 4	4 o 5	225	20	20	=	=	=
RYBA									
Pstruh	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Mořský okoun	0,40	4 o 5	5 o 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Mořský jazyk	0,20	4 o 5	5 o 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Údaje v tabulkách (teplota a doby pečení) jsou orientační a mohou se měnit podle návyku při přípravě. Zvlášť při pečení masa na grilu, protože tyto hodnoty závisí především na tloušťce masa a chuti každého jedince.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- **Před začatím údržby alebo čistením odpojte spotřebič od elektrického napájení.**
- **Na čistenie tohto spotrebiča nepoužívajte parný čistič.**
- **Diely neumývajte, ak sú ešte stále horúce**
- **Nikdy nepoužívajte abrazívne prášky alebo korozívne sprejové výrobky.**
- **Na povrchu nikdy nenechávajte ocot, kávu, mlieko, slanú vodu alebo šťavu z citróna alebo paradajok.**

VONKAJŠIE ČASTI

Všetky diely vonkajšej časti rúry (nehrdzavejúca oceľ, bočné panely, sklo dverí) sa musia často čistiť miernym čistiacim prostriedkom, malým množstvom vody a potom ich vysušte vlhkou handrou.

Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať a poškodiť sklo.

Na natretých povrchoch a povrchoch z nehrdzavejúcej ocele nepoužívajte na odstránenie nečistôt alebo lepidla z nálepiek aromatické alebo alifatické rozpúšťadlá.

VNÚTORNÝCH ČASTÍ RÚRY

Odporúča sa vyčistiť rúru po každom použití, aby sa odstránili zvyšky pečenia a tuku alebo cukru, ktoré by sa pri ďalšom pečení mohli spáliť a vytvoriť usadeniny alebo nezmazateľné škvrny a nepríjemné zápachy. Čistenie je potrebné vždy vykonávať pri vlažnej rúre, a to vodou so saponátom a dbať pritom na riadne opláchnutie a osušenie umytých častí. Vždy umyte použité príslušenstvo.

Na elektrické ohrevné články a sondu termostatu nepoužívajte sprej ani prostriedky na umývanie obsahujúce kyseliny (skontrolujte na etikete používaného prostriedku). Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnym čistením.

TESNENIE ČELNEJ ČASTI RÚRY

Tesnenie čelnej časti rúry zaisťuje tesnosť a preto i správnu činnosť rúry. Odporúčame vám :

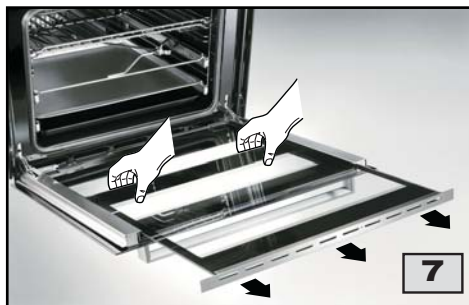
- čistiť ju bez použitia abrazívnych predmetov alebo čistiacich prostriedkov.
- pravidelne kontrolovať jej stav.

Keď tesnenie stvrdlo alebo je poškodené, obráťte sa na najbližšie Stredisko servisnej služby a nepoužívajte rúru, až kým nebude opravená.

VNITŘNÍ SKLO DVÍŘEK

Jednou z předností našich trub je možnost jednoduché manipulace s vnitřním sklem dvířek trouby při čištění bez pomoci specializovaného pracovníka. Stačí otevřít dvířka trouby a vytáhnout kovový nosník na kterém je sklo upevněné (obr. 7).

UPOZORNĚNÍ!!! U vodorovných dvířek platí, že při vytáhnutí skla síla závěsů může způsobit náhlé zavření dvířek.

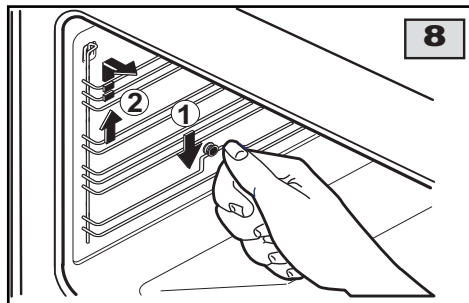


VNITŘNÍ VODÍCÍ LIŠTY TROUBY (obr. 8)

Abyste lépe vyčistili boční stěny, můžete vyjmout vodící lišty následujícím způsobem:

- Přitlačte prst na poslední část drátěného programu, aby se uvolnila celá mřížka z fixačního kolíku.
- Mřížku zdvihnete nahoru a vyjměte ji z trouby.

Při opětovném vkládání postupujte opačným způsobem.

**VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY (obr. 9)**

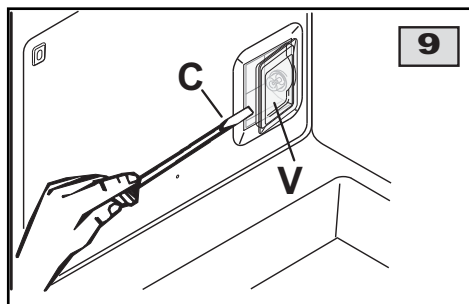
UPOZORNĚNÍ!! Zabezpečte, aby bol spotřebič před výměnou žárovky vypnutý, aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem.

V případě, že by bylo nutné vyměnit jednu nebo obě žárovky v troubě musí mít tyto vlastnosti:

15W - 230V~ - 50Hz - E 14 s odolností proti vysokým teplotám (300°C).

Při výměně žárovky postupujte následovně:

- Vyjměte vnitřní vodící lišty tak, jako v předcházejícím odstavci.
- Sejměte ochranný skleněný kryt žárovky (V) nadzdvihnutím se šroubovákem (C)
- Vyjměte žárovku, vložte novou žárovku a opětovně vložte jednotlivé části opačným způsobem.

**4. CO DĚLAT, KDYŽ NĚCO NEFUNGUJE**

Některé poruchy funkčnosti mohou souviset s jednoduchými údržbařskými úkony nebo opomenutími a mohou být snadno vyřešeny bez přispění pracovníků servisu.

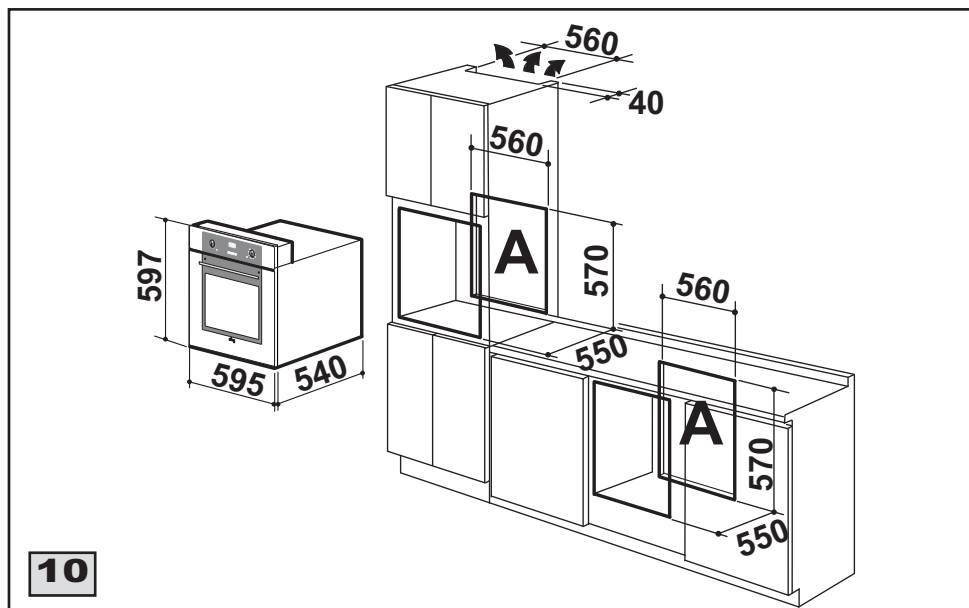
PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda je šňůra v zásuvce • Zkontrolujte, zda jsou správně nastaveny ovladače pečení a programátor (časovač) je v poloze ručního ovládání a zopakujte operace popsané v návodu. • Zkontrolujte bezpečnostní pojistky elektrického zařízení. Pokud se závada týká elektrického zapojení, obraťte se na elektrikáře.
Během použití se nerozsvítí kontrolka termostatu	<ul style="list-style-type: none"> • Otáčejte ovladačem termostatu na vyšší teplotu • Otočte ovladač na jinou funkci
Nerozsvítí se vnitřní světlo trouby	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte ovladač na jinou funkci • Zkontrolujte že je žárovka trouby dobře zašroubovaná • Zakupte v servisním středisku žárovku odolnou proti vysokým teplotám a namontujte ji podle návodu na str. 17.

MINIMÁLNÍ ROZMĚRY VESTAVNÉ SKŘÍŇĚ (obr. 10)

VÝŠKA mm	ŠÍŘKA mm	HLOUBKA mm	OBIEM dm ³
570	560	550	51

ELEKTRICKÉ PRVKY

Popis	Jmenovité údaje
spodní topné těleso trouby	170 + 800 W
horní topné těleso trouba-gril	800+1800 W
zadní topné těleso trouby	2000 W
topné těleso grilu	1800 W
světlo trouby	15 W - E 14 - T 300
chladicí ventilátor	18..22 W
teplovzdušný ventilátor	25..29 W
napájecí kabel	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



TECHNICKÉ INFORMACE

Instalace a údržba, popsané v této části smí být prováděny pouze odbornými pracovníky. Výrobce není zodpovědný z případné škody na věcech a lidech, vzniklé nesprávnou instalací výrobku.

- Po odstranění vnějšího obalu a vnitřní obalů jednotlivých částí se ujistěte, že je výrobek kompletní. V případě pochybností jej nepoužívejte a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Některé části jsou na výrobek montovány v plastovém ochranném obalu. Tato ochrana musí být každopádně odstraněna před použitím výrobku. Doporučujeme obal na okrajích naříznout žiletkou nebo hrotem špendlíku.
- Při přemísťování spotřebiče jej nezvedejte ani netahejte za rukojeť trouby.

Součásti obalu (papír, sáčky, polystyrén, šrouby...) nesmí zůstat v dosahu dětí, protože by mohly být zdrojem nebezpečí. Všechny použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné, šetřící životní prostředí. Kousky dřeva nejsou chemicky ošetřovány. Kartony jsou z 80% až 100% z recyklovaného papíru. Sáčky jsou z polyetylénu (PE), pásky z polypropylénu (PP) a vycpávky z polystyrénu (PS) bez chloro-fluoro-karbonů. Recyklace šetří přírodní suroviny a snižuje množství odpadků. Při likvidaci můžete obal odevzdat do prodejny, kde jste spotřebič zakoupili, nebo do sběrných surovin. Adresu vám sdělí váš obecní úřad.

UPOZORNĚNÍ

- sousední stěny a okolí zařízení musí být odolné proti přehřátí 70 K.
- Lepidlo, které drží plastový laminát nábytku, musí být odolné proti teplotám vyšším než 150°C, aby nedošlo k odlepení obložení.

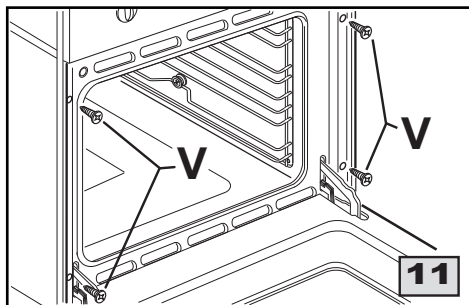
UMÍSTĚNÍ TROUBY

Trouba může být vsazena do nástavce nebo základny skříňe, v nichž vytvoříte otvor pro vestavný spotřebič, jak je uvedeno na obr. 10.

Pro správné větrání spotřebiče odstraňte zadní stěnu skříňe nebo připravte otvor A tak, jak je uvedeno na obr. 10.

Vložte do otvoru skříňe troubu a připevněte ji příloženými šrouby (V) (obr. 11).

Trouba musí být uložena na takové ploše, která udrží hmotnost samotné trouby, protože upevnění prostřednictvím šroubků na čelní straně je pouze proto, aby nedošlo k vypadnutí trouby z kuchyňského nábytku.



ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Elektrické připojení musí být provedeno v souladu s normami a ustanoveními platných zákonů.

Před připojením zkontrolujte zda:

- Elektrické zatížení spotřebiče a elektrických zásuvek jsou vhodné pro výkon uvedený na informačním štítku, který se nachází na skeletu spotřebiče a v příslušném návodě.
- Elektrická zásuvka nebo spotřebič je vybaven účinným uzemněním podle platných norem a nařízení. Odmítáme jakoukoliv zodpovědnost při nedodržení těchto nařízení,
- Zásuvka nebo vícepólový vypínač jsou dobře přístupné u nainstalovaného spotřebiče.

Pokud je připojení realizované přes elektrickou zásuvku:

- Aplikujte na napájecí kabel (pokud není součástí výrobku) normalizovanou vidlici vhodnou pro stanovenou zátěž, která je uvedena na informačním štítku. Připojte vodiče a dbejte na to, aby jste dodržovali uvedené shody a **aby vodič uzemnění byl delší než fázové vodiče**

písmeno **L** (fáze) = vodič hnědé barvy

písmeno **N** (nula) = vodič modré barvy

symbol \oplus (uzemnění) = vodič zeleno-žluté barvy

- Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby v žádném místě nedosáhl 75°C oteplení.
- Pro připojení spotřebiče nepoužívejte v žádném případě redukce, adaptéry, prodlužovací kabely, protože byste mohli způsobit nežádoucí kontakt s následným nebezpečným přehřátím.

Pokud je připojení realizované přímo k elektrické síti:

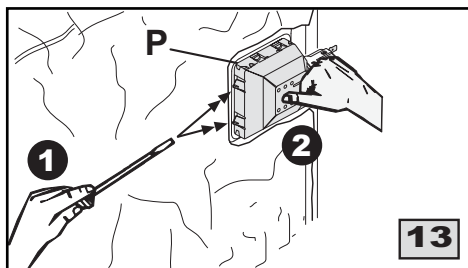
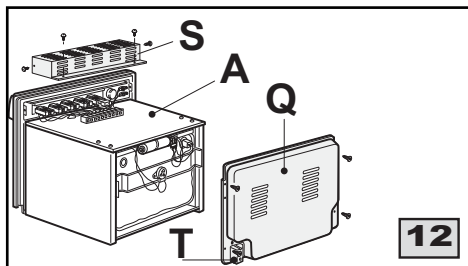
- Zapojte mezi spotřebič a el.síť vícepólový vypínač, dimenzovaný podle zatížení spotřebiče se vzdáleností rozpojených kontaktů minimálně 3 mm. Pamatujte, že ochranný vodič nesmí být přerušeny vypínačem.

ÚDRŽBA

Před výměnou součástek musí být spotřebič odpojen od el. sítě.

VÝMĚNA ELEKTRICKÝCH SOUČÁSTEK

- Při výměně žárovky postupujte podle instrukcí na str. 17.
- Pro přístup k jiným elektrickým součástkám je nezbytné vyjmout troubu z místa, kde je zabudována. Odšroubovat šrouby (V) (viz obr. 11). Jednoduchým vyjmutím trouby je možno pracovat přímo se svorkovnicí (T) (obr. 12).
- **Při výměně napájecího kabelu mějte zemnicí vodič delší v porovnání s fázovými vodiči. Mimo jiné dodržte instrukce v odstavci «ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ».**
- Demontujte zadní kryt (Q), abyste se dostali ke svorkovnici a na hlavní bezpečnostní termostat. (obr. 12).
- Při výměně objímky žárovky (P) odložte ochranný kryt (A) a boční panel a poté šroubovákem zatlačte dva pojistné jazýčky (viz obr. 13) a vytáhněte objímku žárovky směrem dovnitř trouby.
- Při výměně termostatu, přepínače funkcí, programátoru nebo kontrolky demontujte ochranný panel (S) (obr. 12). Demontujte ovladače a odšroubovejte šroubky, aby se uvolnily součástky, které potřebujete vyměnit.



1. WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN	4-5
2. BESCHREIBUNG DES GERÄTES	6-9
3. ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER	10-17
4. FEHLERSUCHE	17
5. TECHNISCHE MERKMALE	18
6. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	19-20

HILFE UND ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von spezialisiertem Personal getestet und eingestellt, um eine optimale Funktion zu gewährleisten

Etwaige spätere Reparaturen oder Einstellungen müssen mit einem Höchstmaß an Sorgfalt durch qualifizierte Personen vorgenommen werden. Wir empfehlen Ihnen daher, sich immer an Ihren Händler vor Ort oder an unser nächstgelegenes Service Center zu wenden, unter Angabe der Marke, des Modells, der Seriennummer des Geräts und einer Beschreibung des vorliegenden Problems. Alle technischen Daten Ihres Gerätes sind auf dem Typenschild an der Geräteseite und auf der Originalverpackung aufgedruckt.

Ein zweiter Aufkleber mit den technischen Daten liegt dieser Broschüre bei. Bitte kleben Sie diesen Aufkleber auf Ihre Gebrauchsanleitung oder an eine leicht zugängliche Stelle in der Nähe des Gerätes, damit Sie nötigenfalls die technischen Daten ablesen können.

Mit Hilfe dieser Informationen kann der Service-Mitarbeiter, der zu Ihnen ins Haus kommt, gleich die richtigen Ersatzteile mitbringen und einen schnellen und geeigneten Service leisten.

Sie erhalten in unseren technischen Service-Centern und bei unseren autorisierten Händlern nur Original-Ersatzteile.

RAUM FÜR DEN DATEN-AUFKLEBER

DE 1. WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Dieses Gerät entspricht den europäischen Sicherheitsstandards EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 (elektrische Geräte) und deren jeweiligen Ergänzungen.

Das Gerät erfüllt ferner die Anforderungen der nachfolgend aufgeführten EU-Richtlinien:

- 2006/95 EC (elektrische Sicherheit) (Niederspannung)
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EC (elektromagnetische Verträglichkeit) (EMC)

und trägt sowohl auf dem Typenschild als auch auf der Verpackung das CE-Zeichen.

Sämtliches Backofenzubehör, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, ist aus Materialien hergestellt, die den Bestimmungen der EU-Richtlinie 98/109 vom 21.12.88 entsprechen.

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC.

Das auf dem Gerät angebrachte durchgestrichene Mülltonnensymbol weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss. Es muss daher bei einer eigens für elektrische und elektronische Geräte eingerichteten Abfall-Recycling-Stelle oder beim Kauf eines entsprechenden Neugeräts beim Einzelhändler abgegeben werden.



Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer an einer geeigneten Sammelstelle abzugeben. Bei Verstößen gegen diese Bestimmung können ggf. nach den Abfallentsorgungsgesetz en Geldstrafen verhängt werden. Die getrennte Sammlung von Abfallprodukten zwecks Recycling, Behandlung und umweltfreundlicher Entsorgung trägt dazu bei, mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit zu reduzieren, und ermöglicht ein Recycling der Materialien, aus denen das Gerät gefertigt wurde. Nähere Informationen über Abfallsammelstellen in Ihrer Nähe erhalten Sie bei der für die Müllentsorgung zuständigen Stelle Ihrer Gemeinde oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Hersteller und Importeure müssen ihrer Verpflichtung zu Recycling, Behandlung und umweltfreundlicher Entsorgung nachkommen, indem sie sich direkt oder indirekt an dem Sammelsystem beteiligen.

Wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Geräte. Dieses moderne, funktionale und praktische neue Modell wurde aus Materialien von höchster Qualität gefertigt und wir sind überzeugt, dass es alle Ihre Erwartungen erfüllen wird. Die Benutzung dieses Geräts ist sehr einfach. **Dennoch empfehlen wir Ihnen dringend, diese Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen.** Sie enthält Informationen für den sicheren Anschluss und Gebrauch und die sichere Wartung. Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung an einem sichern Platz auf, damit Sie sie ggf. später zu Rate ziehen können. Der Hersteller behält sich das Recht vor, an seinen Produkten alle Veränderungen vorzunehmen, die er für erforderlich oder zweckmäßig oder im Interesse der Verbraucher liegend erachtet. Dadurch werden die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale nicht beeinträchtigt. Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern in dieser Gebrauchsanleitung.

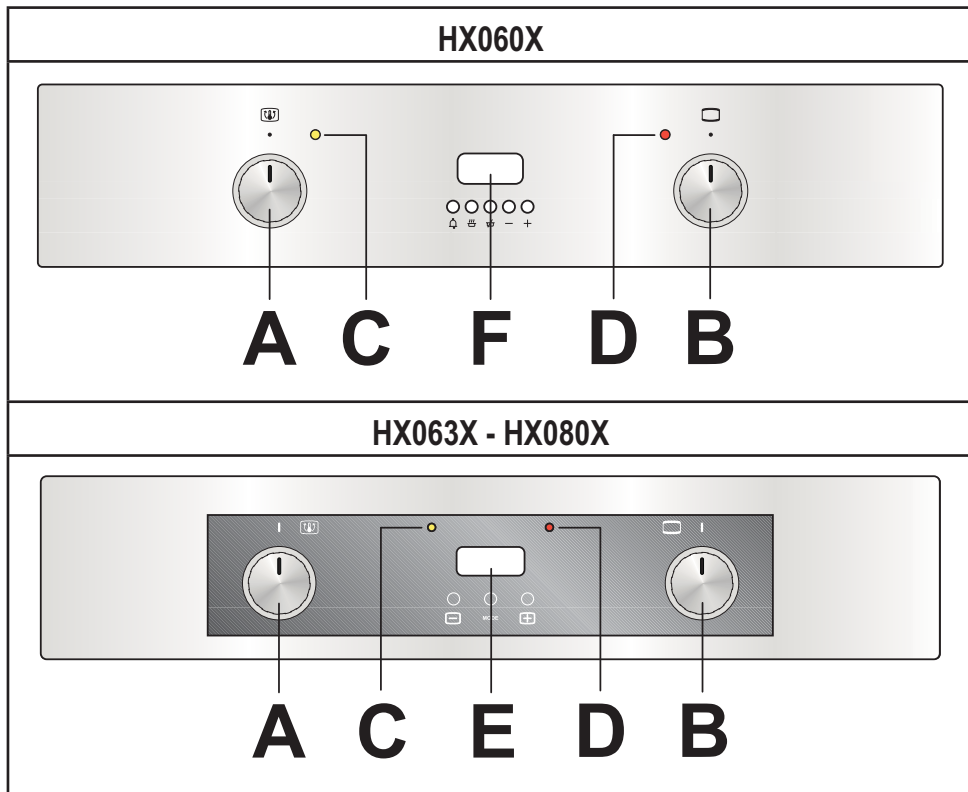
Bitte beachten: Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung dienen lediglich der Orientierung.

- **Anschluss und Wartung des Geräts wie in Abschnitt "6. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR" beschrieben dürfen nur von qualifizierten Personen vorgenommen werden.**
- Das Gerät darf nur für seinen ursprünglichen Zweck verwendet werden, d.h. für Back- und Kochanwendungen im Haushalt. Alle anderen Verwendungen sind unsachgemäß und damit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die durch fehlerhaften Anschluss, fehlerhafte Wartung oder fehlerhafte Verwendung des Geräts entstehen.
- Bitte prüfen Sie nach Entfernung der äußeren Verpackung und der Verpackungen der Innenteile, ob das Gerät intakt ist. Wenn Sie Zweifel haben, benutzen Sie das Gerät nicht und ziehen Sie eine qualifizierte Person zu Rate.
- Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Kartons, Plastikbeutel, Styropor, Nägel etc.) nicht in Reichweite von Kindern liegen, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclingfähig.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es korrekt an ein geeignetes Erdungssystem angeschlossen wird, wie in den elektrischen Sicherheitsstandards vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden. Falls Sie Zweifel haben, lassen Sie Ihr Stromsystem von einem geprüften Elektriker prüfen.

- Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die Daten des Typenschildes den Daten der Stromzuführungsleitung entsprechen (siehe Abschnitt "5. TECHNISCHE MERKMALE").

In der folgenden Liste sind einige grundsätzliche Regeln aufgeführt, die beim Gebrauch aller elektrischen Geräte zu beachten sind:

- # Fassen Sie nie ein Elektrogerät an, wenn Ihre Hände oder Füße nass oder feucht sind.
- # Benutzen Sie niemals Elektrogeräte, wenn Sie barfuß sind.
- # Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- # Setzen Sie das Gerät nie Witterungseinflüssen im Freien aus.
- # Lassen Sie Kinder und unerfahrene Personen das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Backen, dass der Backofen leer und die Tür geschlossen ist, und heizen Sie den Backofen 2 Stunden lang auf Höchsttemperatur, um sicherzustellen, dass Gerüche, die von den Verpackungsmaterialien herrührende Gerüche eliminiert werden. Achten Sie darauf, dass die Küche während dieses Vorgangs ausreichend belüftet ist.
- Während des Backens und einige Zeit danach kann das Glas der Backofentür und die zugänglichen Teile sehr heiß sein. Halten Sie daher Kinder fern.
- Halten Sie das Gerät sauber. Lebensmittelablagerungen können ein Brandrisiko darstellen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht als Vorratsschrank oder zum Aufbewahren von Töpfen und Pfannen, wenn Sie ihn nicht zum Backen benutzen. Dies kann zu Schäden und Unfällen führen, wenn der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.
- Wenn Sie eine Steckdose in der Nähe des Geräts benutzen, achten Sie darauf, dass die Kabel nicht den Backofen berühren und weit genug entfernt von allen heißen Teilen sind.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, achten Sie darauf, dass alle Schalter auf „Aus“ oder in geschlossener Position stehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
- Schalten Sie das Gerät im Falle eines Ausfalls oder Defekts aus und ziehen Sie den Netzstecker. Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen vorzunehmen. Alle Reparaturen und Feineinstellungen müssen mit äußerster Sorgfalt und im Beisein einer qualifizierte Person vorgenommen werden. Wir empfehlen Ihnen deshalb, sich an Ihr nächstgelegenes Service-Center zu wenden und den Mitarbeitern die Probleme mit Ihrem Gerät im Detail zu schildern.



SCHALTERBLENDEBESCHREIBUNG

- A. Thermostatschaltknopf
- B. Wahlschalter
- C. Kontrollleuchte Einschaltung Thermostat
- D. Kontrollleuchte Einschaltung Elektrische Komponenten
- E. Elektronische Programmierereinheit "TOUCH"
- F. Elektronische Programmierereinheit

STEUERUNGSBESCHREIBUNG


THERMOSTATSCHLTKNOPF (Abb. A)

Durch Drehen des Schaltknopfes in Uhrzeigersinn können die Temperaturwerte des Backofens gewählt werden, mit denen die Speisen gegart werden sollen (zwischen 50°C und Max.).


WAHLSCHALTER "6" POSITIONEN (Abb. B)

Beim Drehen des Schaltknopfes in Uhrzeigersinn finden Sie die folgenden Symbole:

0 = Ofen ausgeschaltet

 = Einschalten der Ofenbeleuchtung, die bei allen Funktionen eingeschaltet bleibt

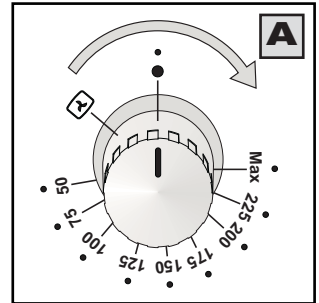
 = Einschalten des Gebläses

 = Einschalten des oberen und des unteren Heizelements

 = Einschalten des oberen und des unteren Heizelements mit Gebläse

 = Einschalten des Heizelements Grill


 = Einschalten des Heizelements Grill mit Gebläse



WAHLSCHALTER "8" POSITIONEN (Abb. B)

Beim Drehen des Schaltknopfes in Uhrzeigersinn finden wir die folgenden Symbole:

0 = Ofen ausgeschaltet

 = Einschalten der Ofenbeleuchtung, die bei allen Funktionen eingeschaltet bleibt

 = Einschalten des Gebläses

 = Einschalten des oberen und des unteren Heizelements

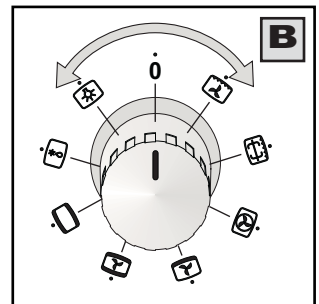
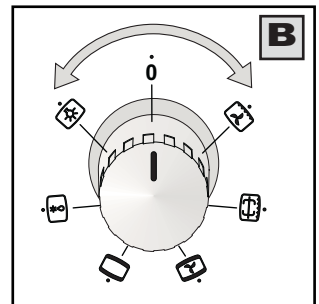
 = Einschalten des oberen und des unteren Heizelements mit Gebläse

 = Einschalten des unteren Heizelements mit Gebläse

 = Einschalten des hinteren Heizelements mit Gebläse

 = Einschalten des Heizelements Grill

 = Einschalten des Heizelements Grill mit Gebläse



KONTROLLEUCHE EINSCHALTUNG THERMOSTAT (C)

Das Aufleuchten zeigt an, dass der Backofen oder der Grill in Funktion ist. Geht während der Benutzung des Backofens aus, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wird. Es ist normal, dass die gelbe Kontrollleuchte während des Garens wiederholt an- und wieder ausgeht, da die Temperatur des Backofens überwacht wird.


KONTROLLEUCHE EINSCHALTUNG ELEKTRISCHE KOMPONENTEN (D)

Das Aufleuchten zeigt an, dass eine elektrische Komponente eingeschaltet ist.

ELEKTRONISCHE PROGRAMMIEREINHEIT «TOUCH» (E)

Einstellung der Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschließen oder nach einem Stromausfall blinken auf dem Display gleichzeitig die Anzeigen "A" und "0,00" oder die seit der Wiederherstellung der Stromversorgung vergangene Zeit auf.

Halten Sie für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten + und – oder lediglich die Taste MODE gedrückt, bis das Symbol "A" verschwindet und das Symbol  manueller Betrieb aufleuchtet.




Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Punkt unter dem Symbol  aufblinkt.

Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, während ein Programm läuft. Falls die Einstellung der Uhrzeit vorgenommen wird, während ein Programm läuft, wird dieses automatisch abgebrochen.

Wahl des Programms

Halten Sie für einige Sekunden gleichzeitig die Taste MODE gedrückt; bei weiterem Drücken beginnt die folgende Sequenz der Programme:


1. Minutenzählwerk

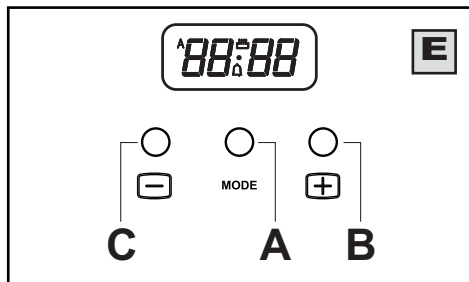
Die Uhr verschwindet, das Symbol  leuchtet auf und die Zeit kann mit den Tasten + und – eingestellt werden. Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt auf. Halten Sie die Taste MODE für einige Sekunden gedrückt, um das Signal stummzuschalten und das Symbol  auszublenden.

Die Funktionsweise des Minutenzählwerks ist von allen anderen Garprogrammen unabhängig.

2. Garzeit




Die Uhr verschwindet und das Symbol "A" sowie die Anzeige "dur" blinken auf. Nun kann die Garzeit mit den Tasten + und – eingestellt werden. Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol "A" blinkt auf. Halten Sie die Taste MODE für einige Sekunden gedrückt, um das Signal stummzuschalten.

Der Ofen ist abgeschaltet; halten Sie für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten + und – oder lediglich die Taste MODE gedrückt, um die manuelle Betriebsweise wieder einzuschalten, und das Symbol  erscheint erneut.




3. Ende des Garvorgangs

Die Uhr verschwindet und das Symbol "A" sowie die Anzeige "End" blinken auf. Nun kann die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs mit den Tasten + und – eingestellt werden.

Das Symbol  geht aus und es erscheint das Symbol "A". Das Symbol  leuchtet erneut auf, wenn der Ofen den Garvorgang beginnt. Beim Ablauf der Garzeit geht das Symbol  aus, das Symbol "A" blinkt auf und das akustische Signal ertönt.

Drücken Sie zum Stummschalten des Signals die Taste MODE.

Der Ofen ist abgeschaltet; halten Sie für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten + und – oder lediglich die Taste MODE gedrückt, um die manuelle Betriebsweise wieder einzuschalten, und das Symbol  erscheint erneut.

Korrektur/Löschung des eingestellten Programms

Alle eingestellten Programme können gelöscht werden, indem für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten + und – gedrückt werden. Das Symbol "A" verschwindet.

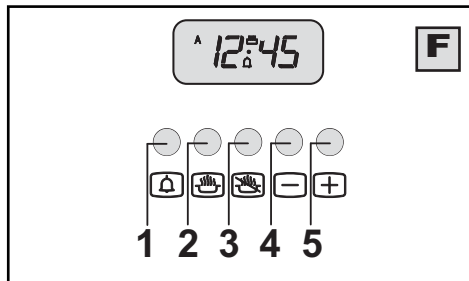
Alle eingestellten Programme können korrigiert werden, indem die Taste MODE für einige Sekunden gedrückt wird; durch weiteres Drücken wird dann die zu korrigierende Funktion gewählt. Die Korrektur muss mit den Tasten + und – vorgenommen werden.

Es ist jederzeit möglich, den Fortschritt des eingestellten Programms zu überprüfen, indem die Taste MODE für einige Sekunden gedrückt wird; durch weiteres Drücken wird dann die anzuzeigende Funktion aufgerufen.

ELEKTRONISCHE PROGRAMMIEREINHEIT (F)

Diese Zubehöreinrichtung hat folgende Funktionen:

- Uhr (einstellbar über die Tasten 2 und 3)
- Minutenzählwerk (einstellbar über Taste 1)
- Garzeit (einstellbar über Taste 2)
- Ende des Garvorgangs (einstellbar über Taste 3)
- Manuelle Betriebsweise (einstellbar über die Tasten 2 und 3)
- Einstellung Zeiten zurück (einstellbar über Taste 4)
- Einstellung Zeiten vor (einstellbar über Taste 5)



Das digitale Display zeigt immer die Uhrzeit an und beim Drücken der entsprechenden Taste kann es die Zeiten der Gardauer oder des Minutenzählwerks anzeigen. **Anm.: Bei Ende aller Programmierungen (mit Ausnahme des Minutenzählwerks) schaltet die Programmeinheit den Backofen ab. Stellen Sie bei der nachfolgenden Benutzung des Backofens ohne die Programmeinheit sicher, dass diese auf manuell gestellt worden ist (siehe die Anweisungen im weiteren Verlauf des Handbuchs).**

Einstellung der Uhrzeit (von 0.01 bis 24.00 = SS.MM)

Nach dem elektrischen Anschließen oder nach einem Stromausfall blinken auf dem Display gleichzeitig die Anzeigen "A" und "0.00" oder die seit der Wiederherstellung der Stromversorgung vergangene Zeit auf. Drücken Sie wiederholt die Tasten 2 und 3 und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit durch Drücken der Tasten 4 oder 5 ein. Nach Abschluss der Einstellung geht das Symbol "A" aus und das Symbol für die manuelle Betriebsweise leuchtet auf.

Manuelle Funktionsweise

Bei der Einstellung der Uhrzeit stellt die Programmeinheit automatisch die manuelle Betriebsweise ein. Anderenfalls erfolgt dies nur am Ende der automatischen Programmierung oder nach dem Löschen durch gleichzeitiges Löschen der Tasten 2 und 3. Das Symbol "A" verschwindet und das Symbol leuchtet auf.

Minutenzählwerk (von 0.01 bis 0,59 = SS.MM)

Drücken Sie die Taste 1 und wählen Sie die Garzeit mit den Tasten 4 oder 5. Das Symbol leuchtet auf. Bei Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt das akustische Signal und das Symbol geht aus.

Halbautomatische Funktionsweise

(mit Garzeit von 0.01 bis 23,59 = SS.MM)

Beim Drücken der Taste 2 und Eingeben der Garzeit mit der Taste 4 oder 5 leuchten das Symbol "A" und das Symbol ständig auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit geht das Symbol aus, das Symbol "A" blinkt das akustische Signal ertönt.

Halbautomatische Funktionsweise (mit Ende des Garvorgangs von 0.01 bis 23,59 = SS.MM)

Beim Drücken der Taste 3 und Eingeben der Zeit für das Ende des Garvorgangs mit der Taste 5 leuchten das Symbol "A" und das Symbol ständig auf.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit geht das Symbol aus, das Symbol "A" blinkt, das akustische Signal ertönt.

Automatische Funktionsweise (mit verzögertem Beginn des Garvorgangs)

Programmieren Sie zuerst die Dauer der Garzeit (das Symbol "A" und das Symbol leuchten auf) und dann das Ende der Garzeit (das Symbol geht aus), wie zuvor beschrieben. Das Symbol leuchtet erneut auf, wenn der Garvorgang des Backofens beginnt. Nach Ablauf der Garzeit geht das Symbol aus, das Symbol "A" blinkt, das akustische Signal ertönt.

Akustisches Signal

Das akustische Signal ertönt bei Ende einer Programmierung oder der Funktion des Minutenzählwerks für ca. 7 Minuten. Zur Stummschaltung muss eine der Funktionstasten gedrückt werden.

Programmbeginn und -kontrolle

Das Programm beginnt nach der Einstellung. Es ist jederzeit möglich, das eingestellte Programm durch Drücken der entsprechenden Taste zu korrigieren.

Korrektur/Löschung des eingestellten Programms

Falls die von der Uhr angezeigte Uhrzeit zwischen der Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs und der Uhrzeit des Endes des Garvorgangs liegt, ergibt sich ein Fehler in der automatischen Betriebsweise. Der Fehler wird sofort durch das akustische Signal und das Aufblinken des Symbols "A" angezeigt. Der Eingabefehler kann durch Änderung der Dauer oder der Zeit für das Ende des Garvorgangs geändert werden. Alle eingestellten Programme können jederzeit durch Drücken der entsprechenden Programmierungstaste und anschließendes Drücken der Tasten 4 oder 5 korrigiert werden. Die Löschung eines Programms erfolgt durch die Einstellung der programmierten Zeit auf den Wert "0.00". Durch das Löschen der Dauer wird automatisch das Ende gelöscht, und umgekehrt. Der Backofen schaltet sich ab und das Symbol "A" blinkt auf.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Unsere multifunktionelle Elektrobacköfen (6 - 8 Funktionen) ermöglichen Ihnen jede Art des Kochens.

Um die Überhitze des Backofens zu vermeiden, ist er mit Sicherheitsthermostat ausgestattet, der automatisch eingeschaltet wird, wenn der Hauptthermostat fällt aus. Im vorliegenden Fall wird der Strom automatisch zeitweilig ausgeschaltet. **Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen vorzunehmen. Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Service-Center.**

Außerdem weist das Gerät ein Kühl- oder Tangentialgebläse auf, das die Aufgabe hat, die Bedienelemente auf der Front, den Griff der Backentür und die elektrischen Komponenten zu kühlen.

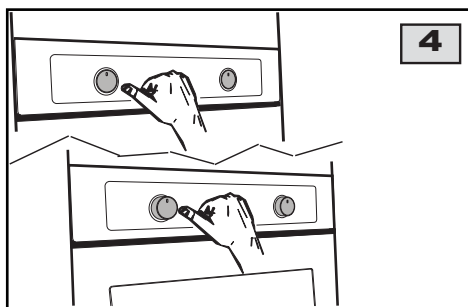
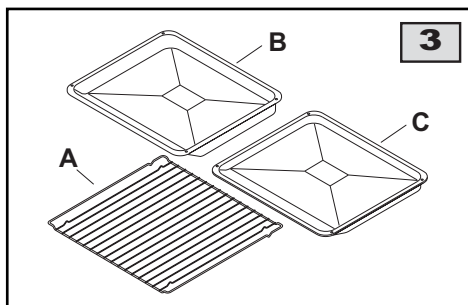
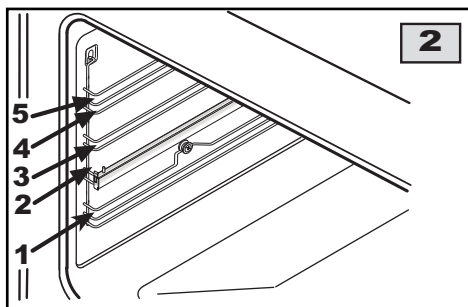
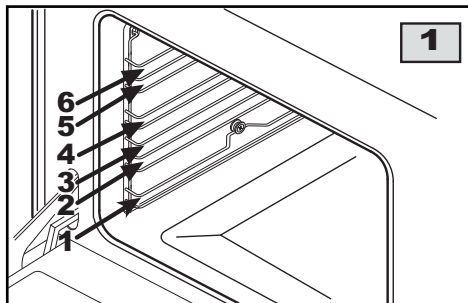
Der Backofen weist festen Führungsschienen (Abb. 1) oder Teleskopschienen (Abb. 2), in die die folgenden Zubehörvorrichtungen eingesetzt werden können, **die sich von Modell zu Modell unterscheiden (Abb. 3):**

- Backofenrost (A)
- Fettpfanne oder Tropfschale – (B)
- Blech für Backwaren oder Pizza

Um Ihr Gargut optimal zu garen und die richtige Position des Backofenrostes (A) zu wählen, sehen Sie die empfohlene Kochentabellen auf der Seite 15.

Der Backofen ist mit «Push-Push» Schaltknöpfen ausgestattet. Für die Benutzung des Backofens müssen die Schaltknöpfe durch Drücken herausgefahren werden (siehe Abb. 4).

Stellen Sie während der Benutzung des Backofens sicher, dass sich die Schaltknöpfe außerhalb der Frontblende befinden, um Überhitzungen zu vermeiden.



HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Lassen Sie den Backofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- Fassen Sie den Griff der Backofentür zum Öffnen immer in der Mitte an. Üben Sie keinen zu großen Druck auf die Tür aus, wenn sie offen ist.
- Während des Garens bildet sich an der Tür und an den Innenwänden des Backofens Kondenswasser. Dies beeinträchtigt die Funktionsweise nicht.
- Achten Sie beim Öffnen der Backofentür auf das Austreten von heißem Dampf.
- Während der Benutzung wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren. Benutzen Sie Backofenhandschuhe, wenn Sie Behälter in den Backofen stellen oder aus diesem entnehmen.
- Achten Sie darauf, dass keine größere Mengen auf die Bodenplatte tropfen, wenn Sie die Speisen in den Backofen stellen oder aus diesem entnehmen (überhitzte Öle oder Fette können sich leicht entzünden).
- Benutzen Sie Behälter, die für die auf dem Thermostatschalter angezeigten Temperaturen geeignet sind.
- Zur Vermeidung negativer Resultate empfehlen wir dringend, während des Garens den Ofensockel oder die Roste nicht mit Alu-Folie oder sonstigen Materialien zu verdecken.
- Benutzen Sie immer die Fettpfanne zum Auffangen des Safts, den das Fleisch beim Grillen abgibt, wie im Abschnitt "PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN" angegeben.
- Stellen Sie nach der Benutzung des Gerätes sicher, dass sich alle Bedienelemente in der abgeschalteten oder geschlossenen Position befinden.
- **ACHTUNG!** Während der Benutzung sind die Scheiben der Backofentür und die zugänglichen Bauteile sehr heiß und deshalb müssen Kinder vom Backofen ferngehalten werden.

WICHTIG!

Während der Benutzung des Backofens und des Grills muss die Backofentür geschlossen sein.

VORGEHENSWEISE BEI DER ERSTEN BENUTZUNG


Stellen Sie sicher, dass sich die Programmereinheit auf manuell befindet, und heizen Sie dann den leeren Backofen mit geschlossener Tür und auf der maximalen Temperatur für zwei Stunden auf, um den Geruch der Steinwolle abzubauen.

Halten Sie sich dabei nicht im gleichen Raum auf und lüften Sie diesen anschließend. Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen und reinigen Sie das Innere mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel. Reinigen Sie alle Zubehöreile (Grill, Blech, Fettpfanne, Bratspieß usw.) vor der Erst-Benutzung.

Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten.

BENUTZUNG DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS

AUFTAUEN BEI RAUMTEMPERATUR

Drehen Sie den Schaltknopf (B) auf das Symbol  und geben Sie dann die aufzutauenden Lebensmittel in den Backofen. Die erforderliche Auftauzeit ist von der Menge und der Art der Lebensmittel abhängig. Bei der Wahl dieser Funktion wird nur das Gebläse eingeschaltet, das die Luft über die tiefgefrorenen Lebensmittel bläst und sie sehr langsam auftaut. Besonders geeignet für Obst oder Süßspeisen.

TRADITIONELLE GARUNG

Drehen Sie den Schaltknopf (B) auf das Symbol  und stellen Sie dann den Thermostatschalter (A) auf die gewünschte Temperatur ein.

Warten Sie beim Vorheizen, bis die gelbe Kontrollleuchte des Thermostats ausgeht, und geben Sie die Lebensmittel dann in den Backofen. Bei der Wahl dieser Funktion werden das obere und das untere Heizelement eingeschaltet, die die Wärme von oben und von unten auf Lebensmittel verteilen. Diese Art des Garens ist für alle Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Brot, Pizza, Kuchen usw.) geeignet.

TRADITIONELLE GARUNG MIT UMLUFT

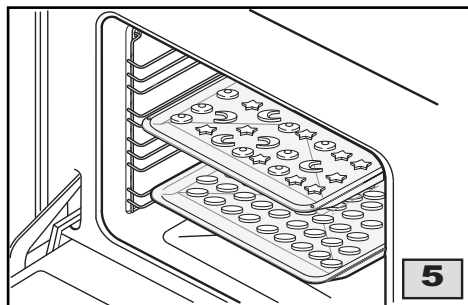
Drehen Sie den Schaltknopf (B) auf das Symbol  und stellen Sie dann den Thermostatschalter (A) auf die gewünschte Temperatur ein.

Warten Sie beim Vorheizen, bis die gelbe Kontrollleuchte des Thermostats erlischt und geben Sie die Lebensmittel dann in den Backofen. Bei der Wahl dieser Funktion werden das obere und das untere Heizelement eingeschaltet und die abgestrahlte Wärme wird vom Gebläse verteilt. Diese Garungsform ist besonders geeignet zum schnellen, gleichzeitigen Garen auf verschiedenen Schienen (Abb. 5).

AUFTAUEN UND ERWÄRMUNG MIT HEISSLUFT (nur bei Schaltknopf mit 8 Positionen)

Drehen Sie den Schaltknopf (B) auf das Symbol , stellen Sie dann den Thermostatschalter (A) auf die gewünschte Temperatur ein und geben Sie die Lebensmittel in den Backofen.

Bei der Wahl dieser Funktion wird das untere Heizelement eingeschaltet und die abgestrahlte Wärme wird vom Gebläse verteilt. Diese Funktion ist besonders geeignet zum Auftauen und Aufwärmen von Fertiggerichten.





GARUNG MIT UMLUFT UND HINTERHITZE (nur bei Schaltknopf mit 8 Positionen)


Drehen Sie den Schaltknopf (B) auf das Symbol , stellen Sie dann den Thermostatschalter (A) auf die gewünschte Temperatur ein und geben Sie die Lebensmittel in den Backofen.

Warten Sie beim Vorheizen, bis die gelbe Kontrollleuchte des Thermostats erlischt und geben Sie die Lebensmittel dann in den Backofen.

Bei der Wahl dieser Funktion wird das hintere Heizelement eingeschaltet und die abgestrahlte Wärme wird vom Gebläse verteilt. Die Wärme erreicht dabei schnell den vorgesehenen Wert und wird im Backofen gleichmäßig verteilt, was das gleichzeitige Garen von unterschiedlichen Lebensmitteln auf mehreren Schienen gestattet (Abb. 5).



GRILLEN

Drehen Sie den Schaltknopf (B) auf das Symbol  und stellen Sie den Thermostatschalter (A) auf die gewünschte Temperatur ein. Durch die Wahl dieser Funktion wird das obere mittlere Heizelement eingeschaltet, das die Wärme gleichmäßig auf die Speisen abgibt (Abb. 6). Außer zum Grillen kann diese Funktion auch zum leichten Überbacken von bereits gegarten Speisen verwendet werden.

Verwenden Sie zum Auffangen des Safts immer die Fettpfanne, wie im Abschnitt "PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN" angegeben.



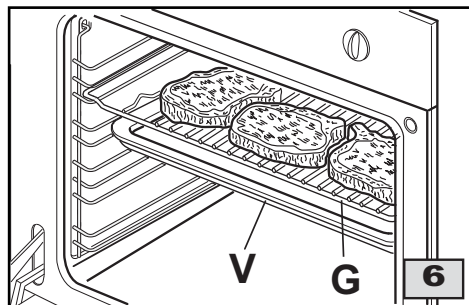
GRILLEN MIT UMLUFT

Drehen Sie den Schaltknopf (B) auf das Symbol  und stellen Sie den Thermostatschalter (A) auf die gewünschte Temperatur (max. 200 °C) ein.

Durch die Wahl dieser Funktion wird das obere mittlere Heizelement eingeschaltet und die abgestrahlte Wärme wird vom Gebläse verteilt.

Diese Garmethode ist besonders geeignet, um die vom oberen Heizelement abgestrahlte Wärme abzumildern und niedrigere Gartemperaturen zu erreichen, um eine knusprige Überbackung zu erzielen. Ideal für Braten und Hähnchen.

Verwenden Sie zum Auffangen des Safts immer die Fettpfanne, die im Abschnitt "PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN" angegeben.



PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN**Kuchen und Brot:**

- Heizen Sie den Backofen vor dem Backen von Kuchen oder Brot immer zumindest 15 Minuten auf.
- Während des Garens darf die Backofentür nicht offen sein, da dadurch der Gärung unterbrochen werden würde.
- Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten bei abgeschaltetem Backofen ruhen.
- Verwenden Sie die Bleche oder die Fettpfanne, die mit dem Gerät geliefert werden, nicht zum Garen von Lebensmitteln.
- Wie können Sie feststellen, ob der Kuchen gar ist? Stechen Sie ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem dünnen Holzspieß in den höchsten Bereich des Kuchens. Falls am Spieß beim Herausziehen keine Teigreste mehr kleben, ist der Kuchen gar.
- Falls der Kuchen "einfällt". Benutzen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder senken Sie die Temperatur um 10°C ab.
- Falls der Kuchen zu trocken wird. Machen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher und gießen Sie Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk darüber. Verwenden Sie beim nächsten Mal eine um 10°C höhere Temperatur und reduzieren Sie die Backzeit.
- Falls der Kuchen oben zu dunkel wird. Backen Sie den Kuchen beim nächsten Mal auf einer tieferen Schiene, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
- Falls der Kuchen oben verbrennt. Entfernen Sie den verbrannten Teil und bestreuen Sie ihn mit Zucker, oder verzieren Sie ihn mit Sahne, Marmelade, Creme usw.
- Falls der Kuchen unten zu dunkel wird. Backen Sie ihn beim nächsten Mal auf einer höheren Schiene und reduzieren Sie die Temperatur.
- Falls das Brot oder der Kuchen außen gar aber innen nicht gar sind. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
- Falls sich der Kuchen nicht aus der Form löst. Lösen Sie den Kuchen mit einem Messer aus der Form. Decken Sie den Kuchen mit einem Tuch ab und stürzen Sie die Form. Fetten Sie die Form beim nächsten Mal sorgfältig und streuen Sie sie auch mit etwas Mehl oder Paniermehl ab.
- Falls sich die Kekse nicht vom Blech lösen. Geben Sie das Blech wieder in den Backofen und lösen Sie die Kekse, bevor sie abkühlen. Benutzen Sie beim nächsten Mal Backpapier, um dies zu vermeiden.

Garen von Speisen:

- Schalten Sie den Backofen beim Garen von Speisen 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, falls diese 40 Minuten übersteigt, um die Restwärme des Backofens für die Garung zu nutzen (Energieeinsparung).
- Der Braten bleibt saftiger, falls er in einem geschlossenen Bräter gegart wird, und knuspriger, wenn der Bräter offen gelassen wird.
- Weißes Fleisch, Geflügel und Fisch machen im Allgemeinen mittlere Temperaturen erforderlich (unter 200°C).
- Das "englische" Garen von rotem Fleisch erfordert hohen Temperaturen (über 200°C) und kurze Zeiten.
- Würzen Sie das Fleisch und spicken Sie es mit Speck, um einen schmackhafteren Braten zu erzielen.
- Falls der Braten hart wird. Lassen Sie das Fleisch beim nächsten Mal länger abhängen.
- Falls der Braten oben zu dunkel wird. Schieben Sie ihn beim nächsten Mal auf eine tiefere Schiene ein, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.
- Falls der Braten nicht gar ist. Schneiden Sie ihn in Scheiben, geben Sie ihn mit dem Saft auf ein Blech und schließen Sie den Garvorgang ab.

Grillen:

- Fetten und würzen Sie die Lebensmittel leicht vor dem Grillen.
- Verwenden Sie stets die Fettpfanne zum Auffangen des Safts, den das Fleisch während des Garens abgibt. Stellen Sie ihn unter den Grill (Abb. 6) oder auf die Bodenplatte des Backofens, wenn der Bratspieß verwendet wird. Geben Sie immer etwas Wasser in die Fettpfanne. Das Wasser verhindert, dass die Fette verbrennen und üble Gerüche oder Rauch verursachen. Geben Sie während des Garens Wasser hinzu, um das vorzeitige Verdampfen zu vermeiden.
- Wenden Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit.
- Perforieren Sie bei fettem Geflügel (Gans) die Haut unter den Flügeln, sodass das Fett austreten kann.

Aluminium ist ein Material, das bei direktem Kontakt mit organischen Säuren, die in einigen Lebensmitteln enthalten sind oder während des Garens zugegeben (z.B. Essig, Zitrone usw.) werden, leicht korrodiert. Wir empfehlen daher, die zu garenden Lebensmittel nie direkt auf die Zubehörteile aus Aluminium oder die lackierten Zubehörteile zu legen, sondern stets Backpapier zu verwenden.

GARZEITENTABELLE

SPEISEN	Gewicht kg	Backblech oder Form	Position des Backrosts vom Boden aus		KONVENTIONELLER BACKOFEN (OHNE LÜFTER)		UMLUFTBACKOFEN (MIT LÜFTER)	
			5 Einschub- ebenen	6 Einschub- ebenen	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
BRATEN								
Kalbsbraten	1	1	2	2 oder 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Schweinebraten	1	1	2	2 oder 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Rinderbraten	1,15	1	1 oder 2	1 oder 2	220	60	=	=
Lammbraten	2	1	1 oder 2	1 oder 2	230	165	=	=
GEFLÜGEL								
Hähnchenbraten	1	1	2	2 oder 3	200-220	100-90	=	=
Putenbraten	6	1	2	2 oder 3	220	150	=	=
Entenbraten	1,5	1	2	2 oder 3	=	=	200-220	120-150
FISCH								
Ganzer gebackener Fisch	1	1	2	2 oder 3	200	30-35	=	=
Seebarsch	0,6 1,15	1 1	1 oder 2 1 oder 2	1 oder 2 1 oder 2	220 220	30 45	= =	= =
PIZZA	1 1 x 2	1 2	2 1 und 3	3 1 und 4	225-Max =	25-30 =	200-220 220	25-35 20
BROT	1	1	2	2 oder 3	200-220	20-27	=	=
GEBÄCK								
Plätzchen/Kekse		1	2	3	180	20-25	190	15
Plätzchen		2	1 und 3	1 und 4	=	=	170-190	18-15
Kokosplätzchen		2	1 und 3	1 und 4	=	=	170-190	25-20
Zitronenplätzchen		2	1 und 3	1 und 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 und 3	1 und 4	180	30-35	160-170	30-25
Hefebrötchen		1	2	2	225	18	=	=
Hefebrötchen		2	1 und 3	1 und 4	=	=	200	16
KUCHEN/OBSTKUCHEN								
Biscuit	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Apfelkuchen	=	1	2	3	190	60	=	=
Linzertorte	=	1	2	3	=	=	190	45
Linzertorte	=	2	1 und 3	1 und 4	=	=	175-190	50-40
Strudel	=	2 oder 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Quiche	=	2 oder 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Die in den Tabellen angegebenen Werte (Temperaturen und Garzeiten) sind Richtwerte und können je nach den Kochgewohnheiten des Einzelnen variieren.

GRILLZEITENTABELLE

SPEISEN	Gewicht kg	Position des Backrosts vom Boden aus		KONVENTIONELLER BACKOFEN (OHNE LÜFTER)			UMLUFTBACKOFEN (MIT LÜFTER)		
		5 Einschub- ebenen	6 Einschub- ebenen	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten		Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	
					1.Seite	2.Seite		1.Seite	2.Seite
FLEISCH									
T-Bone-Steak	0,50	4 oder 5	5 oder 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Steak	0,15	4 oder 5	5 oder 6	200-225	5	5	=	=	=
Hähnchen (halb)	1	3 oder 4	4 oder 5	225	20	20	=	=	=
FISCH									
Forelle	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Seebarsch	0,40	4 oder 5	5 oder 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Seezunge	0,20	4 oder 5	5 oder 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Die in den Tabellen angegebenen Werte (Temperaturen und Garzeiten) sind Richtwerte und können je nach den Kochgewohnheiten des Einzelnen variieren. Beim Grillen von Fleisch hängen die Werte zudem von der Dicke der Fleischscheiben oder des Bratens und den individuellen Geschmackspräferenzen ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

- **Vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.**
- **Verwenden Sie für die Reinigung dieses Geräts keinen Dampfreiniger.**
- **Waschen Sie die Teile nicht ab, wenn diese immer noch heiß sind.**
- **Verwenden Sie nie Scheuermittel, harte Schwämme oder ätzende Sprays.**
- **Lassen Sie nie Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser oder Zitronen- oder Tomatensaft für längere Zeit auf der Oberfläche.**

ÄUSSERE TEILE

Alle Teile an der Außenseite des Ofens (Edelstahl, Seitenteile, Türglas) müssen regelmäßig mit einem milden Reiniger und etwas Wasser gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Zum Säubern der Glasscheibe der Backofentür **kein** schleifendes Material oder scharfe Klängen verwenden, weil diese das Glas zerkratzen können, was zu deren Bruch führen kann. **Verwenden Sie** auf beschichteten oder Edelstahl-Oberflächen keine aromatischen oder fetthaltigen Reiniger für die Entfernung von Flecken oder Aufklebern.

INNERE TEILE

Der Ofen sollte nach jeder Anwendung gereinigt werden, um Restverschmutzungen wie Fette oder Zucker zu entfernen, um zu vermeiden, dass sie später verbrennen, verkrusten dauerhafte Flecken oder unangenehmen Geruch hinterlassen.

Der Ofen sollte immer mit Spülwasser gereinigt, abgespült und auf allen Oberflächen abgetrocknet werden, solange er noch warm ist. Spülen Sie außerdem alle verwendeten Zubehörteile ab.

Vermeiden Sie es, weder die elektrischen Heizelemente noch den Thermostat mit säurehaltigen Reinigungsmitteln einzusprühen oder abzuwaschen (lesen Sie die Informationen auf dem Etikett Ihres Produkts nach, das Sie verwenden). Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung verursacht wurden, haftbar gemacht werden.

OFENDICHTUNG

Die Beschaffenheit der Ofendichtung ist für die einwandfreie Funktion und Leistungsfähigkeit des Ofens entscheidend.

Wir empfehlen Ihnen:

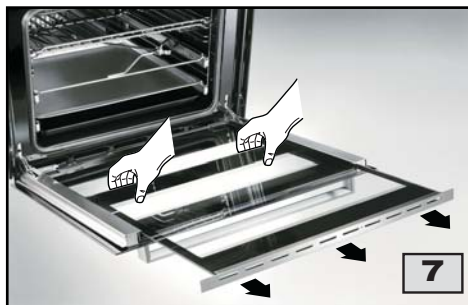
- Reinigen Sie die Dichtung und vermeiden Sie Scheuermittel oder -Produkte.
- Überprüfen Sie gelegentlich ihre Beschaffenheit.

Falls die Dichtung steif geworden ist oder Schäden aufweist, kontaktieren Sie Ihren nächsten Kundendienstcenter und vermeiden Sie die Nutzung des Ofens, bis der Schaden behoben wurde.

INNERES OFENTÜRGLAS

Ein Merkmal unserer Öfen ist das innere Ofentürglas, das für die Reinigung ohne die Hilfe von Fachpersonal einfach entnommen werden kann. Öffnen Sie einfach die Ofentür und entnehmen Sie die Halterung, an der das Glas befestigt ist (siehe Abb. 7).

ACHTUNG!! Dieser Vorgang kann auch ausgeführt werden, während die Tür am Gerät befestigt ist. Allerdings sollten Sie in diesem Fall mit der horizontal ausgeklappten Tür sehr vorsichtig umgehen. Durch die Kraft der Scharniere kann die Tür plötzlich zuklappen.

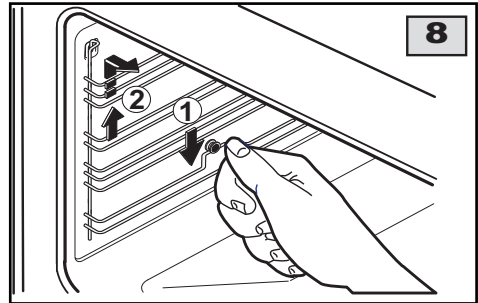


AUFNAHMEGITTER AN DEN INNENSEITEN DES OFENS (Abb. 8)

Um die Aufnahmehalter besser reinigen zu können, können Sie sie folgendermaßen herausnehmen:

- Drücken Sie mit einem Finger auf den letzten Einschub, um das Gitter von seiner Halterung zu lösen (A).
- Heben Sie es nach oben und hängen Sie das Gitter aus.

Um die Gitter wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge aus.



WECHSELN DER OFENLEUCHE (Abb. 9)

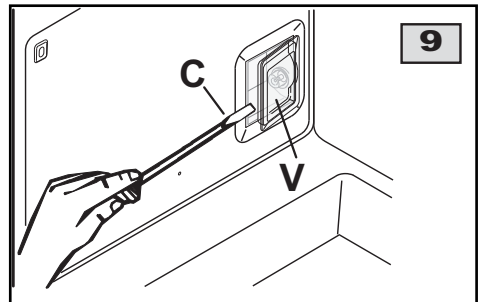
Achtung!! Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Wenn die Lampe gewechselt werden muss, muss die neue Lampe folgende technische Eigenschaften aufweisen:

15 W - 230 V Wechselspannung - 50 Hz - E 14 - hitzebeständig (300°C).

Um die Glühlampen zu wechseln, befolgen Sie bitte folgende Anweisungen:

- Entnehmen Sie die Aufnahmehalter gemäß der Beschreibung im vorhergehenden Abschnitt.
- Schrauben Sie die Glasschutzkappe (V) von der Glühlampenfassung ab, indem Sie die mit einem Schraubenzieher (C) gegen die Innenwand des Ofens heben.
- Wechseln Sie die Glühlampe und bringen Sie alle Teile wieder an, indem Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.



4. STÖRUNGSBESEITIGUNG

Einige Probleme können entweder infolge einfacher Wartungsvorgänge oder durch die falsche Auswahl der Einstellungen verursacht werden. Bevor Sie einen Kundendienstmitarbeiter kontaktieren, werfen Sie einen Blick auf die folgende Tabelle.

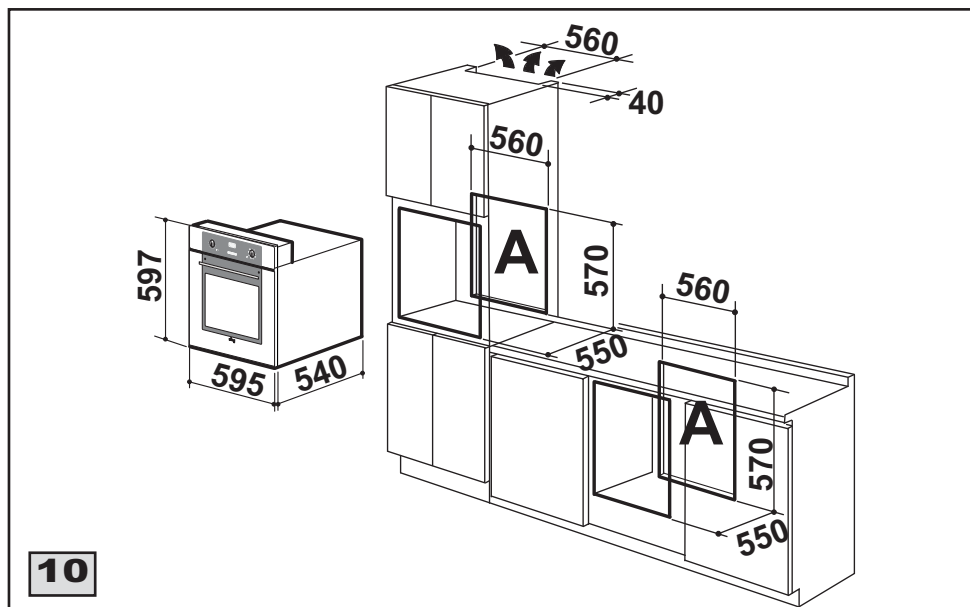
Aufgetretenes PROBLEM	Vorgesehene LÖSUNG
Der Ofen funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Stecker eingesteckt ist. • Stellen Sie sicher, dass der Programmierer/die Uhr auf manuellen Betrieb eingestellt ist. • Überprüfen Sie das Stromnetz (Sicherungskasten). Wenn eine Störung auftritt, rufen Sie bitte einen Elektriker an.
Während des Garvorgangs schaltet sich das Thermostat nicht mehr ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Thermostat auf eine höhere Temperatur. • Drehen Sie den Funktionswähler auf eine andere Funktion.
Die Ofenleuchte schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Funktionswähler auf eine andere Funktion. • Stellen Sie sicher, dass die Glühlampe ordnungsgemäß eingesetzt ist. • Wenn sie durchgebrannt ist, kaufen Sie in einem Kundendienstcenter eine Glühlampe speziell für hohe Temperaturen und setzen Sie sie gemäß der Beschreibung auf Seite 17 ein..

MINDESTGRÖSSE DES FÜR DEN OFEN VORGESEHENEN EINBAUSCHRANKS (Abb. 10)

HÖHE mm	BREITE mm	TIEFE mm	VOLUMEN dm ³
570	560	550	51

ELEKTRISCHE BAUTEILE

Beschreibung	Nennwerte
Unteres Heizelement des Ofens	170 + 800 W
Oberes Heizelement des Ofengrills	800 + 1800 W
Hinteres Heizelement	2000 W
Heizelement des Grills	1800 W
Ofenleuchte	15 W - E 14 - T 300
Tangentillüfter oder Ventilator	18..22 W
Lüfter der hinteren Heizelements	25..29 W
Stromkabel	H05 RR-F 3x 1.5 mm ²



10

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Alle in diesem Abschnitt aufgeführten Anweisungen bezüglich der Installation und Wartung dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch die unsachgemäße Installation des Geräts verursacht wurden, haftbar gemacht werden.

AUSPACKEN IHRES GERÄTS

- Sobald die Verpackung entfernt wurde, überprüfen Sie gründlich, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist. Wenn Sie Zweifel haben, verwenden Sie das Gerät nicht und rufen Sie unseren Kundendienst an.
- Heben Sie das Gerät nicht an den Griffen.
- Einige am Gerät montierte Teile sind durch eine Folie geschützt. Dieser Schutz muss vor Inbetriebnahme des Geräts entfernt werden. Wir empfehlen Ihnen, die Folie entlang den Kanten mit einem scharfen Messer oder einem Nagel aufzuschlitzen.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien, die als potenzielle Gefahrenquelle gelten (Kartons, Tüten, Styropor, Nägel, etc.) müssen außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und wieder verwertbar (Holzteile sind frei von Chemikalien, Karton

In Polyethylen (PE), Gummi in Polypropylen (PP) und Füllmaterial in Styropor (PS) ohne Chlor-Fluor-Karbide. Abfallstoffe können einer Behandlung unterzogen werden und wiederverwertet, und somit neue Rohstoffe gespart und die Abfallmenge reduziert werden. Zu diesem Zweck empfehlen wir, das Verpackungsmaterial in dem Laden, in dem Sie das Gerät gekauft haben, oder in einem Recyclinghof abzugeben. Fragen Sie Ihren lokalen Kundendienst nach der nächsten Werkstatt.

WARNHINWEISE

- Da es sich bei diesem Gerät um einen Einbaubackofen handelt, vergewissern Sie sich, dass die Wände oder Schrankteile, die mit dem Gerät in Kontakt kommen, einer Temperatur von mind. 70 K standhält.
- Stellen Sie außerdem sicher, dass der Klebstoff, der in der Kunststoffbeschichtung des Geräts enthalten ist, einer Temperatur von 150° C standhält, um zu vermeiden, dass sich die mehrschichtige Beschichtung löst.

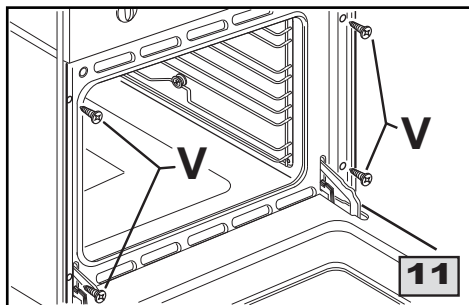
INSTALLATION UND BEFESTIGUNG DES OFENS

Der Ofen kann in einen Hängeschrank oder in einen Unterschrank eingebaut werden, sofern die in Abb. 10 dargestellten Einbaumaße zur Verfügung stehen.

Um eine einwandfreie Wärmeverteilung zu gewährleisten, entfernen Sie die Rückplatte des Unterschranks und schaffen Sie eine Lüftungsöffnung (A) gemäß der Darstellung in Abb. 10.

Setzen Sie das Gerät ein und sichern Sie es mit den mitgelieferten Schrauben (V) (Abb. 11).

Der Ofen muss auf einem festen Untergrund stehen, der seinem gesamten gewicht standhält, da die Schrauben nur dafür verwendet werden, das Gerät innerhalb des Schrankfachs zu befestigen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Standards und Regeln vorgenommen werden.

Bevor Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, gehen Sie bitte die folgende Liste durch:


- Die Stromstärke im System und in den Steckdosen reicht für die maximale Leistung des Geräts aus (siehe Datenkennzeichnung auf der Rückseite des Ofens und im Bedienungshandbuch des Geräts)
- Die Steckdose oder das System ist gemäß den aktuellen Standards und gesetzlichen Vorschriften wirksam geerdet. Wenn dies nicht gewährleistet ist, wird jegliche Haftung abgelehnt.
- Der Stecker und die Steckdose oder der mehrpolige Schalter muss nach der Installation des Geräts zugänglich sein.

Wenn Sie das Gerät über eine Steckdose mit dem Netz verbinden:

- Befestigen Sie einen Standardstecker am Stromkabel, der der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhält. Verbinden Sie die Kabel und stellen Sie sicher, dass sie den unten aufgeführten Angaben entsprechen. **Achten Sie auf das Erdungskabel, das länger sein muss als die Phasenkabel:**

Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel

Buchstabe N (Neutral) = blaues Kabel

Symbol  (Erde) = grün/gelbes Kabel

- Das Stromkabel muss weit von den Hitzequellen entfernt ausgelegt werden und sollte unter 75°C bleiben.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Adaptern oder Ableitungen, da diese Fehlkontakte und infolge dessen eine gefährliche Überhitzung verursachen könnten.

Wenn Sie das Gerät direkt mit dem Netz verbinden:

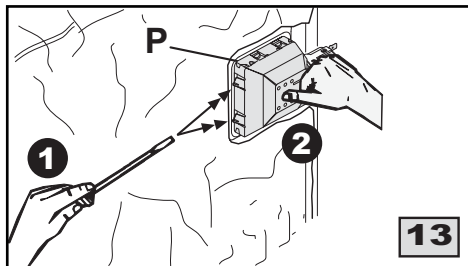
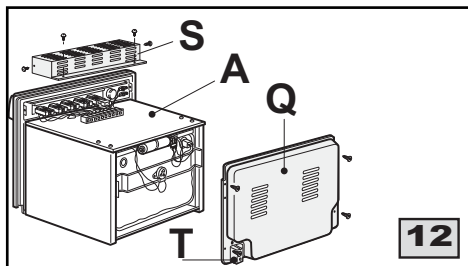
- Installieren Sie einen mehrpoligen Stecker, der der Belastung des Geräts standhalten kann, mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm. Beachten Sie, dass das Erdungskabel durch den Schalter nicht ausgeschaltet werden darf.

WARTUNG

Vor dem Einsetzen jeglicher Ersatzteile ist es wichtig, das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

ERSETZEN ELEKTRISCHER BAUTEILE

- Anweisungen zum Wechseln der Ofenleuchte finden Sie auf Seite 17.
- Um auf andere elektrische Bauteile zuzugreifen, muss der Ofen, die Schrauben lösend (V) (fig. 11), aus seinem Gehäuseschrank herausgenommen werden. Durch den Ausbau des Ofens können Sie auf das Klemmbrett (T) zugreifen (Abb. 12).
- **Wenn das Stromkabel ausgetauscht werden muss, lassen Sie immer das Erdungskabel länger als die Phasenkabel und befolgen Sie alle im Abschnitt „ELEKTRISCHER ANSCHLUSS“ aufgeführten Anweisungen.**
- Entfernen Sie die hintere Schutzplatte (Q), um auf den hinteren Motor, die Heizelemente und die Temperaturbegrenzungsrichtung zugreifen zu können (Abb. 12).
- Um die Lampenfassung (P) auszuwechseln, entfernen Sie die obere (A) und die seitlichen Schutzplatte. Danach drücken Sie mit einem Schraubenzieher auf die beiden Sperrklappen (Abb. 13) und entfernen Sie die Lampenfassung von der Innenseite des Ofens.
- Um den Thermostat, den Gleichrichter, den Programmierer und die Anzeigeleuchten auszuwechseln, entfernen Sie das Schutzgehäuse (S) (Abb. 12). Entfernen Sie die Knöpfe und lösen Sie die darunter liegenden Schrauben, um die Bauteile, die ausgetauscht werden müssen, zu entnehmen.



1. NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO	4-5
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO	6-9
3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	10-17
4. ¿QUÉ HACER SI ALGÚN COMPONENTE NO FUNCIONA?	17
5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	18
6. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	19-20

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fábrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar su correcto funcionamiento.

Si, posteriormente, es necesario repararlo o ponerlo a punto, las intervenciones han de ser efectuadas por parte de personal cualificado con el máximo cuidado y atención.

Por este motivo, recomendamos dirigirse a nuestro Centro de Asistencia más cercano e indicar la marca, el modelo y el número de serie del aparato de su propiedad así como una breve descripción del tipo de avería. Los datos sobre el aparato se encuentran grabados en la placa situada en la parte lateral del mismo y en el manual.

NOTA: aplicar la etiqueta en el espacio inferior, de manera que se puedan consultar los datos en cualquier momento. Gracias a esta información, el técnico podrá elegir las piezas de repuesto adecuadas y efectuar una intervención rápida y precisa.

Los repuestos originales y los accesorios opcionales únicamente se encuentran disponibles en los Centros de Asistencia Técnica y en los concesionarios autorizados.

ESPACIO RESERVADO PARA APLICAR LA ETIQUETA

Este aparato ha sido proyectado y fabricado según las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 y sucesivas enmiendas.

El aparato es conforme a las prescripciones de las siguientes directivas europeas:

- CE 2006/95 sobre seguridad eléctrica (BT).
- CEE 89/336, 92/31 y 93/68 sobre compatibilidad electromagnética (EMC)

y en la etiqueta de identificación y en el embalaje lleva el símbolo .

Los accesorios del horno que pueden estar en contacto con los alimentos han sido fabricados con materiales conformes con la Directiva CEE 89/109 del 21/12/88.

Este producto es conforme a la directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo de la papelera tachada, colocado en el aparato, indica que, al final de su vida útil, el aparato debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o, si se compra un aparato nuevo similar, al distribuidor.



Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlo a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos.

Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza.

Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con la tienda donde se compró el aparato.

Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

Muchas gracias por comprar uno de nuestros productos. Estamos seguros de que este nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primera calidad, satisfará sus exigencias.

El aparato que usted ha elegido es fácil de usar; no obstante, antes de instalarlo y utilizarlo, **es importante leer con atención este manual** ya que proporciona todas las instrucciones necesarias para una instalación y un uso y mantenimiento correctos. Conservar cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

El fabricante se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones al aparato que considere necesarias o útiles, incluso en beneficio del usuario, sin alterar las características esenciales de funcionalidad y seguridad.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por las posibles incorrecciones del manual, debidas a errores de impresión o transcripción.

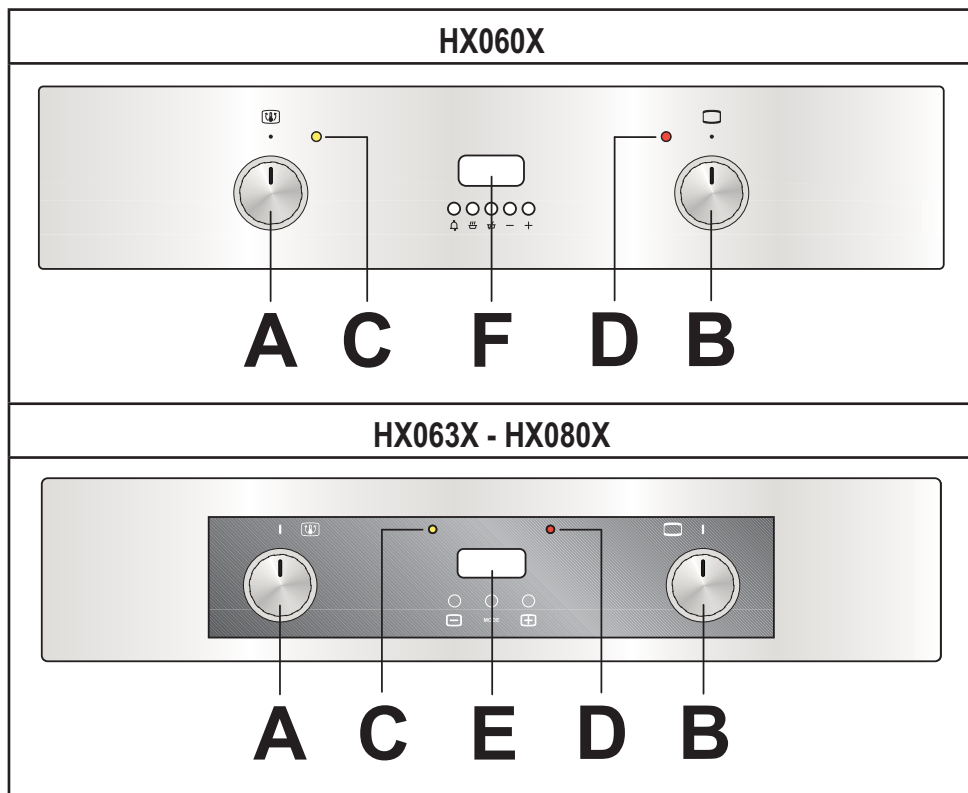
Nota: las figuras del presente manual se proporcionan únicamente a título indicativo.

- **La instalación y el mantenimiento (párrafo “6. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR”) han de ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.**
- Este aparato se ha de destinar únicamente al uso para el cual ha sido proyectado: la cocción doméstica. Cualquier otro uso se considera indebido y, por lo tanto, peligroso.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales debidos a una instalación, un mantenimiento o un uso del aparato incorrectos.
- Tras desembalar el aparato y los diferentes componentes sueltos, hay que comprobar que estén en perfectas condiciones. En caso de duda, no utilizar el aparato y consultar con personal cualificado.
- No dejar los elementos del embalaje (cartón, bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) al alcance de niños ya que son peligrosos. Para una correcta protección del medio ambiente, todos los materiales de embalaje utilizados son ecológicos y reciclables.
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo se garantiza cuando está correctamente conectado a una instalación de toma de tierra según lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones. En caso de duda, solicitar un control esmerado de la instalación por parte de personal cualificado.

- Antes de efectuar la conexión, asegurarse de que los datos de la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica y del gas (véase párrafo “5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS”).

Para usar un aparato eléctrico en condiciones seguras hay que respetar las siguientes instrucciones:

- # No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- # No utilizar el aparato con los pies descalzos.
- # No tirar del cable de alimentación para desenchufar la clavija de la toma de corriente.
- # No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- # No permitir que los niños o las personas discapacitadas usen el aparato, a menos que estén vigilados.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, se debe calentarlo en vacío y con la puerta cerrada, a temperatura máxima durante dos horas para eliminar ese olor tan característico producido por el aislamiento de la lana de vidrio. Ventilar el ambiente durante la operación.
- Durante y tras el uso, el cristal de la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes, se aconseja mantener alejados a los niños del aparato.
- Mantener bien limpio el aparato. Los residuos de comida pueden aumentar los riesgos de incendio.
- No utilizar el horno apagado para guardar alimentos o recipientes: en caso de puesta en marcha involuntaria del mismo, se pueden provocar accidentes y graves daños.
- Si se utiliza una toma de corriente cerca del aparato, asegurarse de que los cables de los electrodomésticos empleados no toquen el aparato y estén alejados de las partes calientes del mismo.
- Tras utilizar el aparato, asegurarse de que todos los mandos se encuentren en posición de apagado o no activado.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento, hay que desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apagar y desconectar el aparato de la red eléctrica y de alimentación del gas y no manipularlo. Toda reparación o puesta a punto han de ser efectuadas por parte de personal cualificado con el máximo cuidado y atención. Por este motivo, recomendamos dirigirse a nuestro Centro de Asistencia más cercano e indicar el modelo del aparato de su propiedad así como una breve descripción del tipo de avería.



PANEL DE MANDOS FRONTAL

- A. Mando termostato
- B. Mando del selector
- C. Testigo de activación del termostato
- D. Testigo de activación de los componentes eléctricos
- E. Programador electrónico "TOUCH"
- F. Programador electrónico







CONTROLS

MANDO DEL TERMOSTATO (fig. A)

Girando el mando hacia la derecha, se pueden seleccionar los valores de temperatura del horno para cocer los alimentos (entre 50°C y Max).









MANDO DEL SELECTOR DE "6" POSICIONES (fig. B)

Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos:

- 0 = Horno apagado
-  = Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas las funciones
-  = Activación del ventilador
-  = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior
-  = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior con ventilador
-  = Activación del elemento de calentamiento grill
-  = Activación del elemento de calentamiento grill con ventilador

MANDO DEL SELECTOR DE "8" POSICIONES (fig. B)

Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos:

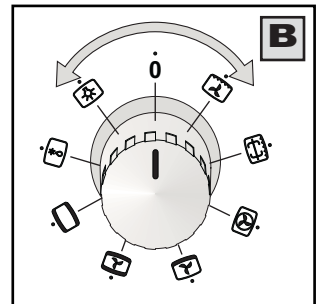
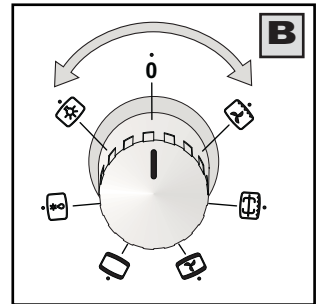
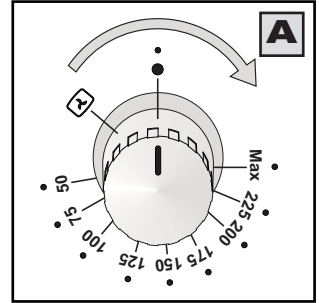
- 0 = Horno apagado
-  = Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas las funciones
-  = Activación del ventilador
-  = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior
-  = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior con ventilador
-  = Activación del elemento de calentamiento inferior con ventilador
-  = Activación del elemento de calentamiento posterior con ventilador
-  = Activación del elemento de calentamiento grill
-  = Activación del elemento de calentamiento grill con ventilador

TESTIGO DE ACTIVACIÓN DEL TERMOSTATO (fig. C)

Cuando está encendido indica que el horno o el grill están activados. Durante el uso del horno se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada. Durante la cocción es normal que este testigo se encienda y se apague varias veces ya que la temperatura del horno se encuentra controlada.

TESTIGO DE ACTIVACIÓN DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS (fig. D)


Cuando está encendido indica que se ha activado un componente eléctrico.




PROGRAMADOR ELECTRÓNICO TOUCH (fig. E)

Programación de la hora

Tras efectuar la conexión eléctrica o tras un corte de corriente, en el display parpadean simultáneamente las indicaciones "A" y "0,00" o el tiempo transcurrido desde el restablecimiento de la energía eléctrica.

Pulsar simultáneamente las teclas + y - o la tecla MODE durante algunos segundos o hasta que la indicación "A" desaparezca y el símbolo  de funcionamiento manual se encienda.

La hora sólo se puede configurar cuando el punto debajo del símbolo  parpadea.




La hora exacta no se puede corregir cuando se está ejecutando el programa de funcionamiento.

Si se configura la hora cuando se ha configurado un programa, éste se desactiva automáticamente.

Selección de los programas

Pulsar la tecla MODE durante algunos segundos y, luego, pulsarla en sucesión para ir accediendo a los siguientes programas:


1. Cuentaminutos

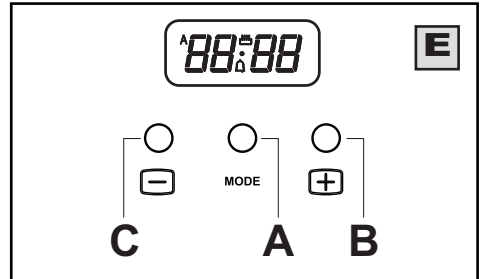
La hora desaparece, el símbolo  se enciende y mediante las teclas + y - se puede configurar el tiempo. Cuando termina el tiempo programado, se activa la señal acústica y el símbolo  parpadea. Para silenciar la señal y hacer desaparecer el símbolo , pulsar la tecla MODE durante algunos segundos.

El funcionamiento del cuentaminutos no depende de los demás programas de cocción.




2. Duración de la cocción

La hora desaparece y la indicación "A" y la palabra "dur" parpadean. Mediante las teclas + y - se puede configurar el tiempo de cocción. Cuando termina el tiempo programado, se activa la señal acústica y la indicación "A" parpadea. Para silenciar la señal, pulsar la tecla MODE.


El horno se encuentra desactivado. Para restablecer el funcionamiento manual, pulsar simultáneamente las teclas + y - o la tecla MODE durante algunos segundos o hasta que se vuelva a visualizar el símbolo .



3. Final de la cocción

La hora desaparece y la indicación "A" y la palabra "End" parpadean. Mediante las teclas + y - se puede configurar la hora de final de cocción. El símbolo  se apaga y aparece la indicación "A". El símbolo  se enciende nuevamente cuando empieza la cocción en el horno. Cuando termina el tiempo de cocción, el símbolo  se apaga, la indicación "A" parpadea y se activa la señal acústica.

Para silenciar la señal, pulsar la tecla MODE.

El horno se encuentra desactivado. Para restablecer el funcionamiento manual, pulsar simultáneamente las teclas + y - o la tecla MODE durante algunos segundos o hasta que se vuelva a visualizar el símbolo .

Corrección/anulación del programa configurado

Es posible borrar cualquier programa configurado pulsando simultáneamente las teclas + y - durante algunos segundos. La indicación "A" desaparece.

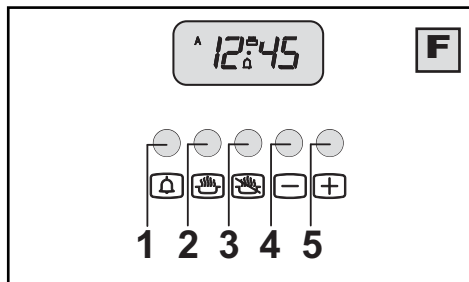
Cualquier programa configurado se puede modificar manteniendo pulsada la tecla MODE durante algunos segundos y, luego, pulsándola en secuencia según la función que se desea corregir. La corrección se efectúa mediante las teclas + y -.

En todo momento se puede controlar el estado de avance del programa configurado manteniendo pulsada la tecla MODE durante algunos segundos y, luego, pulsándola en secuencia según el programa que se desea visualizar.

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (fig. F)

Este accesorio presenta las siguientes funciones:

- Reloj (se programa con la tecla 2 y 3)
- Cuentaminutos (se programa con la tecla 1)
- Duración de la cocción (se programa con la tecla 2)
- Final de la cocción (se programa con la tecla 3)
- Funcionamiento manual (se programa con la tecla 2 y 3)
- Regulación del tiempo atrás (se programa con la tecla 4)
- Regulación del tiempo hacia delante (se programa con la tecla 5)




El display digital muestra siempre la hora y, pulsando la tecla correspondiente, se visualiza la duración, el tiempo de final de cocción o el cuentaminutos.

NOTA: Al término de cada programación (con exclusión del cuentaminutos), el programador desactiva el horno. Cuando se vuelva a usar el horno, si no se utiliza el programador, hay que controlar que éste se encuentre en funcionamiento manual (véanse instrucciones más adelante).


Programación de la hora (de 0,01 a 24,00 = hh,mm)

Tras la conexión eléctrica o la falta de corriente, en el display parpadean simultáneamente las indicaciones "A" y "0,00" o el tiempo transcurrido desde el restablecimiento de la energía eléctrica.



Pulsar las teclas 2 y 3 simultáneamente y programar la hora actual pulsando la tecla 4 o 5. Terminada la programación, el símbolo "A" se apaga y se enciende el símbolo  de funcionamiento manual.

Funcionamiento manual



Automáticamente con la programación de la hora, el programador se configura en funcionamiento manual.

Al contrario, esto puede suceder únicamente al término de la programación automática o tras haberla anulado pulsando simultáneamente las teclas 2 y 3. El símbolo "A" desaparece y el símbolo  se enciende.



Cuentaminutos (de 0,01 a 0,59 = hh,mm)

Pulsar la tecla 1 y seleccionar el tiempo de cocción deseado mediante la tecla 4 o la 5. El símbolo  se enciende. Cuando termina el tiempo programado se activa la señal acústica y el símbolo  se apaga.





Funcionamiento semiautomático (con duración de la cocción de 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Pulsar la tecla 2 y programar el tiempo de cocción mediante la tecla 4 o 5. El símbolo "A" y el símbolo  se encienden de forma permanente. Cuando termina el tiempo programado el símbolo  se apaga, el símbolo "A" parpadea y se activa la señal acústica.

Funcionamiento semiautomático (con final de la cocción de 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Pulsar la tecla 3 y programar el tiempo de final de cocción mediante la tecla 5, el símbolo "A" y el símbolo  se encienden de forma permanente. Cuando termina el tiempo programado el símbolo  se apaga, el símbolo "A" parpadea y se activa la señal acústica.

Funcionamiento automático (con inicio de la cocción retrasado)

Programar, en primer lugar, la duración del tiempo de cocción (el símbolo "A" y el símbolo  se encienden) y, luego, el final del tiempo de cocción (el símbolo  se apaga) de la manera descrita anteriormente. El símbolo  se enciende nuevamente cuando empieza la cocción en el horno. Cuando termina el tiempo de cocción, el símbolo  se apaga, el símbolo "A" parpadea y se activa la señal acústica.

Señal acústica

Al término de una programación o de la función de cuentaminutos, la señal acústica se activa durante aproximadamente siete minutos. Para interrumpirla antes, se tiene que pulsar una de las teclas de las funciones.

Inicio del programa y control.

El programa empieza una vez se ha configurado y es posible controlarlo en cualquier momento pulsando la tecla correspondiente.

Corrección/anulación del programa configurado

Si la hora indicada por el reloj se encuentra comprendida entre la hora de inicio de la cocción y la hora final de la cocción, la programación del funcionamiento automático es errónea. El error se ilustra inmediatamente mediante una señal acústica y el parpadeo del símbolo "A". El error de programación se puede corregir variando la duración o el tiempo del final de la cocción. Cualquier programa configurado se puede corregir en cualquier momento pulsando, en primer lugar, la tecla correspondiente de programación y, luego, la tecla 4 o 5. Para anular un programa hay que corregir el tiempo y programar un valor de "0,00". Al anular la duración del funcionamiento, se anula automáticamente el final del funcionamiento y viceversa. El horno se apaga automáticamente y el símbolo "A" parpadea.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nuestros hornos eléctricos multifunción (6 - 8 funciones) permiten escoger el tipo de horneado más adecuado a las diferentes exigencias de cocción.

Para evitar el recalentamiento del horno, el aparato está dotado con un termostato de seguridad que se activa cuando se produce una avería en el termostato principal. En este caso, la alimentación eléctrica se interrumpe temporalmente: **no intentar arreglar la avería sin ayuda, apagar la máquina y ponerse en contacto con el centro de asistencia más cercano.**

Además, algunos modelos pueden poseer un ventilador de refrigeración o tangencial, cuya función es enfriar el panel frontal de mandos, los mandos, la manija de la puerta del horno y los componentes eléctricos.

El horno posee guías fijas (fig.1) o telescópicas (fig. 2), en las que se pueden colocar los siguientes accesorios, **cuya dotación varía en función del modelo (fig. 3):**

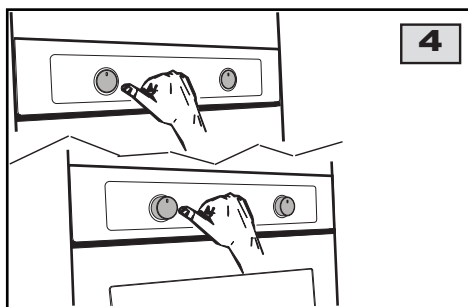
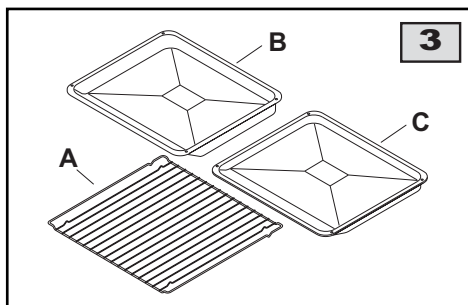
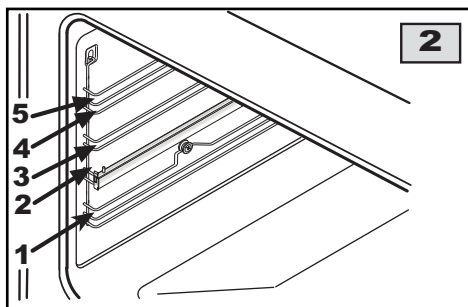
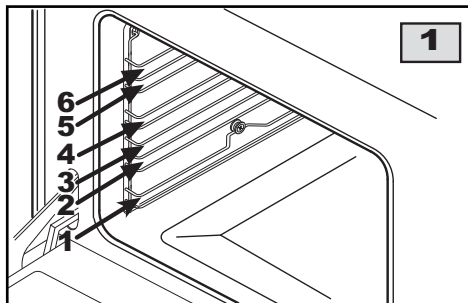
- rejilla horno (fig. A)
- graspera o bandeja recogegotas (fig. B)
- bandeja pastelera o para pizza (fig. C)

Para aprovechar al máximo todas las prestaciones y para una correcta colocación de la rejilla del horno (fig. A), consultar las tablas de cocción en la pág. 15.

El aparato lleva unos mandos retráctiles.

Para usar el horno hay que extraer los mandos pulsando sobre los mismos (véanse las figuras 4).

Durante el uso del horno, asegúrese de que los mandos estén hacia fuera respecto al frontal para evitar un posible recalentamiento.



NOTAS SOBRE SEGURIDAD:

- No deje el horno sin vigilancia durante la cocción. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Para abrir la puerta del horno sujetar la manija por su parte central. No ejercer presiones excesivas en la puerta cuando está abierta.
- No preocuparse si durante la cocción se forma condensación en la puerta y en las paredes interiores del horno. Esto no influye en el funcionamiento del mismo
- Cuando se abra la puerta del horno, prestar atención a la salida de vapor hirviendo.
- Durante el uso el aparato se pone muy caliente. Cuidado con no tocar las partes que queman dentro del horno. Utilice guantes de horno para meter o sacar los recipientes del horno.
- Cuando se ponga o quite la comida del horno, hacerlo con cuidado para que no caigan condimentos en el fondo (los aceites y las grasas, cuando se calientan, pueden inflamarse fácilmente).
- Utilizar recipientes resistentes a las temperaturas indicadas en el mando del termostato.
- Durante la cocción, para evitar resultados negativos, se aconseja vivamente no cubrir la solera del horno ni las rejillas con papel de aluminio u otros materiales.
- Utilizar siempre la graseira para recoger el jugo producido por las carnes durante la cocción con el grill como se ilustra en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.
- Tras utilizar el aparato, asegurarse de que todos los mandos se encuentren en posición de apagado o no activado.
- ¡ATENCIÓN! Durante y tras el uso, el cristal de la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes, se aconseja mantener alejados a los niños del aparato.

¡IMPORTANTE! Durante el uso del horno y del grill, la puerta del horno debe estar cerrada.

QUÉ HACER DURANTE LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Controlar que el accesorio de programación de la cocción se encuentre en posición manual, luego, para eliminar el olor característico producido por el aislamiento de lana de vidrio, calentar durante dos horas el horno vacío con la puerta cerrada, con la máxima temperatura.


Durante esta operación no permanecer en la cocina y ventilarla. Transcurrido el tiempo requerido, dejar enfriar el aparato y limpiar su interior con agua caliente y detergente delicado.

Lavar también todos los accesorios (rejilla, bandeja, graseira, varilla del rustepollos, etc.) antes del uso.


Antes de efectuar la limpieza, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.

UTILIZAR EL HORNO MULTIFUNCIÓN


DESCONGELACIÓN CON AIRE AMBIENTAL

Girar el mando del selector (B) hasta el símbolo  y luego introducir los alimentos que se tienen que descongelar en el horno. El tiempo necesario para la descongelación depende de la cantidad y del tipo de alimento. Al seleccionar esta función se activa únicamente el ventilador que hace circular el aire que choca contra los alimentos y los descongela muy lentamente. Muy indicado para frutas y pasteles.


COCCIÓN TRADICIONAL

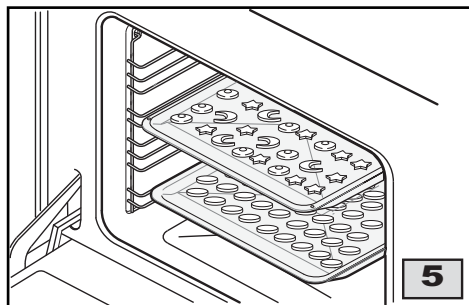
Girar el mando del selector (B)  hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Si se efectúa el precalentamiento, para introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función, se activan los elementos calentadores superior e inferior que distribuyen calor a los alimentos desde arriba y desde abajo. Esta cocción está indicada para cualquier tipo de alimento (carne, pescado, pan, pizza, pasteles...).

COCCIÓN TRADICIONAL FORZADA


Girar el mando del selector (B) hasta el símbolo  y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Si se efectúa el precalentamiento, para poder introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función se activan los elementos calentadores superior e inferior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta cocción es especialmente indicada para cocinar rápida y simultáneamente varios alimentos situados en peldaños diferentes (fig. 5).

DESCONGELACIÓN Y CALENTAMIENTO CON AIRE CALIENTE (sólo con selector de 8 posiciones)


Girar el mando del selector (B) hasta el símbolo  y regular el mando del termostato (A) e introducir los alimentos en el horno. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento inferior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta función está especialmente indicada para descongelar y calentar productos gastronómicos ya preparados.



COCCIÓN DE CONVECCIÓN FORZADA CON RESISTENCIA POSTERIOR (sólo con selector de 8 posiciones)


Girar el mando del selector (B) hasta el símbolo  y regular el mando del termostato (A) e introducir los alimentos en el horno. Si se efectúa el precalentamiento, para introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento inferior posterior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Por lo tanto, el calor se distribuye de forma rápida y uniforme por todo el interior del horno y es posible cocer simultáneamente alimentos de varios tipos situados en peldaños diferentes (fig. 5).

COCCIÓN AL GRILL (todos los selectores de 6-8-10 posiciones)

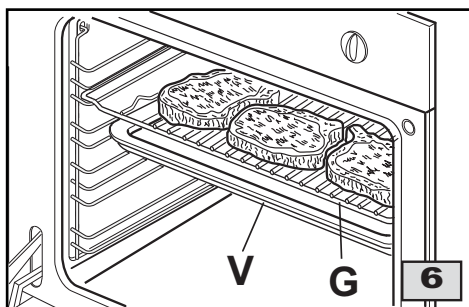
Girar el mando del selector (B) hasta el símbolo  y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento superior central que distribuye directamente el calor a los alimentos (fig. 6). Además de asar, el grill se puede utilizar para dorar ligeramente los alimentos ya cocidos o tostar pan.

Utilizar siempre la graspera para recoger el jugo, como se ilustra en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.

COCCIÓN AL GRILL CON CONVECCIÓN FORZADA

Girar el mando del selector (B) hasta el símbolo  y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento superior central y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta cocción está especialmente indicada para suavizar la irradiación directa del elemento de calentamiento superior utilizando temperaturas de cocción inferiores, permitiendo que los alimentos se doren de manera uniforme y crujiente. Ideal para pescado y tostadas.

Utilizar siempre la graspera para recoger el jugo, como se ilustra en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.



CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN

Pasteles y pan:

- Antes de iniciar la cocción de pasteles o pan, precalentar el horno durante 15 minutos como mínimo
- Durante la cocción no se tiene que abrir la puerta ya que el aire frío interrumpe la fermentación.
- Terminada la cocción, dejar reposar los pasteles en el horno apagado durante unos 10 minutos.
- No utilizar la bandeja de horno esmaltada o grasera en dotación para cocer los pasteles.
- ¿Cómo saber si el pastel está cocido? Aproximadamente 5 minutos antes del final del tiempo de cocción introducir un palillo de madera en la parte más alta del pastel. Si al sacar el palillo está seco, significa que el pastel está cocido.
- Si el pastel se “baja”. la próxima vez, utilizar menos líquidos o reducir la temperatura unos 10°C.
- Si el pastel queda demasiado seco. Con un palillo, efectuar unos pequeños orificios en el pastel y echarle unas gotas de zumo de fruta o de una bebida alcohólica. La próxima vez, aumentar la temperatura unos 10°C y reducir los tiempos de cocción.
- Si el pastel está demasiado oscuro por encima. La próxima vez, colocarlo a una altura inferior, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- Si el pastel está quemado por arriba. Eliminar la parte quemada y espolvorear azúcar en la superficie o guarnecerlo con nata, crema, mermelada, etc.
- Si el pastel está demasiado oscuro por debajo. La próxima vez, colocarlo a una altura superior y reducir la temperatura.
- Si el pan o el pastel poseen una óptima cocción exterior pero su interior no está cocido. La próxima vez, utilizar menos líquidos, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- Si el pastel no se desengancha del molde. Desenganchar el borde del molde con un cuchillo, recubrir el pastel con un trapo húmedo y dar la vuelta al molde. La próxima vez untar bien el molde y esparcir sobre éste un poco de harina o pan rallado.
- Si las galletas no se desenganchan de la bandeja pastelera. Colocar la bandeja en el horno durante unos minutos y desenganchar las galletas antes de que se enfríen. La próxima vez utilizar papel para horno para evitar este inconveniente.

Primeros platos y carnes:

- Si la cocción del alimento supera los 40 minutos, apagar el horno 10 minutos antes del final de la cocción y aprovechar el calor residual (ahorro energético).
- El asado permanece más jugoso si se cuece en una fuente cerrada y queda más dorado y crujiente si se cuece en una fuente abierta.
- Las carnes blancas, las aves y el pescado requieren, en general, temperaturas de cocción medias (inferiores a los 200°C).
- Las cocciones “crudas” de carnes rojas requieren altas temperaturas (más de 200°C) y tiempos breves.
- Para obtener asados sabrosos, untar la carne con manteca.
- Si el asado queda duro: la próxima vez, manir más la carne.
- Si el asado está demasiado oscuro por encima o debajo. La próxima vez, colocarlo a una altura inferior o superior, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- ¿El asado no está bien cocido? Cortarlo a rodajas, colocarlo en una bandeja con su jugo y terminar la cocción.

Cocción con el grill:

- Untar ligeramente y aromatizar los alimentos que se deben cocer antes de ponerlos en el grill.
- Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo, producido por las carnes durante su cocción. Colocarla en uno de los peldaños debajo de la rejilla (fig. 6) o apoyarla en el fondo del horno. Echar siempre un poco de agua en la grasera. El agua impide que las grasas se quemen, creando malos olores y humo. Añadir más agua durante la cocción para evitar que se evapore excesivamente.
- Girar los alimentos a mitad cocción.

El aluminio es un material que se corroe fácilmente si entra en contacto directo con los ácidos orgánicos presentes en los alimentos o añadidos durante la cocción (por ejemplo: vinagre, limón, etc.). Por lo tanto, se aconseja no apoyar nunca de manera directa los alimentos que se deben cocer sobre accesorios de aluminio y esmaltados y utilizar siempre el papel para horno.

TABLA PARA LAS COCCIONES EN EL HORNO

ALIMENTOS	Peso kg	N° peldaños desde abajo	N° peldaños desde abajo		HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL		HORNO DE CONVECCIÓN FORZADA (CON AYUDA DEL VENTILADOR)	
			5 correderas	6 correderas	Temperatura en °C	Tiempos de cocción en minutos	Temperatura en °C	Tiempos de cocción en minutos)
CARNES								
Terera asada	1	1	2	2 o 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Roastbeef	1	1	2	2 o 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Cerdo asado	1,15	1	1 o 2	1 o 2	220	60	=	=
Cordero asado	2	1	1 o 2	1 o 2	230	165	=	=
AVES								
Pollo asado	1	1	2	2 o 3	200-220	100-90	=	=
Pavo asado	6	1	2	2 o 3	220	150	=	=
Pato asado	1,5	1	2	2 o 3	=	=	200-220	150-120
PESCADO								
Pescado asado	1		2	2 o 3	200	30-35	=	=
Pescado estofado	0,6	1	1 o 2	1 o 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 o 2	1 o 2	220	45	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 y 3	1 y 4	=	=	220	20
PAN								
	1	1	2	2 o 3	200-220	27-20	=	=
PASTELERÍA								
Galletas		1	2	3	180	20-25	190	15
Galletas		2	1 y 3	1 y 4	=	=	170-190	18-15
Galletas con coco		2	1 y 3	1 y 4	=	=	170-190	25-20
Galletas con limón		2	1 y 3	1 y 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 y 3	1 y 4	180	30-35	160-170	30-25
Rosquillas		1	2	3	225	18	=	=
Rosquillas		2	1 y 3	1 y 4	=	=	200	16
TORTAS								
Torta Paraíso	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Torta de manzanas	=	1	2	3	190	60	=	=
Torta de mermelada	=	1	2	3	=	=	190	45
Torta de mermelada	=	2	1 y 3	1 y 4	=	=	175-190	50-40
Strudel	=	2 o 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Torta salada	=	2 o 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Los valores indicados en las tablas (temperaturas y tiempos de cocción) son indicativos y pueden variar en función de las diferentes costumbres culinarias.

TABLA PARA LAS COCCIONES CON EL GRILL

ALIMENTOS	Peso kg	N° peldaños desde abajo		HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL			HORNO DE CONVECCIÓN FORZADA (CON AYUDA DEL VENTILADOR)		
		5 correderas	6 correderas	Temperatura en °C	Tiempos de cocción en minutos)		Temperatura en °C	Tiempos de cocción en minutos)	
					1° lado	2° lado		1° lado	2° lado
CARNES									
Chuleta	0,50	4 o 5	5 o 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Bistec	0,15	4 o 5	5 o 6	200-225	5	5	=	=	=
Pollo (cortado a mitad)	1	3 o 4	4 o 5	225	20	20	=	=	=
PESCADO									
Trucha	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Lubina	0,40	4 o 5	5 or 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Lenguado	0,20	4 o 5	5 or 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Los valores indicados en las tablas (temperaturas y tiempos de cocción) son indicativos y pueden variar en función de las diferentes costumbres culinarias. De manera particular, en las cocciones de las carnes al grill, estos valores dependen mucho del espesor de la carne y del gusto personal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento desconectar el aparato de la red de suministro eléctrico
- No utilice un limpiador al vapor para limpiar este aparato.
- La limpieza debe ser realizada cuando el aparato los componentes no están calientes.
- No emplear esponjas metálicas, polvos abrasivos o aerosoles corrosivos.
- No permitir que el vinagre, el café, la leche, el agua salada o el zumo de limón o tomate queden durante mucho tiempo en contacto con las superficies.

PARTES EXTERIORES

Efectuar la limpieza con un trapo suave embebido con agua jabonosa.

No use materiales abrasivos o rasquetas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta horno, puesto que pueden arañar y causar la rotura del vidrio.

No utilizar nunca esponjas o productos abrasivos ni disolventes aromáticos o alifáticos, para quitar manchas o restos de colas de adhesivos de las superficies pintadas o de acero inoxidable.

PARTES INTERNAS DEL HORNO

Se aconseja limpiar el horno tras cada uso para eliminar los residuos de cocción, grasa o azúcar que, si se queman durante las cocciones sucesivas, pueden crear incrustaciones o manchas indelebles y olores desagradables.

La limpieza se tiene que efectuar siempre con el horno templado con agua jabonosa, prestando mucha atención en aclarar y secar perfectamente las paredes. También hay que lavar siempre los accesorios utilizados.

No rociar ni lavar las resistencias eléctricas o el bulbo del termostato, con productos ácidos (controlar la etiqueta de información del producto que se utiliza).
El fabricante declina toda responsabilidad debido a los daños provocados por una limpieza equivocada.

JUNTA DE LA PARTE FRONTAL DEL HORNO

La junta de la parte frontal del horno asegura la hermeticidad y, por lo tanto, garantiza el funcionamiento correcto del horno. Se aconseja:

- limpiarla evitando el uso de objetos o productos abrasivos.
- controlar periódicamente su estado.

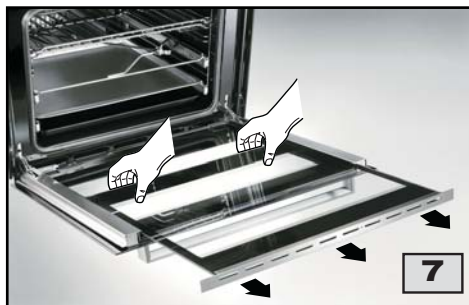
Si la junta se endurece o se daña, ponerse en contacto con el Centro de Asistencia más cercano y no utilizar el horno hasta que se haya reparado.

CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Una prerrogativa de nuestros hornos es que se puede quitar fácilmente el cristal interior de la puerta del horno para limpiarlo perfectamente, sin necesidad de personal especializado.

Es suficiente abrir la puerta del horno y sacar el soporte al que está fijado el cristal (véase la fig. 7).

¡ATENCIÓN!! Esta operación puede ser hecha también con la puerta montada sobre el aparato, pero en este caso, tener cuidado que con la puerta horizontal, cuando se saca el cristal, la fuerza de las bisagras puede hacer que se cierre de golpe la puerta.

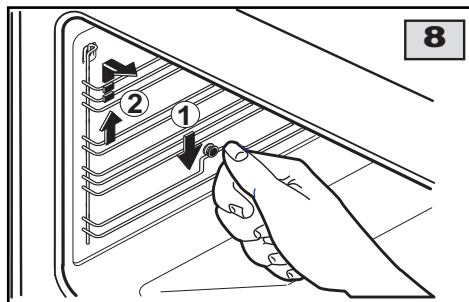


REJILLAS LATERALES DEL HORNO (fig. 8)

Para una perfecta limpieza de las rejillas laterales del horno, éstas se pueden extraer de la siguiente manera:

- Hacer presión con un dedo sobre la última rejilla, para liberarla del perno de sujeción (A).
- Levantarla hacia arriba y extraer las rejillas.

Para montarlas, seguir las operaciones anteriores a la inversa.



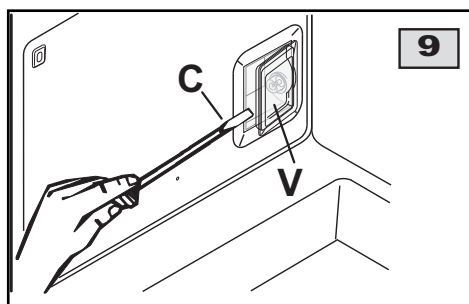
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO (fig. 9)

¡ATENCIÓN! Asegúrese que el aparato esté desconectado antes de reemplazar la lámpara del horno..

Si es necesario sustituir una o ambas lámparas del horno, éstas debe poseer las siguientes características: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - resistente a altas temperaturas (300°C).

Para sustituir la lámpara se deben efectuar las siguientes operaciones:

- Extraer las rejillas laterales del horno de la manera descrita en el párrafo precedente.
- Quitar el vidrio de protección (V) del portalámparas, haciendo palanca con un destornillador (C) entre el mismo y la pared interior del horno.
- Sustituir la lámpara y volver a montar todas las piezas siguiendo las operaciones indicadas anteriormente a la inversa.



4. QUÉ HACER SI...

Algunos inconvenientes de funcionamiento pueden ser debidos a una falta de mantenimiento o a errores que se pueden solucionar fácilmente sin que intervenga el servicio de asistencia técnica.

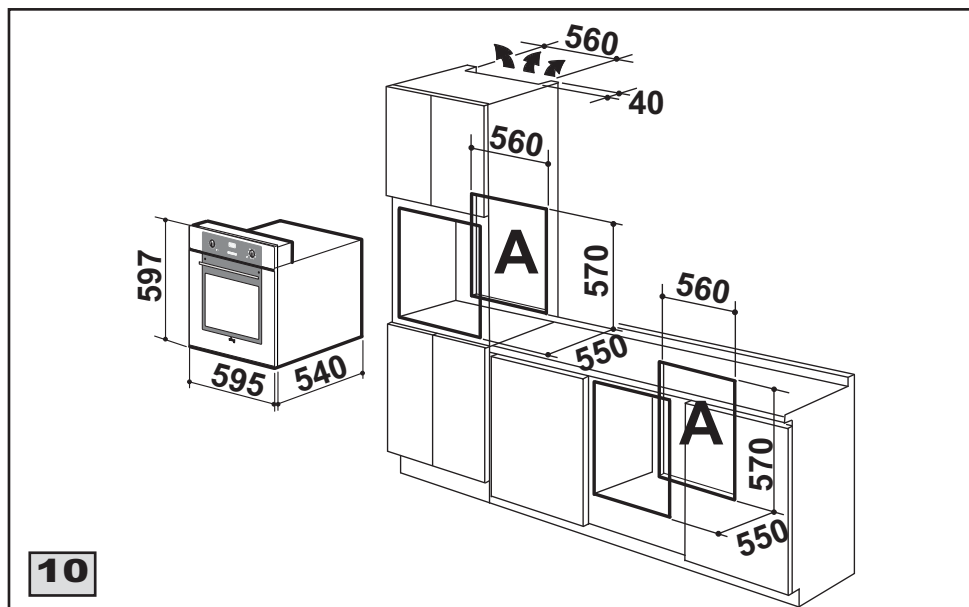
PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar que la clavija del cable de conexión esté enchufada • Controlar que los mandos estén programados correctamente para la cocción y que el programador o temporizador se encuentre en la posición manual, repetir las instrucciones descritas en el manual. • Controlar los interruptores de seguridad de la instalación eléctrica. Si la avería se encuentra en la instalación eléctrica, ponerse en contacto con un electricista
Durante el uso no se enciende el testigo del termostato	<ul style="list-style-type: none"> • Girar el termostato hasta una temperatura superior. • Girar el selector hasta otra función.
No se enciende la luz interior del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Girar el selector hasta otra función. • Controlar que la lámpara del horno esté bien enroscada • Adquirir en uno de nuestros centros de asistencia una lámpara para altas temperaturas y montarla según las instrucciones indicadas en la pág. 17.

DIMENSIONES MÍNIMAS DEL HUECO PARA EMPOTRAR (fig. 10)

ALTURA mm	ANCHURA mm	PROFUNDIDAD mm	VOLUMEN dm ³
570	560	550	51

COMPONENTES ELÉCTRICOS

Descripción	Datos nominales
resistencia inferior del horno	170 + 800 W
resistencia superior del horno-grill	800+1800 W
resistencia posterior del horno	2000 W
resistencia del grill	1800 W
lámpara del horno	15 W - E 14 - T 300
ventilador tangencial	18..22 W
motoventilador	25..29 W
cable de alimentación	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



10

INFORMACIÓN TÉCNICA

La instalación y el mantenimiento descritos en este párrafo han de ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales, debidos a una instalación incorrecta del aparato.

DESEPAQUE DE SU ESTUFA

- Tras desembalar el aparato y los diferentes componentes sueltos, hay que comprobar que estén en perfectas condiciones. En caso de duda, no utilizar el aparato y consultar con el Centro de asistencia.
- Algunos componentes se han montado en el aparato protegidos con un revestimiento de plástico, que se ha de quitar antes de utilizar el aparato. Se aconseja cortar los bordes del revestimiento con un cúter o con una aguja.
- No usar la manija de la puerta del horno para levantar o arrastrar el aparato.

No dejar los elementos del embalaje (cartón, bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) al alcance de niños ya que son peligrosos.

Para una correcta protección del medio ambiente, todos los materiales de embalaje utilizados son ecológicos y reciclables. Las piezas de madera no han sido tratadas químicamente. Los cartones están producidos con el 80% - 100% de papel reciclado. Las bolsas de plástico son de polietileno (PE), las cintas de polipropileno (PP) y el material de relleno es de poliestirol expandido (PS) sin clorofluorocarburos. Mediante el tratamiento y la reutilización, las materias primas se pueden ahorrar y los volúmenes de los desechos se pueden reducir. El embalaje, para su reutilización, se puede llevar a la tienda donde se ha comprado

ADVERTENCIAS

- Las paredes adyacentes y circundantes el aparato deben resistir una sobret temperatura de 70 K.
- El adhesivo que une la lámina de plástico al mueble ha de resistir temperaturas superiores a 150°C para evitar que el revestimiento se despegue.

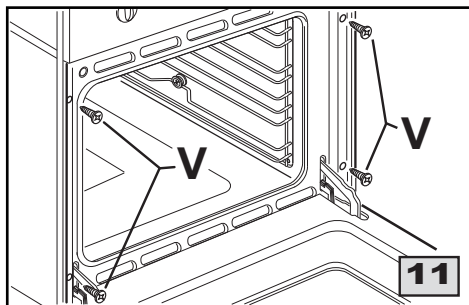
CÓMO SE EMPOTRA Y SE FIJA EL HORNO

El horno puede empotrarse en un mueble de columna o en un mueble base, haciendo una abertura para empotrar como indica la fig. 10.

Con el fin de asegurar la ventilación del aparato, elimine la pared posterior del mueble base o haga la abertura (A) como indica la fig. 10.

Introduzca el horno en la abertura del mueble y fíjelo con los tornillos correspondientes (V) (fig. 11).

El horno tiene que apoyar sobre una superficie que soporte el peso del horno, pues la fijación con los tornillos sirve solo para evitar que salga del mueble.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica se ha de efectuar en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

Antes de efectuar la conexión, asegurarse de que:

- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (véase la etiqueta de señalización colocada en la parte lateral del mismo y en correspondiente manual).
- La toma de corriente o el aparato posean una conexión a tierra correcta según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.
- La toma o el interruptor omnipolar usados deben estar cerca del aparato instalado.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa mediante toma de corriente

- Si el cable de alimentación no posee un enchufe normalizado, conectarle uno adecuado la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conectar los cables respetando las indicaciones siguientes y teniendo presente que **el conductor de tierra ha de ser más largo que los conductores de fase:**

letra	L	(fase)	= cable de color marrón
letra	N	(neutro)	= cable de color azul
símbolo	⊕	(tierra)	= cable de color verde-amarillo

- El cable de alimentación ha de colocarse de manera que en ningún punto pueda alcanzar nunca una temperatura superior a 75°C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red de eléctrica:

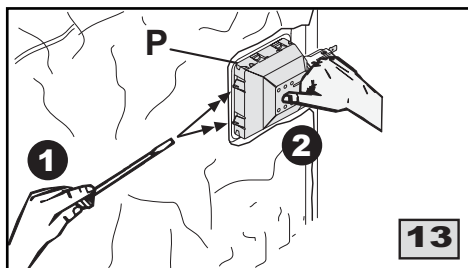
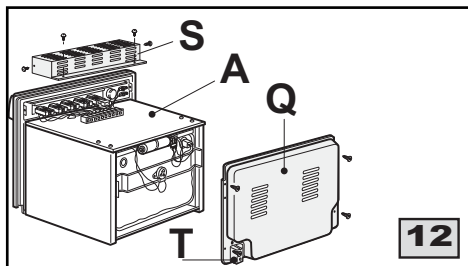
- Instalar, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar, adecuado para la carga del aparato, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm. Se recuerda que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o sustitución, desconectar el aparato de la red eléctrica.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Para sustituir la lámpara del horno, véanse las instrucciones en la pág. 17.
- Para acceder a los otros componentes eléctricos, es indispensable extraer el horno de su sede tras desenroscar los tornillos (V) (fig. 11).
Con la simple extracción del horno se puede intervenir directamente en la regleta de conexiones (T) (fig. 12).
- **Si se sustituye el cable de alimentación, mantener el conductor de tierra más largo con respecto a los conductores de fase. Respetar, además, las advertencias indicadas en el párrafo “CONEXIÓN ELÉCTRICA”.**
- Quitar la protección posterior (Q) para acceder al motorreductor, a las resistencias, al limitador de temperatura y al portalámparas (fig. 12).
- Para cambiar el portalámpara (P), quite la protección (A) y la parte lateral, luego empuje con un destornillador las dos lengüetas de bloqueo (véase la fig. 13) y saque el portalámpara hacia dentro del horno.
- Para sustituir el termostato, el conmutador, el programador y los testigos, quitar la caja de protección (S) (fig. 12). Quitar los mandos y, luego, desenroscar los tornillos inferiores para liberar los componentes que se deben cambiar.



1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION	4-5
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6-9
3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	10-17
4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	17
5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	18
6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	19-20

SERVICE APRÈS-VENTE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été soumis à des essais et mises au point par un personnel expérimenté et spécialisé, de façon à pouvoir obtenir des résultats optimaux en termes de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point qui devait se révéler nécessaire par la suite, devra être effectuée avec le plus grand soin et en faisant extrêmement attention par un personnel qualifié.

Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours à notre Service Après-Vente le plus proche, en indiquant la marque, le modèle, le numéro de série de l'appareil que vous possédez ainsi que le type d'inconvénient qui a été constaté. Les données correspondantes sont estampillées sur l'étiquette de signalisation, appliquée sur la partie latérale de l'appareil et insérée dans le manuel.

REMARQUE: appliquer l'étiquette dans l'espace ci-dessous, de façon à avoir toujours à la portée de la main les données en question.

Ces informations permettent au technicien du service après-vente de s'équiper des pièces de rechange appropriées et de garantir, par conséquent, une intervention rapide et spécifique.

Les pièces de rechange originales et les accessoires fournis sur demande se trouvent uniquement auprès des Centres de notre Service Après-Vente Technique ou chez les revendeurs autorisés.

ESPACE RÉSERVÉ À L'APPLICATION DE L'ÉTIQUETTE DE SIGNALISATION

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et aux amendements correspondants.

Cet appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes mentionnées ci-dessous:

- CE 2006/95, relatives à la sécurité électrique (BT).
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68, relatives à la compatibilité électromagnétique (EMC)

et sur son étiquette de signalisation ainsi que sur son emballage est reporté le symbole .

Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé en adoptant des matériaux de première qualité, sera en mesure de vous satisfaire pleinement.

L'emploi de ce nouvel appareil est très aisé; toutefois, avant de l'installer et de le faire fonctionner, **il est important que vous lisiez attentivement le présent manuel**, qui vous fournira les indications concernant la sécurité pour l'installation, l'emploi et l'entretien du four. Conservez avec soin le présent manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Le Constructeur se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, et cela même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant porter préjudice aux caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.

Le Constructeur ne répond pas des éventuelles inexactitudes contenues dans le présent manuel, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

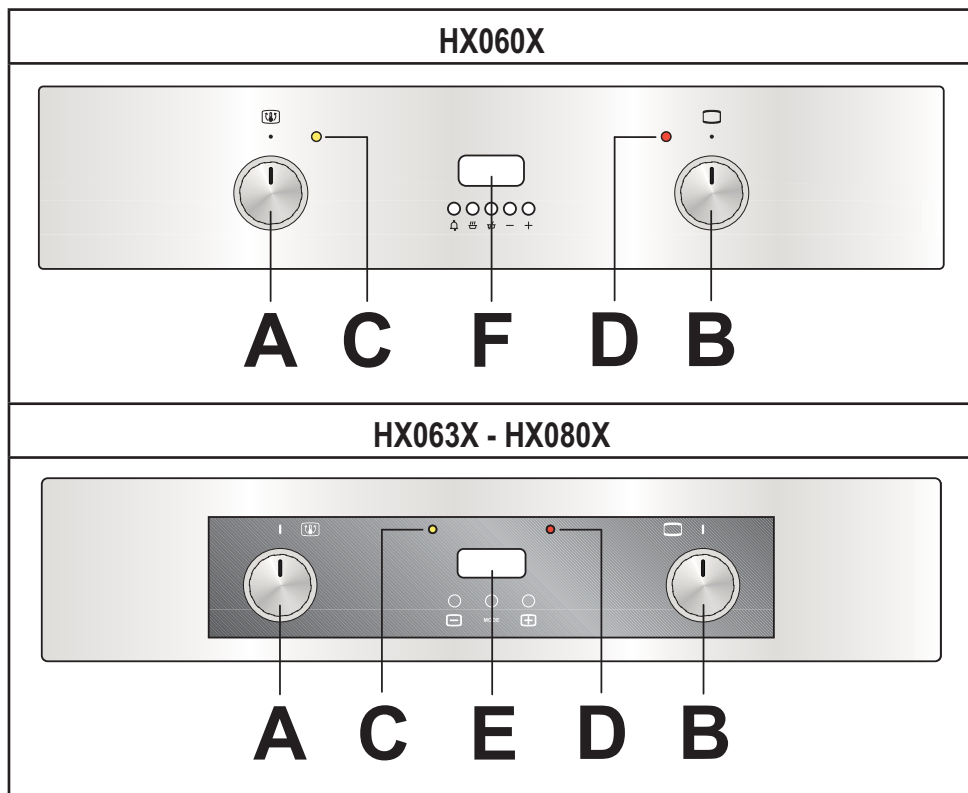
REMARQUE: les représentations graphiques des figures contenues dans le présent manuel sont reportées uniquement à titre indicatif.

- **L'installation et les opérations concernant l'entretien (partie "6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR") doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié.**
- Cet appareil doit être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire la cuisson de type domestique. Tout autre type d'emploi doit être considéré comme étant impropre et, par conséquent, dangereux.
- Le constructeur ne peut pas être considéré responsable en cas de dommage matériel (aux choses) ou moral (aux personnes) dû à une mauvaise installation, à un entretien incorrect ou bien à un emploi erroné de l'appareil.
- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et les emballages internes des différentes parties mobiles, il faut s'assurer que l'appareil soit en parfait état. En cas de doutes, il ne faut pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié.
- Les éléments qui constituent l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent une source de danger potentiel. Afin de garantir un plein respect de l'environnement, tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables.
- La sûreté électrique de cet appareil est assurée uniquement lorsque le four est branché correctement à une installation électrique avec mise à la terre, conformément aux prescriptions prévues par les normes concernant la sécurité électrique. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect des dites normes. En cas de doute, demander un contrôle approfondi de l'installation en vous adressant à un personnel qualifié.

- Avant de connecter l'appareil, s'assurer que les données reportées sur la plaquette apposée sur le four correspondent à celle du réseau de distribution électrique (voir partie "5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES").

L'emploi de tout appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales:

- # Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- # Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'on est pieds nus.
- # Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- # Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- # Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des incapables, sans surveillance.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est opportun de le laisser chauffer à vide avec la porte fermée, à la température maximum pendant deux heures environ, afin d'éliminer l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Aérer la pièce dans laquelle le four est installé, pendant toute la durée de cette opération.
- Pendant et après l'emploi, il est possible que le verre de la porte du four et les parties accessibles soient très chauds; par conséquent, il ne faut pas que les enfants approchent du four.
- Nettoyer périodiquement et soigneusement l'appareil. Les résidus d'aliments sont susceptibles de provoquer des risques d'incendie.
- Éviter d'utiliser le four lorsqu'il est éteint pour entreposer des aliments ou des récipients car, en cas de mise en fonction involontaire, cela pourrait provoquer des dommages ou des accidents.
- Si l'on utilise une prise de courant à proximité de l'appareil, il faut s'assurer que les câbles des électroménagers utilisés ne soient pas en contact avec le four et qu'ils se trouvent suffisamment loin des parties chaudes de celui-ci.
- Après avoir utilisé l'appareil, s'assurer que toutes les commandes soient sur la position éteint ou fermé.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et débrancher ce dernier du réseau électrique, évitant d'effectuer toute intervention. Les interventions de réparation ou de mise au point doivent être effectuées avec le plus grand soin et en faisant extrêmement attention, par un personnel qualifié. Pour cette raison, nous recommandons de s'adresser toujours au Centre de notre Service Après-vente le plus proche, en indiquant le type d'inconvénient constaté et le modèle de l'appareil que vous possédez.



TABLEAUX DE COMMANDES

- A. Manette du thermostat
- B. Manette de sélection des fonctions
- C. Voyant de fonctionnement du thermostat
- D. Voyant de fonctionnement des composants électriques
- E. Programmateur électronique "TOUCH"
- F. Programmateur électronique







COMMANDES

MANETTE DU THERMOSTAT (ref. A)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, il sera possible de choisir les valeurs de la température du four pour la cuisson des aliments (entre 50°C et Max).









MANETTE DE SÉLECTION "6" POSITIONS (rep. B)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, on trouvera les symboles indiqués ci-après:

- 0 = Four éteint
-  = Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions
-  = Mise en service du ventilateur
-  = Mise en service des résistances supérieure et inférieure
-  = Mise en service des résistances supérieure et inférieure avec ventilateur
-  = Mise en service de la résistance grill
-  = Mise en service de la résistance grill avec ventilateur

MANETTE DE SÉLECTION "8" POSITIONS (rep. B)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, on trouvera les symboles indiqués ci-après:

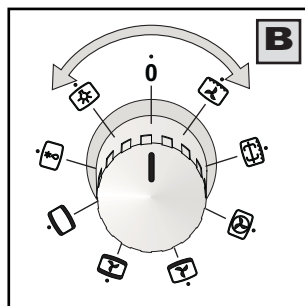
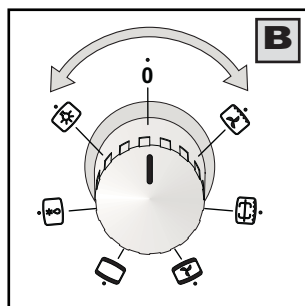
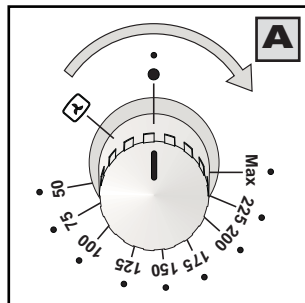
- 0 = Four éteint
-  = Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions
-  = Mise en service du ventilateur
-  = Mise en service des résistances supérieure et inférieure
-  = Mise en service des résistances supérieure et inférieure avec ventilateur
-  = Mise en service de la résistance inférieure avec ventilateur
-  = Mise en service de la résistance arrière avec ventilateur
-  = Mise en service de la résistance grill
-  = Mise en service de la résistance grill avec ventilateur

VOYANT DE FONCTIONNEMENT THERMOSTAT (rep. C)

Lorsqu'il est allumé, il signale que le four ou le grill fonctionnent. Pendant l'emploi du four, quand la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises, étant donné que la température du four est contrôlée par le thermostat.

VOYANT DE FONCTIONNEMENT DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES (rep. D)

Lorsque le voyant est allumé, il signale qu'un composant électrique est en fonction.



PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE "TOUCH" (rep. E)

Réglage de l'heure

Lors d'un premier branchement ou après une coupure d'électricité, les indications «A» et «0.00» ou le temps écoulé depuis le rétablissement du courant clignotent sur l'écran. Maintenir simultanément les boutons + et - appuyés pendant quelques secondes ou bien appuyer sur MODE jusqu'à la disparition de l'indication «A» et à l'apparition du symbole de fonctionnement en mode manuel (👉).

L'heure ne peut être réglée que lorsque le petit point sous le symbole (👉) se met à clignoter.

L'heure ne peut être modifiée si un programme est en cours d'exécution. Si l'on cherche à régler l'heure lorsqu'une programmation a été activée, cette dernière est automatiquement annulée.

Sélection des programmes

Appuyer quelques secondes sur MODE pour faire apparaître le premier programme de la liste, puis appuyer une fois encore pour passer au programme suivant et ainsi de suite pour chaque programme de la liste :

1. Minuteur

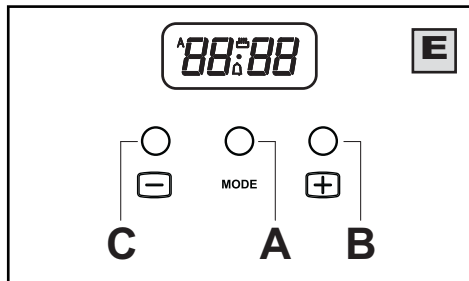
Le symbole (🕒) s'affiche à la place de l'heure: il est maintenant possible de choisir le temps de cuisson souhaité en appuyant sur + ou -. Une fois le temps écoulé, le symbole (🕒) clignote et une alarme sonore se déclenche. Pour arrêter l'alarme, et éteindre le symbole (🕒), appuyer sur MODE pendant quelques secondes.

Le minuteur fonctionne indépendamment des programmes de cuisson.

2. Temps de cuisson

Le symbole «A» et le mot «dur» clignotent à la place de l'heure. Il est maintenant possible de choisir le temps de cuisson souhaité en appuyant sur + ou -. Une fois le temps écoulé, le symbole «A» clignote et l'alarme se déclenche. Pour arrêter l'alarme il faut appuyer sur MODE.

Le four est arrêté. Pour le remettre en marche en mode manuel, maintenir appuyés simultanément les boutons + et - pendant quelques secondes ou bien appuyer sur MODE jusqu'à l'apparition du symbole (👉).



3. Fin de cuisson

Le symbole «A» et le mot «End» clignotent à la place de l'heure. Il est maintenant possible de régler l'heure de fin de cuisson en appuyant sur + ou -. Le symbole (👉) s'éteint et le symbole «A» s'affiche. Le symbole (👉) s'affiche à nouveau lorsque la cuisson démarre. Lorsque la cuisson est terminée, le symbole (👉) s'éteint, «A» clignote et l'alarme se déclenche.

Pour arrêter l'alarme il faut appuyer sur MODE.

Le four est arrêté. Pour le remettre en marche en mode manuel, maintenir appuyés simultanément les boutons + et - pendant quelques secondes ou bien appuyer sur MODE jusqu'à l'apparition du symbole (👉).

Modification/annulation du programme choisi

N'importe quel programme peut être annulé en appuyant pendant quelques secondes sur + et - simultanément. Le symbole «A» s'efface.

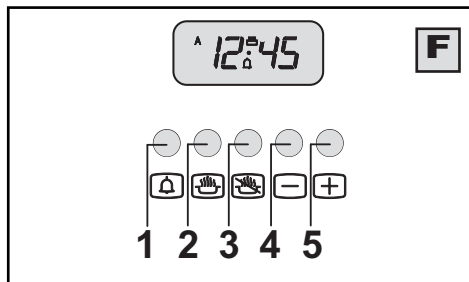
De manière analogue, n'importe quel programme peut être modifié en appuyant pendant quelques secondes sur MODE puis en appuyant plusieurs fois jusqu'à atteindre la fonction à modifier. La modification doit se faire au moyen des touches + et -.

Il est possible de vérifier le déroulement du programme à tout moment, et de le modifier en appuyant sur MODE pendant quelques secondes puis en appuyant plusieurs fois jusqu'à atteindre la fonction à modifier.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (rep. F)

Cet accessoire a les fonctions suivantes:

- Horloge (programmable avec les touches 2 et 3)
- Minuterie (programmable avec la touche 1)
- Durée de la cuisson (programmable avec la touche 2)
- Fin de la cuisson (programmable avec la touche 3)
- Fonctionnement manuel (programmable avec les touches 2 et 3)
- Réglage des temps à rebours (programmable avec la touche 4)
- Réglage des temps en avant (programmable avec la touche 5)



L'afficheur numérique indique toujours l'heure et il peut afficher également les temps de durée de la cuisson et de fin de cuisson ou de la minuterie; pour cela, il suffit tout simplement d'exercer une pression sur la touche correspondante.

REMARQUE: À la fin de chaque programmation (à l'exception de la minuterie), le programmateur désactive le four. Si l'on utilise à nouveau le four sans effectuer une programmation, il faut vérifier que le programmateur soit réglé sur le fonctionnement manuel (voir instructions reportées ci-après).

Programmation de l'heure (entre 0,01 et 24,00 = hh,mm)

Après avoir effectué le branchement électrique ou bien après une coupure de courant, sur l'afficheur clignotent simultanément les indications "A" et "0,00" ou le temps qui s'est écoulé à compter du moment du retour du courant.

Appuyer simultanément sur les touches 2 et 3 et programmer l'heure courante en appuyant sur la touche 4 ou 5. Après avoir terminé la programmation, le symbole "A" s'éteint et le pictogramme de fonctionnement manuel s'allume.

Fonctionnement manuel

Après avoir programmé l'heure, le programmateur est automatiquement sélectionné en fonctionnement manuel.

Autrement, cette situation peut avoir lieu uniquement au terme de la programmation automatique ou bien après l'avoir effacée, en appuyant simultanément sur les touches 2 et 3. Le symbole "A" disparaît et le pictogramme s'allume.

Minuterie (entre 0,01 et 0,59 = hh,mm)

Appuyer sur la touche 1 et sélectionner le temps de cuisson au moyen de la touche 4 ou 5. Le pictogramme s'allume. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le signal acoustique se déclenche et le pictogrammes s'éteint.

Fonctionnement semi-automatique (avec durée de la cuisson entre 0,01 et 23,59 = hh,mm)

En appuyant sur la touche 2 et en effectuant la programmation du temps de la durée de cuisson avec la touche 4 ou 5, le symbole "A" et le pictogramme s'allument de façon permanente. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le pictogramme s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement semi-automatique (avec fin de la cuisson entre 0,01 et 23,59 = hh,mm)

En appuyant sur la touche 3 et en effectuant la programmation du temps de fin de cuisson avec la touche 5, le symbole "A" et le pictogramme s'allument de façon permanente. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le pictogramme s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement automatique (avec programmation différée du début de la cuisson)

Programmer tout d'abord la durée du temps de cuisson (le symbole "A" et le pictogramme s'allument), puis la fin du temps de cuisson (le pictogramme s'éteint), comme décrit précédemment. Le pictogramme s'allume à nouveau lorsque la cuisson au four commence. À la fin du temps de cuisson, le pictogramme s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

Signal acoustique

Le signal acoustique entre en fonction à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie et il est activé pendant une durée de 7 minutes environ. Pour l'interrompre avant, il faut appuyer sur l'une des touches des fonctions.

Début du programme et contrôle

Le programme commence après avoir été sélectionné. Il est possible à tout moment de contrôler le programme sélectionné, en appuyant sur la touche correspondante.

Correction/effacement du programme sélectionné

Si l'heure affichée par l'horloge est comprise entre l'heure du début de la cuisson et l'heure de fin de la cuisson, on a une erreur de programmation du fonctionnement automatique. Cette erreur sera immédiatement signalée acoustiquement et moyennant le clignotement du symbole "A". L'erreur de programmation pourra être corrigée en modifiant la durée ou le temps de fin de cuisson. Il est possible de corriger tout programme qui a été sélectionné, en appuyant tout d'abord sur la touche correspondante de programmation, puis sur les touches 4 ou 5. L'effacement d'un programme est effectué en portant le temps programmé sur la valeur "0,00". En effaçant la durée de fonctionnement on efface automatiquement la fin du fonctionnement et vice-versa. Le four s'éteint automatiquement et le symbole "A" clignote.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Nos fours électriques multifonction (6 - 8 fonctions) permettent de choisir le type de réchauffage le plus approprié aux différentes exigences de cuisson.

Pour éviter la surchauffe du four, l'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui entre en fonction lorsqu'une panne se vérifie sur le thermostat principal. Dans ce cas, l'alimentation électrique est temporairement interrompue: **il ne faut pas essayer de réparer la panne par soi-même, mais il faut éteindre l'appareil et contacter le Centre du Service Après-Vente le plus proche.**

Certains modèles peuvent également être équipés d'un ventilateur de refroidissement ou tangent le four ayant la fonction de refroidir le tableau de commandes, les manettes, la poignée de la porte du four et les composants électriques.

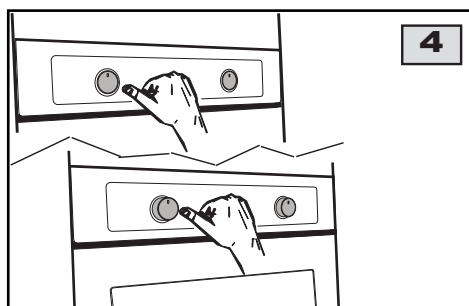
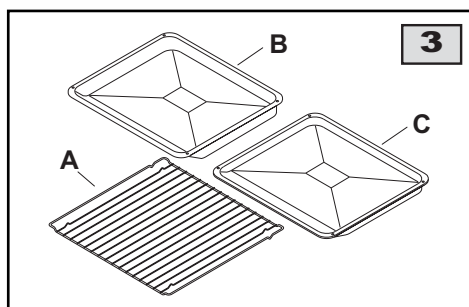
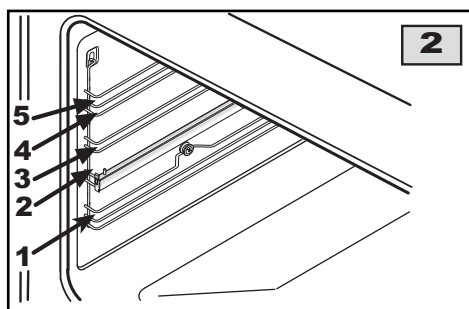
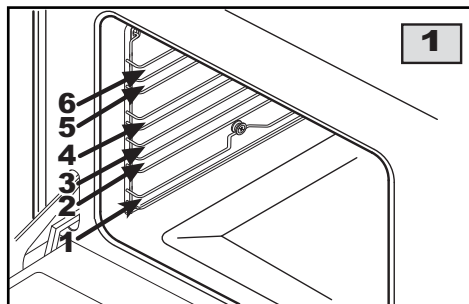
Le four est équipé de glissières fixes (fig.1) ou télescopiques (fig. 2), sur lesquelles peuvent être placés les accessoires indiqués ci-dessous, **dont la fourniture varient d'un modèle à l'autre (fig. 3):**

- grille four (A)
- lèchefrite (B) ou plateau lèchefrite
- plat à pâtisserie ou à pizza (C)

Pour exploiter au mieux ses prestations, ainsi que pour un positionnement correct de la grille four (A), consulter les tableaux des cuissons à page 15.

L'appareil est équipé de manettes "push-push". Pour utiliser le four il faut extraire les manettes en appuyant sur celles-ci (fig.4).

Pendant l'utilisation du four, s'assurer que les manettes se trouvent à l'extérieur par rapport à la protection frontale afin d'éviter une éventuelle surchauffe.



REMARQUES CONCERNANT LA SÉCURITÉ:

- Pendant la cuisson, ne laissez pas le four sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour ouvrir la porte du four, saisir toujours la poignée au niveau de la partie centrale. Il ne faut exercer aucune pression excessive sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
- Il ne faut pas s'inquiéter si, pendant la cuisson, du condensation se forme sur la porte et sur les parois internes du four. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque l'on ouvre la porte du four, il faut faire attention à l'évacuation de vapeurs brûlantes.
- Pendant l'utilisation l'appareil devient très chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Utiliser toujours des gants pour introduire ou extraire des récipients du four.
- Au moment de sortir ou d'introduire les aliments dans le four, s'assurer que les condiments ne se répandent pas sur le fond (les huiles et les graisses, lorsqu'elles surchauffent, sont facilement inflammables).
- Utiliser des récipients résistants aux températures indiquées sur le bouton du thermostat.
- Pendant la cuisson, afin d'éviter tout risque de résultats négatifs, nous recommandons vivement de ne pas couvrir la sole du four ou les grilles avec des feuilles d'aluminium ou avec d'autres matériaux.
- Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson au grill, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".
- Après avoir utilisé l'appareil, s'assurer que toutes les commandes soient sur la position d'éteint ou fermé.
- **ATTENTION!!!!** Pendant l'emploi et après ce dernier, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; par conséquent, il ne faut pas que les enfants approchent du four.

IMPORTANT!!! Pendant l'emploi du four et du grill, la porte du four doit être fermée.

COMMENT SE COMPORTEUR LORS DU PREMIER EMPLOI

Vérifier que l'accessoire éventuel de programmation de la cuisson soit sur la position manuelle puis, afin d'éliminer l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre, chauffer le four à vide avec la porte fermée pendant deux heures environ, sur la position de température maximum.


Pendant toute la durée de cette opération, sortir de la pièce et aérer cette dernière. Lorsque l'opération est terminée, laisser refroidir l'appareil et nettoyer l'intérieur de celui-ci avec de l'eau chaude et un détergent délicat.

Laver également tous les accessoires (grille, plat à pâtisserie, lèchefrite, broche, etc.) avant l'emploi.


Avant d'effectuer le nettoyage, déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

COMMENT UTILISER LE FOUR MULTIFONCTIONS

DÉCONGÉLATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE


Tourner la manette du sélecteur (B) sur le symbole  et introduire les mets devant être décongelés dans le four. Le temps nécessaire pour la décongélation dépend de la quantité et du type d'aliments. En sélectionnant cette fonction, on active uniquement le ventilateur qui fait circuler l'air et, par son fonctionnement, décongèle les mets très lentement. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les fruits et les desserts.

CUISSON TRADITIONNELLE


Tourner la manette du sélecteur (B) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (A) sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure qui distribuent la chaleur depuis le haut et depuis le bas sur les mets.

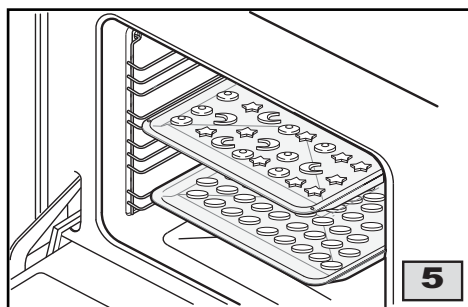
Ce type de cuisson est approprié pour cuisiner tout type d'aliment (viande, poisson, pain, pâtisseries, etc.).

CUISSON TRADITIONNELLE FORCÉE


Tourner la manette du sélecteur (B) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (A) sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Ce type de cuisson est particulièrement approprié pour cuisiner rapidement et en même temps les mets disposés sur plusieurs niveaux (fig. 5).

DÉCONGÉLATION ET RECHAUFFEMENT PAR AIR CHAUD (uniquement pour fours avec sélecteur à 8 positions)

Tourner la manette du sélecteur (B) sur le symbole , puis régler la manette du thermostat (A) sur la température souhaitée et introduire les mets dans le four. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Cette fonction est particulièrement indiquée pour décongeler et réchauffer des plats gastronomiques déjà cuits.




CUISSON À CONVECTION FORCÉE AVEC RÉSISTANCE ARRIÈRE (uniquement pour fours avec sélecteur à 8 positions)

Tourner la manette du sélecteur (B) sur le symbole , puis régler la manette du thermostat (A) sur la température souhaitée et introduire les mets dans le four. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance arrière et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur.


Par conséquent, la chaleur atteint de façon rapide et uniforme la partie interne du four, permettant ainsi de cuire simultanément plusieurs mets placés sur différents niveaux (fig. 5).

CUISSON AU GRILL

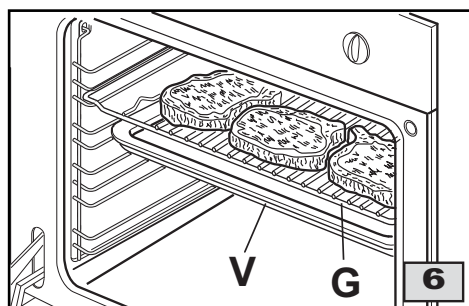
Tourner la manette du sélecteur (B) sur le symbole , et régler la manette du thermostat (A) sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction on active la résistance supérieure centrale qui distribue directement la chaleur sur les mets. Outre à griller les mets, cette fonction peut également être utilisée pour dorer légèrement les mets déjà cuits ou pour griller le pain.

Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".

CUISSON AU GRILL À CONVECTION FORCÉE

Tourner la manette du sélecteur (B) sur le symbole , et régler la manette du thermostat (A) sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance supérieure centrale et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Cette cuisson est particulièrement indiquée pour atténuer le rayonnement direct de la résistance supérieure en utilisant des températures de cuisson inférieures, permettant ainsi d'obtenir des mets croustillant, dorés de façon uniforme. Cette fonction est idéale pour la cuisson du poisson et des croûtons.

Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".



CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

Gâteaux et pain:

- Avant de commencer la cuisson des gâteaux ou du pain, il faut préchauffer le four pendant 15 minutes au moins.
- Pendant la cuisson, la porte du four ne doit pas être ouverte, étant donné que l'air froid qui se trouve à l'extérieur du four pourrait interrompre le levage des aliments.
- Après la cuisson, laisser reposer les gâteaux dans le four éteint, pendant 10 minutes environ.
- Ne pas utiliser le plateau émaillé ou le lèchefrite, fournis avec l'appareil, pour la cuisson des gâteaux.
- Pour savoir si le gâteau est bien cuit? Environ 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, piquer à l'aide d'un cure-dents en bois le point le plus haut du gâteau. Si, en retirant le cure-dents, ce dernier est sec et ne présente aucune trace de pâte, cela signifie que le gâteau est bien cuit.
- Si le gâteau "s'affaisse". La prochaine fois il faudra utiliser moins de liquides dans la pâte du gâteau ou baisser la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop sec. Piquer des petits trous dans le gâteau à l'aide d'un cure-dents et arroser avec quelques gouttes de jus de fruits ou d'une boisson alcoolique. La prochaine fois, il faudra augmenter la température de 10°C et réduire les temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est trop bruni. La prochaine fois, enfourner le gâteau sur un gradin plus bas, baisser la température et prolonger les temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est brûlé. Éliminer la partie brûlée et saupoudrer le gâteau de sucre ou bien garnir avec de la crème fouettée, de la confiture, de la crème, etc.
- Si le dessous du gâteau est trop bruni. La prochaine fois, enfourner le gâteau sur un gradin plus haut et baisser la température du four.
- Si l'extérieur du pain ou du gâteau est bien cuit, alors que l'intérieur n'est pas bien cuit. La prochaine fois, utiliser moins de liquides dans la pâte, baisser la température du four et prolonger les temps de cuisson.
- Si le gâteau ne se démoule pas. Détacher le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau. Recouvrir le gâteau avec un torchon humide et retourner le moule. La prochaine fois, beurrer soigneusement le moule et saupoudrer ce dernier également avec un peu de farine ou de chapelure.
- Si les biscuits ne se détachent pas du plat à pâtisserie. Remettre le plat à pâtisserie dans le four pendant un petit moment et détacher les biscuits avant qu'ils refroidissent. La prochaine fois, utiliser du "papier à four" pour éviter cet inconvénient.

Viandes, volailles et poissons:

- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et profiter de la chaleur résiduelle (afin d'économiser de l'énergie).
- Les rôtis seront plus succulents et juteux si l'on effectue la cuisson dans des casseroles fermées. Les casseroles ouvertes permettent par contre d'obtenir un rôtissage plus croustillant.
- Les viandes blanches, les volailles et le poisson nécessitent généralement d'une cuisson à des températures moyennes (inférieures à 200°C).
- Les cuissons "saignantes" des viandes rouges nécessitent une cuisson à haute température (plus de 200°C) et des temps courts.
- Pour obtenir des rôtis savoureux, larder et épicer la viande.
- Si le rôti est trop dur. La prochaine fois, laisser faisander la viande plus longtemps.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop bruni. La prochaine fois, enfourner le rôti un gradin plus bas ou plus haut, baisser la température et prolonger les temps de cuisson.
- Si le rôti n'est pas bien cuit. Couper le rôti en tranches, ranger dans un plat avec son jus et terminer la cuisson.

Grillades:

- Badigeonner légèrement avec de l'huile ou du beurre et épicer les mets devant être cuits avant de les griller.
- Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer le jus produit par les viandes pendant la cuisson. Placer celle-ci sur l'un des niveaux sous la grille (fig. 6) ou sur le fond du four. Verser toujours un peu d'eau dans la lèchefrite, afin qu'elle empêche aux graisses de brûler, dégageant de mauvaises odeurs et de la fumée. Ajouter encore un peu d'eau dans la lèchefrite pendant la cuisson, afin qu'elle ne s'évapore pas trop rapidement.
- Retourner les mets lorsque la moitié du temps de cuisson s'est écoulé.

L'aluminium peut se corroder facilement s'il entre en contact avec les acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés pendant la cuisson (vinaigre, jus du citron....). Par conséquent, on conseille de NE PAS METTRE DIRECTEMENT les aliments sur les plats en aluminium ou émaillés, mais utilisez toujours un papier spécial cuisson au four.

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

ALIMENTS	Poids kg	Plats ou moules	Position grille four à partir du bas		FOUR À CONVECTION NATURELLE		FOUR À CONVECTION FORCÉE (AU MOYEN DU VENTILATEUR)	
			5 glissières	6 glissières	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
VIANDES								
Veau rôti	1	1	2	2 ou 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Porc rôti	1	1	2	2 ou 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Rosbeef	1,15	1	1 ou 2	1 ou 2	220	60	=	=
Agneau rôti	2	1	1 ou 2	1 ou 2	230	165	=	=
GIBIER								
Lièvre rôti	1	1	2	2 ou 3	200-220	100-90	=	=
Faisan rôti	6	1	2	2 ou 3	220	150	=	=
Perdrix rôti	1,5	1	2	2 ou 3	=	=	200-220	150-120
POISSON								
Poisson rôti	1	1	2	2 ou 3	200	30-35	=	=
Poisson en sauce	0,6	1	1 ou 2	1 ou 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 ou 2	1 ou 2	220	45	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 et 3	1 et 4	=	=	220	20
PAIN								
	1	1	2	2 or 3	200-220	27-20	=	=
PÂTISSERIE								
Biscuits		1	2	3	180	20-25	190	15
Biscuits		2	1 et 3	1 et 4	=	=	170-190	18-15
Biscuits à la noix de coco		2	1 et 3	1 et 4	=	=	170-190	25-20
Biscuits au citron		2	1 et 3	1 et 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 et 3	1 et 4	180	30-35	160-170	30-25
TARTES								
Gâteau Paradis	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Tarte aux pommes	=	1	2	3	190	60	=	=
Tarte à la confiture	=	1	2	3	=	=	190	45
Tarte à la confiture	=	2	1 et 3	1 et 4	=	=	175-190	50-40
Strudel	=	2 ou 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Gâteau salé	=	2 ou 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

TABLEAUX DE CUISSON AU GRIL

ALIMENTS	Poids kg	Position grille four à partir du bas		FOUR À CONVECTION NATURELLE		FOUR À CONVECTION FORCÉE (AU MOYEN DU VENTILATEUR)			
		5 glissières	6 glissières	Température en °C	Temps de cuisson en minutes		Température en °C	Temps de cuisson en minutes	
					1er côté	2ème côté		1er côté	2ème côté
VIANDES									
Entrecôte	0,50	4 ou 5	5 ou 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Bifteck	0,15	4 ou 5	5 ou 6	200-225	5	5	=	=	=
Poulet (coupé en deux)	1	3 ou 4	4 ou 5	225	20	20	=	=	=
POISSON									
Truite	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Loup de mer	0,40	4 ou 5	5 ou 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Sole	0,20	4 ou 5	5 ou 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Les valeurs reportées dans les tableaux (températures et temps de cuisson) sont indiquées uniquement à titre d'exemple et, sur la base des différentes habitudes culinaires, elles peuvent varier. En particulier, pour les cuissons des viandes au grill, ces valeurs dépendent principalement de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à la vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas laver les différentes parties de l'appareil quand elles sont encore chaudes.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.
- En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de citron ou de tomates.

PARTIES EXTERNES

Pour nettoyer toutes les surfaces (bandeau, la vitre extérieure de la porte, cadre) utilisez un chiffon doux de l'eau savonneuse.

Ne pas utiliser matériels abrasifs ou racleurs métalliques tranchants pour nettoyer la porte de verre du four, étant donné qu'ils peuvent griffer et causer la casse du verre.

N'utilisez pas de dissolvants sur les surfaces peintes ou en acier inoxydables, pour enlever des taches de colle ou d'adhésifs

PARTIES INTERNES DU FOUR

Nous conseillons de nettoyer le four après chaque emploi, afin de faciliter l'élimination des résidus de cuisson et de graisse ou sucre qui brûleraient pendant les cuissons successives, provoquant ainsi des incrustations ou des taches indélébiles et des odeurs désagréables.

Le nettoyage doit être effectué lorsque le four est tiède, en utilisant de l'eau savonneuse, en ayant soin de rincer et d'essuyer parfaitement les parois du four. Laver toujours même les accessoires utilisés.

Ne pas vaporiser, ni nettoyer les résistances électriques ou le bulbe du thermostat avec des produits à base acide (vérifier l'étiquette d'information du produit utilisé).

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable en cas de dommages provoqués par un mauvais nettoyage.

JOINT DE LA FAÇADE DU FOUR

Le joint de la façade du four assure une fonction d'étanchéité et, par conséquent, il permet d'obtenir le fonctionnement correct du four. Nous conseillons d'effectuer les opérations suivantes:

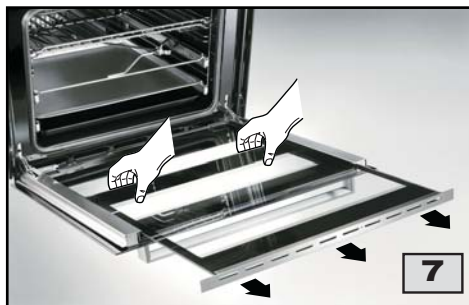
- Le nettoyer en évitant d'utiliser des objets ou des produits abrasifs.
- Contrôler périodiquement son état.

Si le joint durcit ou bien s'il est détérioré, s'adresser au Centre du Service Après-Vente le plus proche et éviter d'utiliser le four tant qu'il n'a pas été remplacé.

DEMONTAGE DE LA VITRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR

La possibilité de démonter la vitre du four avec la plus grande simplicité est une des qualités de nos cuisinières; ceci permet un nettoyage parfait. Il suffit d'ouvrir la porte du four et d'extraire le support sur lequel la vitre est fixée (voir la fig. 7).

ATTENTION!! Cette opération peut aussi être faite avec la porte montée sur l'appareil. Dans ce cas, faites attention pendant que vous enlevez la vitre, parce que la force des charnières peut déclencher la fermeture de la porte.

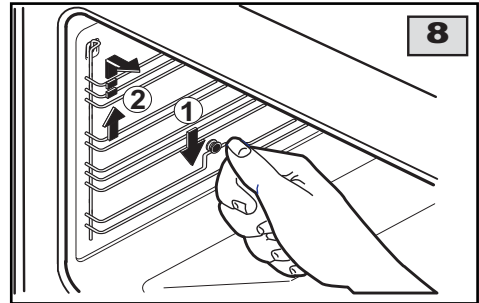


GRILLES LATÉRALES DU FOUR (fig. 8)

Afin d'obtenir un meilleur nettoyage des grilles latérales du four, il est possible de sortir ces dernières, en effectuant les opérations reportées ci-après:

- Appuyer avec un doigt sur la dernière glissière, pour dégager la grille du goujon de fixation.
- Soulever vers le haut et sortir les grilles.

Pour remonter les grilles, effectuer les opérations indiquées à rebours.

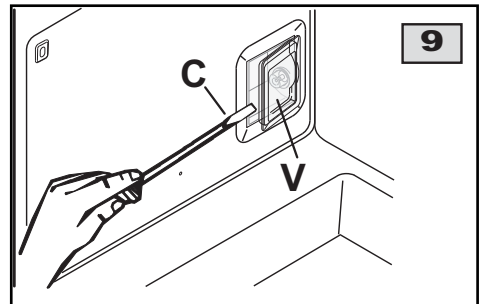
**REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 9)**

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

En cas de remplacement de l'une ou des deux lampes du four, ces dernières doivent posséder les caractéristiques suivantes: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 – résister aux hautes températures (300°C).

Pour remplacer la lampe, il faut effectuer les opérations indiquées ci-après:

- Sortir les grilles latérales du four, comme indiqué dans le paragraphe précédent.
- Enlever la calotte de protection en verre (V) de la douille, en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis (C) entre la calotte et la paroi interne du four.
- Remplacer la lampe et remonter les pièces qui ont été ôtées en effectuant les opérations susmentionnées à rebours.

**4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE**

Certains inconvénients de fonctionnement peuvent être rattachés à de simples erreurs au niveau de l'entretien ou à des oublis et ils peuvent être résolus aisément sans l'intervention du service après-vente technique.

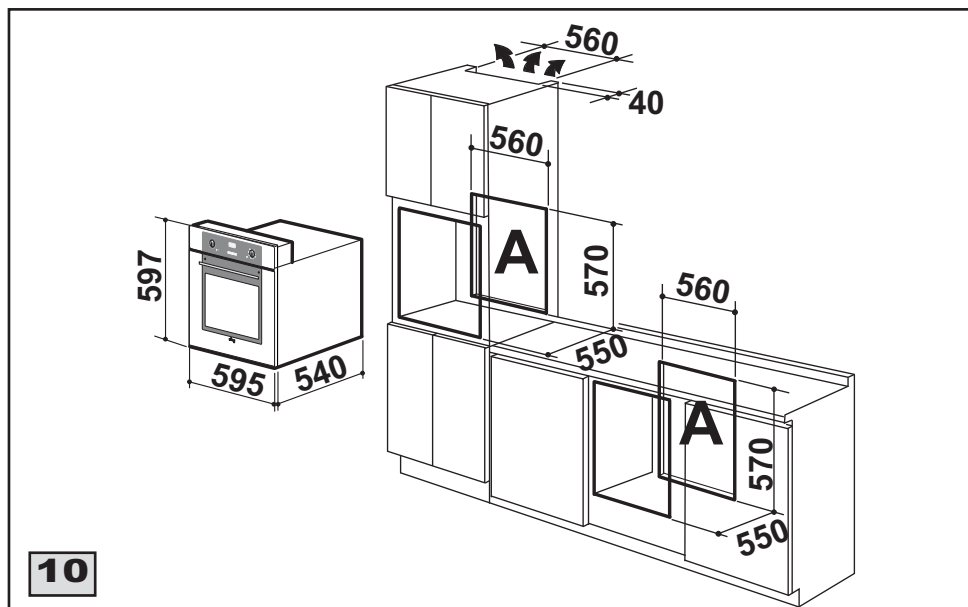
PROBLÈME	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que la fiche du câble d'alimentation soit branchée; • Contrôler que les manettes soient correctement positionnées pour la cuisson et que l'éventuel programmateur ou temporisateur soit réglé sur le fonctionnement manuel, puis répéter les opérations indiquées dans le manuel d'instructions; • Contrôler les interrupteurs de sécurité (disjoncteurs différentiels) de l'installation électrique. Si la panne concerne le réseau électrique, il faudra s'adresser à un électricien qualifié.
Pendant l'emploi, le voyant du thermostat ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner la manette du thermostat sur une température supérieure; • Tourner la manette du sélecteur sur une autre fonction
La lumière interne du four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner la manette du sélecteur sur une autre fonction; • Vérifier que l'ampoule de la lampe du four soit vissée correctement; • S'adresser à l'un de nos Centres du Service Après-Vente et acheter une lampe pour les hautes températures, puis monter cette dernière en suivant les instructions fournies à page 17.

DIMENSIONS MINIMUM D'ENCASTREMENT DU FOUR (fig. 10)

HAUTEUR mm.	LARGEUR mm.	PROFONDEUR mm.	VOLUME dm ³
570	560	550	51

PUISSANCE DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Description	Données nominales
Résistance inférieure du four	170 + 800 W
Résistance supérieure du four-grill	800+1800 W
Résistance arrière du four	2000 W
Résistance du grill	1800 W
Lampe du four	15 W - E 14 - T 300
Ventilateur tangent	18..22 W
Moto-ventilateur	25..29 W
Câble d'alimentation	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



INFORMATIONS TECHNIQUES

L'installation et les opérations d'entretien mentionnées dans cette section doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable en cas de dommage matériel (aux choses) ou moral (aux personnes) dérivant d'une installation incorrecte de l'appareil.

DEBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différentes parties mobiles, s'assurer que l'appareil soit en parfait état. En cas de doutes, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au Centre du Service Après-Vente le plus proche.
- Certaines pièces sont montées sur l'appareil avec une protection en revêtement plastique. Cette protection doit obligatoirement être enlevée, avant l'emploi de l'appareil. Nous conseillons de couper le revêtement sur les bords, à l'aide d'une lame tranchante ou bien, tout simplement, avec la pointe d'une épingle.
- Ne jamais utiliser la poignée de la porte du four en tant que levier pour soulever ou traîner l'appareil.

Les éléments qui constituent l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, étant donné qu'ils représentent une source de danger potentiel.

Afin de garantir un plein respect de l'environnement, tous les matériaux d'emballage qui ont été utilisés sont écologiques et recyclables (les pièces en bois n'ont pas été traitées chimiquement. Entre 80% et 100% des cartons sont réalisés avec du papier recyclé. Les sachets sont en polyéthylène (PE), les rubans en polypropylène (PP) et les rembourrages en polystyrène expansé (PS), sans chlore-fluore-carbures. Avec le traitement et le recyclage, les matières premières peuvent être économisées et il est possible de réduire le volume des déchets. Afin qu'ils soient réutilisés, les éléments de l'emballage peuvent être rapportés chez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté ou bien à l'un des centres de récolte des déchets. Il est possible d'obtenir l'adresse de ces derniers en s'adressant à l'administration municipale.

AVERTISSEMENTS

- Les parois adjacentes et entourant l'appareil doivent résister à une surtempérature de 70 K.
- La colle qui fixe le revêtement stratifié plastique au meuble doit résister à des températures non inférieures à 150° C, afin d'éviter que le revêtement en question ne se décolle.

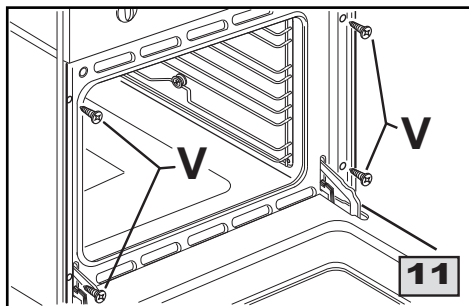
ENCASTREMENT ET FIXATION DU FOUR

Il est possible d'encastrer le four dans un meuble à colonne ou bien dans un meuble bas, en pratiquant sur ces derniers une ouverture pour l'encastrement, comme indiqué dans la fig. 10.

Afin d'assurer une aération appropriée du four, éliminer la paroi arrière du meuble bas ou bien pratiquer l'ouverture (A), comme indiqué dans la fig. 10.

Introduire le four dans l'ouverture du meuble, et le fixer à l'aide des vis (V) prévues à cet effet (fig. 11).

Le plan sur lequel le four est posé doit avoir une portée appropriée pour supporter le poids de l'appareil, étant donné que la fixation au moyen des vis ne suffit pas à supporter le poids du four, mais elle se limite à empêcher qu'il sorte du meuble.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions prévues par la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier que:

- La puissance électrique de l'installation et des prises de courant soient appropriées par rapport à la puissance de l'appareil; ces indications sont reportées sur l'étiquette de signalisation du four qui se trouve sur la partie latérale de celui-ci et dans le manuel d'instructions correspondant.
- La prise ou l'installation soient équipées d'un système efficace de mise à la terre, conformément aux normes et aux dispositions actuellement en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des dispositions en question.
- L'appareil doit être mis en place de façon à ce que la fiche soit accessible.

Quand le branchement au réseau d'alimentation est effectué au moyen d'une prise:

- Monter sur le câble d'alimentation, s'il en n'a pas, une fiche normalisée appropriée pour la puissance indiquée sur l'étiquette de signalisation. Brancher les conducteurs en ayant soin de respecter les indications suivantes et en faisant **en sorte que le conducteur de terre soit plus long par rapport aux conducteurs de phase**:

lettre **L** (phase) = conducteur marron

lettre **N** (neutre) = conducteur bleu

symbole \ominus (terre) = conducteur jaune-vert

- Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une surtempérature de 75 °C.
- Pour le branchement, il ne faut utiliser aucune réduction, adaptateur ou dérivation, étant donné qu'ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des surchauffes dangereuses.

Quand le branchement est effectué directement au réseau d'alimentation électrique:

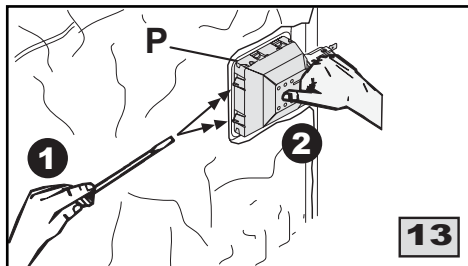
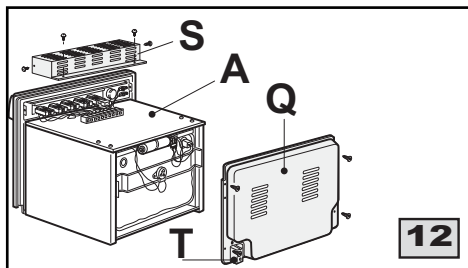
- Interposer entre l'appareil et le réseau d'alimentation électrique un interrupteur omnipolaire, correctement dimensionné par rapport à la puissance de l'appareil, avec une ouverture minimum entre les contacts de 3mm. Il ne faut pas oublier que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout type de remplacement, nous recommandons vivement de couper le courant de l'appareil.

REPLACEMENT DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Pour remplacer la lampe du four, voir instructions à page 17.
- Pour accéder aux autres composants électriques, il est indispensable d'extraire le four de son logement en dévissant les vis (V) (voir fig. 11). Par la simple extraction du four, vous pouvez intervenir directement sur le bornier et sur le câble d'alimentation (fig. 12).
- **En cas de remplacement du câble d'alimentation, nous recommandons de faire en sorte que le conducteur de terre soit plus long par rapport aux conducteurs de phase et, en outre, de respecter les indications reportées dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".**
- Enlever la protection arrière (Q) pour accéder au moteur-réducteur, aux résistances, au limiteur de température et à la douille (fig. 12).
- Pour remplacer la douille (P), enlever la protection (A) et le panneau latéral, puis pousser à l'aide d'un tournevis les deux languettes de blocage (voir fig. 13) et retirer la douille vers l'intérieur du four.
- Pour remplacer le thermostat, le commutateur, le programmeur et les voyants, démonter le boîtier de protection (S) (fig. 12). Enlever les manettes puis dévisser les vis qui se trouvent au-dessous pour dégager les composants devant être remplacés.



1. IMPORTANT NOTES AND INSTRUCTIONS FOR USE	4-5
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6-9
3. USER INSTRUCTIONS	10-17
4. TROUBLESHOOTING	17
5. TECHNICAL FEATURES	18
6. INSTALLER INSTRUCTIONS	19-20

ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before this appliance left the factory it was tested and fine-tuned by specialised expert personnel in order to guarantee its best functioning results.

Any subsequent repairs or adjustments that may be necessary must be done with the maximum of care and attention by qualified personnel.

For this reason we recommend you always contact your local Dealer or our nearest Service Centre, specifying the brand, the model, its serial number and type of problem you are facing with it. All data related to your appliance are printed the model label at the side of the appliance as well as on its original packaging.

A duplicate data label is contained in this booklet also. Please attach this label on the handbook or to an accessible surface near by the appliance for easy reference.

This information enables the technical assistant to come and visit you with the correct spares and guarantee a prompt and suitable service.

You will only find original spare parts at our Technical Assistance Centres and authorised dealers.




The appliance was designed and made in accordance with the European standards listed below:

- EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 (electrical) plus relative amendments

The appliance complies with the prescriptions of the European Directives as below:

- 2006/95 EC concerning electrical safety (BT).
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EC concerning electromagnetic compatibility (EMC)

and reports on both its label and its packaging the  symbol.

Oven accessories that could come into contact with foodstuffs are made with materials that comply with the provisions of the 89/109 EC directive dated 21/12/88.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

You have purchased one of our appliances for which we thank you. We are confident that this modern, functional and practical new model, produced with top quality materials, will meet all your expectations. Although this appliance is very simple to use, **we strongly recommend reading this handbook thoroughly and carefully.** It provides information for safe installation, use and maintenance. Keep this handbook in a safe place for future reference.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products that it deems necessary or useful, or to meet the consumer interest, without prejudicing its essential functional and safety characteristics.

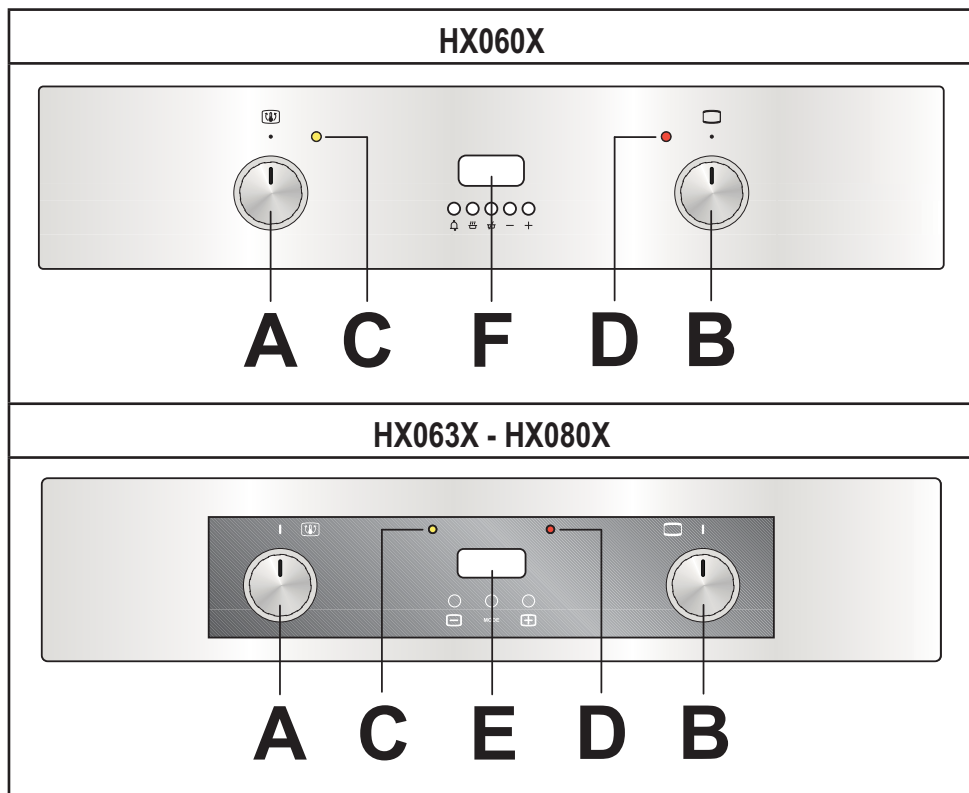
The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or transcription errors that may be found in this handbook.

N.B.: the illustrations shown in this handbook are purely indicative.

- **The installation and maintenance listed in the section “6” must be carried out exclusively by qualified personnel.**
- The appliance must only be used for its original purpose, that is, cooking for domestic use. Any other use is considered improper and, as such, dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damages to persons or properties resulting from incorrect installation, maintenance or use of the appliance.
- Once all external and internal packaging/ wrappings have been removed, check that the appliance is intact. In case of doubt, do not use the appliance and turn to qualified personnel.
- All packaging materials used (cardboard boxes, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of the reach of children, as they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a suitable earth system, as prescribed by the electrical safety standards. The manufacturer disclaims all responsibility if these instructions are not followed. Should you have any doubts, seek the assistance of a qualified electrician to test your electricity plant.
- Before plugging in the appliance, make sure that the rating data label complies to that of the electricity mains (see section “5. TECHNICAL FEATURES”).

A list of few basic rules that must be observed when using any kind of electrical appliance:

- # Never touch any electrical appliance if hands or feet are wet or damp.
- # Never use the appliance bare footed.
- # Do not pull the power lead to force the plug out of the socket.
- # Never leave the appliance in the outside weather conditions.
- # Do not allow children or unskilled hands to use the appliance unattended.
- Before cooking for the first time, ensure the oven is empty and its door closed, heat the oven at maximum temperature for about 2 hours to ensure all bad smells deriving from packaging are gone. Ensure adequate ventilation during this process.
- During cooking and for a while after use, the crystal glass of the oven door and accessible parts can be very hot, so keep children at a distance.
- Keep the appliance clean. Food deposits can cause fire risk.
- Avoid using the oven as a larder or as a saucepan cupboard when you are not using it for cooking: if the oven is turned on accidentally it could cause damage and accidents.
- If you are using an electrical socket near the appliance, make sure that the cables are not touching the oven and are far enough away from all hot parts.
- Once you have finished using the oven make sure that all controls are turned off or in closed position.
- Before proceeding with cleaning or servicing your oven, unplug it from the socket.
- In the case of a failure or malfunction, turn the oven off and unplug it. Avoid trying to fix it. All repairs and fine-tuning must be carried out with maximum care and the proper attention of a qualified person. For this reason we recommend you to report to your the nearest Service Centre explaining the trouble you are facing and details of your appliance.



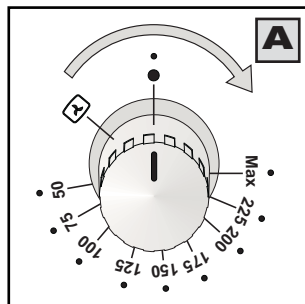
CONTROL PANELS

- A. Oven thermostat knob
- B. Function selector knob
- C. Warning light indicating oven thermostat activation
- D. Warning light indicating oven electrical components activation
- E. Electronic programmer "TOUCH"
- F. Electronic programmer

CONTROLS







OVEN THERMOSTAT KNOB (ref. A)

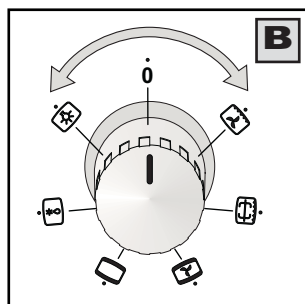
Turning the oven knob clockwise selects and sets the oven baking temperature (50°C to maximum heat).



SIX FUNCTION SELECTOR KNOB (ref. B)









Turning the oven knob either clockwise or anti-clockwise, the following function symbols are available:

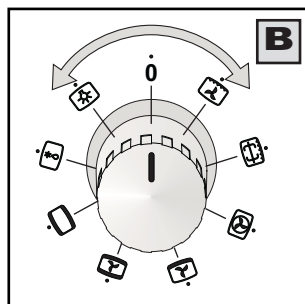
- 0 = Oven off
-  = Oven lights on (stays lit with all functions)
-  = Fan on
-  = Top and bottom heating elements on
-  = Top and bottom heating elements on plus fan
-  = Grill heating element on
-  = Grill heating element on plus fan



EIGHT FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. B)

Turning the oven knob either clockwise or anti-clockwise, the following function symbols are available:

- 0 = Oven off
-  = Oven lights on (stays lit with all functions)
-  = Fan on
-  = Top and bottom heating elements on
-  = Top and bottom heating elements on plus fan
-  = Bottom heating element on plus fan
-  = Rear heating element on plus fan
-  = Grill heating element on
-  = Grill heating element on plus fan



WARNING LIGHT INDICATING THERMOSTAT ACTIVATION (ref. C)

When lit it indicates that the oven or the grill is in use. During cooking time the led turns off each time the temperature set is reached. It is therefore common that the led/yellow light turns on and off several times according to re-heating process.


WARNING LIGHT INDICATING OVEN ELECTRICAL COMPONENTS ACTIVATION (ref. D)


When lit, it indicates that an electric component is inserted

ELECTRONIC PROGRAMMER "TOUCH" (ref. E)

Setting the time.

After connecting to mains or after a power cut, symbol "A" and "0,00" will both flash simultaneously on the display.

Keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just MODE button, till when symbol "A" turn off and symbol  turn on.




Time can be set just when the dot beneath the symbol  flashes.

Time cannot be adjusted during cooking program run. If time is selected while a automatic cooking program is running, this is deleted.

Program selection

Keep pressed for some seconds MODE button and pressing it in turns, the following programs are selected:


1. Minute Minder

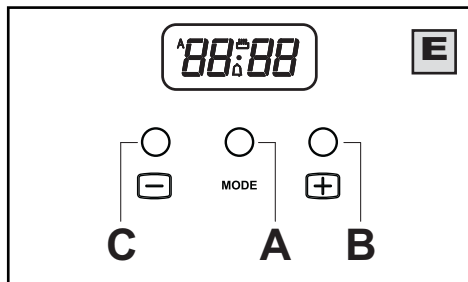
The time turns off, the symbol  turns on and with + and - buttons is possible to select the time alarm. At the end of the set time, the buzzer will start and the symbol  flashes. To turn off the buzzer and turn off the symbol  keep pressed for some seconds MODE button.




The minute minder program runs independently of other cooking programs.


2. Semiautomatic Program with Duration or End Time

Select with + and - buttons the duration. The time of the day turns off, symbol "A" and "dur" flash. At the end of the set time, the buzzer will start and the symbol "A" flashes. To turn off the buzzer press MODE button.

Now the oven is off. Keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just MODE button and the symbol  is illuminated.

**3. Fully automatic program with Duration and End time**

Select with + and - buttons the duration and the end time. The time of the day turns off, symbol "A" and "End" flash. Symbol  turns off and the symbol "A" turns on. The symbol  is illuminated again when the cooking starts. At the end of the set time, the buzzer will start, the symbol  turns off and the symbol "A" flashes. To turn off the buzzer press MODE button.

Now the oven is off. To set the programmer on manual operation keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just MODE button and the symbol  is illuminated.

Changing/Clearing programs

Each program can be cleared keeping pressed for some seconds simultaneously + and - buttons. Symbol "A" turns off.

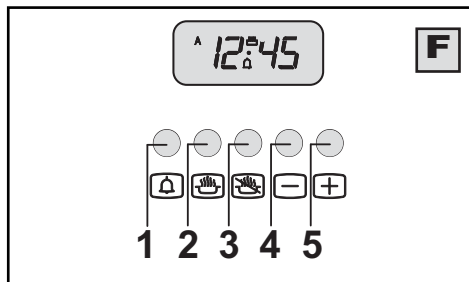
Each program can be changed keeping pressed for some seconds MODE button and then pressing it in turns to the function to be changed. The adjustment can be done with + and - buttons.

Is it possible to check whenever the progress of program keeping pressed for some seconds MODE button and then pressing in turns to the function to be checked.

ELECTRONIC PROGRAMMER (ref. F)

This accessory operates the following features:

- Clock (set by keys 2 and 3)
- Timer (set by key 1)
- Cooking time (set by key 2)
- End of cooking time (set by key 3)
- Manual operation settings (set by keys 2 and 3)
- Setting time backwards (set by key 4)
- Setting time forward (set by key 5)



The digital display always shows the time and can be set to show cooking time or end of cooking count-down simply by pressing the corresponding key.

Please Note: When the cooking session is over the programme automatically turns off the oven (except for the timer). Should you wish to proceed manually next time you use the oven, make sure you set the manual operation function (see instructions further on).

Time setting (0:01 to 24:00 = hh,mm)

When plugging in the appliance the first time or subsequent a power cut, the display shows both "A" and "0.00" (or the minutes past the power failure) signs flashing.

To reset the time push keys 2 and 3 simultaneously then press key 4 or 5 till you reach the exact current time. When done, the "A" symbol turns off and the manual operation symbol is lit.

Manual operation

Each time the time is set, the programme sets automatically on manual working order. The only other case when this occurs is when an automatic programme reaches completion, or has been cancelled by pressing keys 2 and 3 at the same time. The "A" symbol disappears and the turns on.

Timer setting (0:01 to 0:59 = hh,mm)

Press key 1 and select cooking time by pushing key 4 or 5. Symbol turns on. Once the time set is expired the acoustic alarm rings and turns off.

Semi-automatic working order (cooking period from 0:01 to 23:59 = hh,mm)

Press key 2 and set cooking time by keys 4 or 5; both symbols "A" and are lit. Once the set period is over, turns off, "A" flashes and the buzzer rings.

Semi-automatic working order (setting end of cooking from 0,01 to 23,59 = hh,mm)

Press key 3 and set the end of your cooking session by key 5; both symbols "A" and turn on. Once the set hour is reached, turns off, "A" flashes and the buzzer rings.

Automatic operation (with a delayed start)

Set the cooking period first ("A" and turn on) then set the end of cooking time (turns off) as previously described. Symbol turns on again when at the start of cooking session. When cooking time is over, turns off, "A" flashes and the buzzer will advise cooking completion.

Buzzer

The buzzer starts ringing when a cooking session has reached its completion or the timer countdown is over. It can ring up to 7 minutes. Press any function key to make it stop beforehand.

Programme start and control

The programme starts immediately after setting. To check settings of the programme press the corresponding key.

Modify or Cancel programme setting

In case the current time displayed on the clock is within the cooking period set, an error in the automatic function occurs, and both the buzzer ring and the flashing «A» draw your attention. Such error in the set up can be amended by varying the cooking time length or its end. Any programme set can be modified at any time by pressing first its corresponding programme key and then key 4 or 5. To cancel a programme, correct the time set bringing it to a value of "0.00". When functioning time is cancelled the end of functioning is cancelled too and vice versa. The oven turns off automatically and the "A" symbol flashes.

GENERAL DESCRIPTION

With our electric multifunction ovens (6 - 8 functions) you can choose the heating method most suited to the food you are cooking.

To prevent the oven from overheating it has been equipped with a safety temperature device, which automatically turns on in case the main thermostat fails to work. In such an event, the electricity is temporarily cut off: **do not try to fix the failure yourself, instead turn the appliance off and report to your local Dealer or Service Centre.**

Furthermore, the appliance is equipped with a fan or tangent to cool the front control panel, the knobs, the oven door handle and the electrical components.

The oven can either be fitted with fixed (fig. 1) or telescopic (fig. 2) guide bars for housing a number of accessories. **The type and the quantity of accessories vary according to the model (fig. 3):**

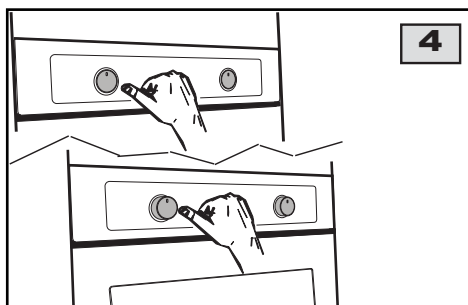
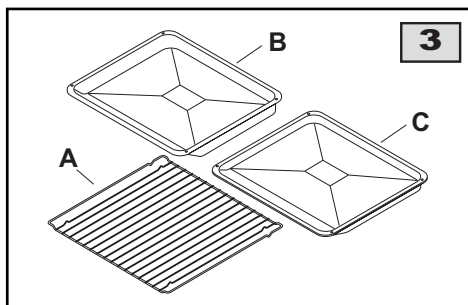
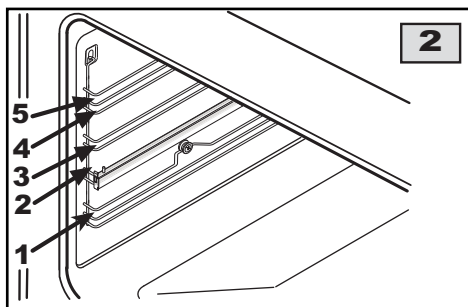
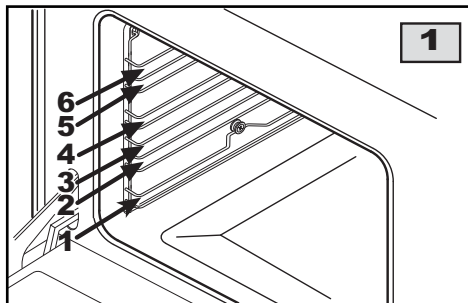
- Oven / grill shelf (A)
- Drip tray or drip pan (B)
- Cake or pizza tray (C)

For the best baking results and correct position of the oven shelf (A), see the recommended cooking tables on page 15.

The oven is fitted with “push-push” knobs (push-in/push-out knobs)

To use the oven, push the knobs out to bring them into the operating position (see fig. 4).

When using the oven, make sure that the knobs are pushed out to prevent overheating.



GENERAL NOTES ON SAFETY

- Do not leave the oven unattended during baking. Ensure that children do not play with the appliance.
- Always grip the centre of the oven door when opening. **DO NOT** practice excessive pressures on the door when it is open.
- Do not worry if condensation forms on the door and on the inside walls of the oven during use. This does not affect its working order.
- Mind hot steam when opening the oven door
- The appliance becomes very hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven. Wear oven gloves when placing or removing pans from the oven.
- In placing foods into or removing them from the oven, make sure sauces do not drip to the hot plate of the oven (overheated oils and fats can easily ignite).
- Use only ovenware resistant to the temperatures indicated on the thermostat knob.
- During baking, avoid cover the bottom plate of the oven or its grills with tin foil or other material. Pans, moulds, etc., must always be placed on the oven shelf.
- When using the grill, always place the dripping plate to collect sauces and fats as suggested in the "USEFUL COOKING TIPS" section.
- After use of the appliance, make sure that all the controls are set to the off position and closed.
- **IMPORTANT WARNING:** During and after use the oven crystal door and all surfaces may be very hot. Keep children away from the oven!

IMPORTANT!! The oven door must stay closed when using both the oven and the grill.

HOW TO USE THE OVEN FOR THE FIRST TIME


Before cooking for the first time, **make sure the cooking programme is set to manual mode**, then heat the empty oven at maximum temperature for 2 hours, door closed, to allow dispersion of all packaging smells. During this time do not stay in the room and keep windows open.

When done, leave the oven to cool down and then clean its interior with hot water and a mild detergent. All accessories should be washed prior to use (grill, tray, drip pan, spit..).


Before proceeding with any cleaning, disconnect the appliance from the mains.

HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN


DEFROSTING AT ROOM TEMPERATURE

Turn the selector knob (B) to the symbol  and place the food you want to defrost inside the oven. The length of time required depends on the quantity and type of food. Selecting this function will only activate the fan. Mild air circulation around frozen food will slowly defrost it. It is particularly suitable for fruit and cakes.


TRADITIONAL COOKING

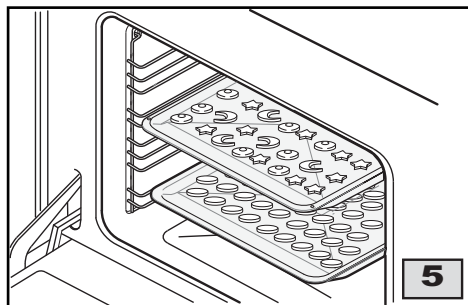
Turn the selector knob (B) to the symbol  and set the thermostat knob (A) to the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, evenly distributing heat on your foods. This type of cooking is ideal for all kind of foods (meats, fish, bread, pizzas, cakes..).

COMBINED TRADITIONAL + FAN COOKING

Turn the selector knob (B) to the symbol  and set the thermostat knob (A) to the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, and heat is distributed by fan ventilation. This combination is suitable for rapid cooking and allows for the use of more plates positioned on the different levels of the oven (fig. 5).


DEFROSTING + WARM UP BY HOT AIR (only for ovens with 8 functions)

Turn the selector knob (B) to the symbol  and set the thermostat knob (A) to the desired temperature, then place the food inside the oven. Selecting this function will activate the bottom heating unit and its heat is distributed by the fan. This function is particularly recommended to defrost and warm up ready-made meals.






FAN + REAR HEATING COMBINED COOKING (only for ovens with 8 functions)

Turn the selector knob (B) to the symbol  and set the thermostat knob (A) to the desired temperature, then place your food the oven. If oven needs pre-heating wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside it. This function activates the rear heating unit and the fan distributes the heat produced. This combination allows for a fast and even cooking of several different foods placed on the diverse levels of the oven (fig. 5).




CONVENTIONAL GRILL COOKING

Turn the selector knob (ref. B) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. A) to the desired temperature. Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed directly on food surface (fig. 6). Apart from grilling, this function is ideal to add a golden roast to your recipes or to toast bread slices.

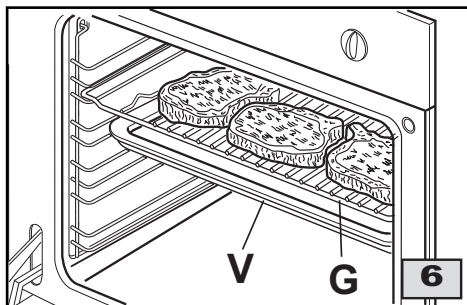
When you use the grill, **do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping**, as suggested in the "COOKING TIPS" section.



FAN GRILL COOKING

Turn the selector knob (ref.B) to the symbol  and set the thermostat (ref. A) to the desired temperature. Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed by the fan. This procedure mitigates the direct heat on food surface and uses milder temperatures. It is therefore recommended for an even golden and crispy finish touch, ideal for whole fish and poultry.

When you use the grill, **do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping**, as suggested in the "COOKING TIPS" section.



USEFUL COOKING TIPS

Cakes and bread:

- Heat the oven for at least 15 minutes before you start cooking bread or cakes.
- Do not open the door during baking because the cold air would stop the yeast from rising.
- When the cake is cooked turn the oven off and leave it in for about 10 minutes.
- Do not use the enamelled oven tray or drip pan, supplied with the oven, to cook cakes in.
- How do you know when the cake is cooked? About 5 minutes before the end of cooking time, put a cake tester or skewer in the highest part of the cake. If it comes out clean the cake is cooked.
- And if the cake sinks? The next time use less liquids or lower the temperature 10°C.
- If the cake is too dry: Make some tiny holes with a toothpick and pour some drops of fruit juice or spirits on it. The next time, increase the temperature 10°C and set a shorter cooking time.
- If the cake is too dark on top: the next time put the cake on a lower shelf, cook it at a lower temperature and longer.
- If the top of the cake is burnt: cut off the burnt layer and cover with sugar or decorate it with cream, jam, confectioner's cream, etc..
- If the cake is too dark underneath: the next time place it on a higher shelf and cook it at a lower temperature.
- If the cake or bread is cooked nicely outside but is still uncooked inside: the next time use less liquids, cook at a lower temperature and longer.
- If the cake will not come out of the tin: slide a knife around the edges, place a damp cloth over the cake and turn the tin upside down. The next time grease the tin well and sprinkle it with flour or bread crumbs.
- If the biscuits will not come away from the baking tray: put the tray back in the oven for a while and lift the biscuits up before they cool. The next time use a sheet of baking parchment to prevent this happening again.

Meat:

- If, when cooking meat, the time needed is more than 40 minutes, turn the oven off 10 minutes before the end of cooking time to exploit the residual heat (energy saving).
- Your roast will be juicier if cooked in a closed pan; it will be crispier if cooked without a lid.
- Normally white meat, poultry and fish need medium temperatures (less than 200°C).
- To cook "rare" red meats, high temperatures (over 200°C) and short cooking times are needed.
- For a tasty roast, lard and spice the meat.
- If your roast is tough: the next time leave the meat to ripen longer.
- If your roast is too dark on top or underneath: the next time put it on a higher or lower shelf, lower the temperature and cook longer.
- Your roast is underdone? Cut it in slices, arrange the slices on a baking tray with the gravy and finish cooking it.

Grilling:

- Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the drip pan to catch any dripping from the meat during grilling. Slide it in one of the levels underneath the grill (fig. 6) or place it at the bottom of the oven. Always pour a little water in the drip pan. It will prevent grease and sauces from burning avoiding burnt smells and smoke. Add more water during cooking to compensate for evaporation.
- Turn the food half way through cooking.

The aluminium can be easily corroded if it comes into contact with organic acids present in the foods or added during baking (vinegar, lemon juice). Therefore it is advised not to put directly the foods on aluminium or enamelled trays, but ALWAYS use the proper oven paper.

COOKING / BAKING TIMETABLE

FOODS	Weight kg	Pan or Baking tray	Position of the oven shelf from the bottom		TRADITIONAL OVEN		COMBINED OVEN (fan ventilated)	
			5 guide bars	6 guide bars	Temperature in °C	Cooking/Baking Time (in minutes)	Temperature in °C	Cooking/Baking Time (in minutes)
MEAT LOAFS								
Roasted Veal	1	1	2	2 or 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Roasted Pork	1	1	2	2 or 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Roastbeef	1,15	1	1 or 2	1 or 2	220	60	=	=
Roasted Lamb	2	1	1 or 2	1 or 2	230	165	=	=
POULTRY								
Roasted Chicken	1	1	2	2 or 3	200-220	100-90	=	=
Roasted Turkey	6	1	2	2 or 3	220	150	=	=
Roasted Duckling	1,5	1	2	2 or 3	=	=	200-220	150-120
FISH								
Roasted whole fish	1	1	2	2 or 3	200	30-35	=	=
Sea bass	0,6	1	1 or 2	1 or 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 or 2	1 or 2	220	45	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 and 3	1 and 4	=	=	220	20
BREAD								
	1	1	2	2 or 3	200-220	27-20	=	=
PATISSERY								
Biscuits / Cookies		1	2	3	180	20-25	190	15
Biscuits		2	1 and 3	1 and 4	=	=	170-190	18-15
Coconut biscuits		2	1 and 3	1 and 4	=	=	170-190	25-20
Lemon biscuits		2	1 and 3	1 and 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 and 3	1 and 4	180	30-35	160-170	30-25
Sweet "bun" rolls		1	2	3	225	18	=	=
Sweet "bun" rolls		2	1 and 3	1 and 4	=	=	200	16
CAKES/FLANS								
Angel Cake/Sponge	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Apple flan	=	1	2	3	190	60	=	=
Fruit jam tart/flan	=	1	2	3	=	=	190	45
Fruit jam tart/flan	=	2	1 and 3	1 and 4	=	=	175-190	50-40
Strudel	=	2 or 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Quiche	=	2 or 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Values indicated in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits.

GRILLING TIMETABLE

FOODS	Weight kg	Position of the oven shelf from the bottom		TRADITIONAL OVEN			COMBINED OVEN (fan ventilated)		
		5 guide bars	6 guide bars	Temperature in °C	Cooking/Baking Time (in minutes)		Temperature in °C	Cooking/Baking Time (in minutes)	
					1 st side	2 nd side		1 st side	2 nd side
MEAT									
T-bone steak	0,50	4 or 5	5 or 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Steak	0,15	4 or 5	5 or 6	200-225	5	5	=	=	=
Chicken (cut in half)	1	3 or 4	4 or 5	225	20	20	=	=	=
FISH									
Trout	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Sea bass	0,40	4 or 5	5 or 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Sole	0,20	4 or 5	5 or 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Values indicated in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. More specifically, when grilling meat cuts the values are subject to the thickness of the slice or loaf and to personal taste as well.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Prior to any maintenance work or cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance.
- Do not wash the parts if they are still hot
- Never use abrasive powders, pads or corrosive spray products.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salty water or the juice of lemon or tomato on the surface for any length of time.

EXTERIOR PARTS

All the parts of the oven exterior (stainless steel, side panels, door glass) must be cleaned frequently with a mild detergent and a little water and then dried with a soft cloth.

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass doors as they could scratch and cause the glass to break.

On painted or stainless steel surfaces, **do not use** aromatic or aliphatic solvents to remove spots or label adhesive.

INTERIOR PARTS

We recommend cleaning the oven after every use to remove all residues of food, grease and sugar, which may burn with subsequent use, causing permanent stains and unpleasant smells. Always clean the oven when slightly warm with soapy water. Rinse and dry all surfaces thoroughly. Always wash all accessories used.

Do not spray or wash the electric heating elements nor the thermostat with acid-based detergents (check the information label on the product you are using). The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by incorrect cleaning.

OVEN SEAL

The condition of the oven seal is vital for the correct functioning and performance of the oven.

We recommend you:

- Clean it, avoiding abrasive tools or products.
- Check its condition occasionally.

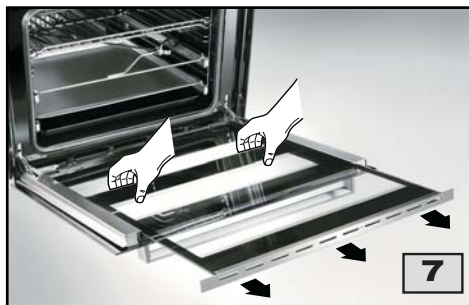
In case the seal has stiffened or presents damages, contact your nearest Service centre and avoid using the oven until it has been repaired.

INTERNAL OVEN DOOR GLASS

One of the features of our ovens is that the internal oven door glass can be easily removed for cleaning without the aid of specialized personnel.

Just open the oven door and extract the support to which is attached the glass (see fig. 7).

ATTENTION!! This operation can also be carried out while the door is assembled on the appliance, however in this case, with the door horizontally hinged take the utmost care when extracting the glass upwards, the force of the hinges can suddenly snap the door shut.

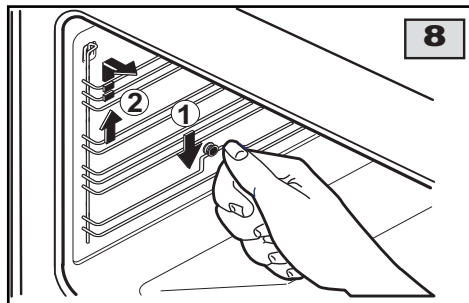


OVEN SIDEWALL GRIDS (fig. 8)

To allow for a better cleaning of the side grids, you can extract them this way:

- Push with a finger on the last of the slots to release the grid from its hold.
- Lift it towards the top and extract the grid.

To put them back into place, reverse the order of this operation.



CHANGING THE OVEN LAMP (fig. 9)

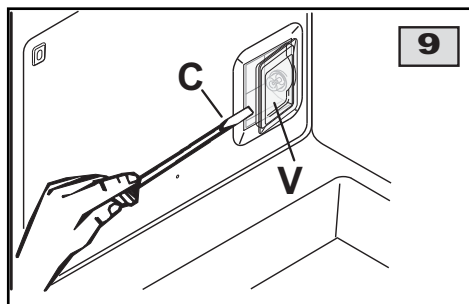
Attention!! Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

If the oven lamp needs replacing the new lamp must have the following characteristics:

15 W - 230 Vac - 50 Hz - E 14 - resistant to high temperatures (300°C).

To substitute the bulbs follow these instructions:

- Extract the side grids as indicated in the previous paragraph.
- Remove protection cap (V) from bulb holder by lifting it with a screwdriver (C) against the inside wall of the oven.
- Substitute the bulb and reposition all elements back by following the operation in reverse order.



4. TROUBLESHOOTING

Some problems can be caused either as the results of simple maintenance operations or by incorrect selection of settings. Prior to contacting a Service Engineer please check the following chart.

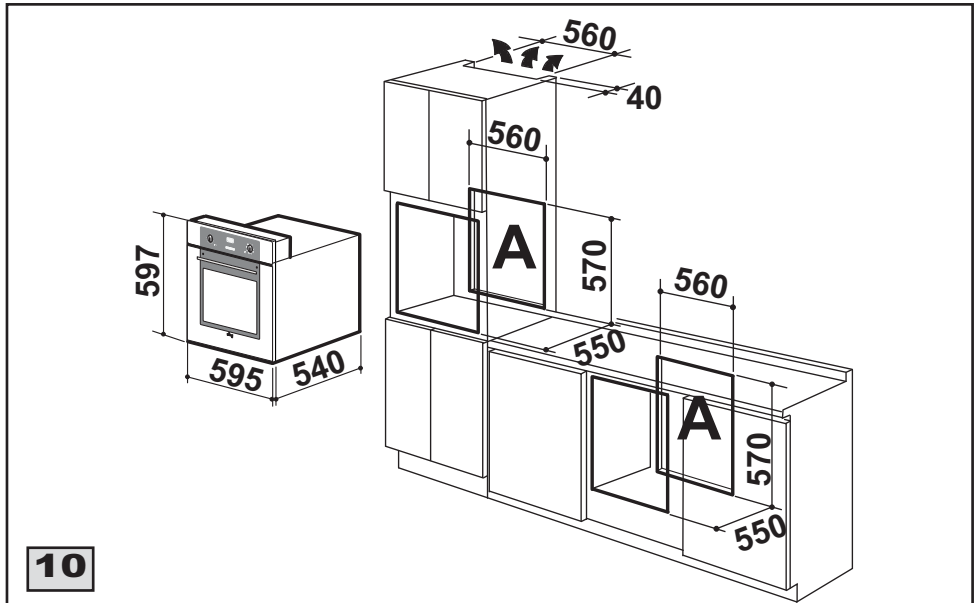
PROBLEM occurring	SOLUTION envisaged
The oven does not work	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the plug is connected. • Check that the programmer / clock is set for manual operation. • Check the electrical system (fuse electricity board). If there is failure in the system call an electrician.
During cooking the thermostat led does not turn back on	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the thermostat round to a hotter temperature. • Turn the selector round to a different function.
The oven light does not switch on	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the selector round to a different function • Check that the oven bulb is properly fitted • If it has blown, buy a bulb specifically for high temperatures at a Service Centre and fit it following the instructions given on page 17.

MINIMUM DIMENSIONS OF THE UNIT TO HOUSE THE OVEN (fig. 10)

HEIGHT mm	WIDTH mm	DEPTH mm	VOLUME dm ³
570	560	550	51

ELECTRICAL COMPONENTS

Description	Nominal data
Lower heating element of the oven	170 + 800 W
Top heating element of the oven-grill	800+1800 W
Rear heating element of the oven	2000 W
Grill heating element	1800 W
Oven lamp	15 W - E 14 - T 300
Tangential or cooling fan	18..22 W
Fan of the rear heating element	25..29 W
Supply cable	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



TECHNICAL INFORMATION

All instructions related to installation and maintenance operations listed in this section must be carried out only by authorised personnel.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation of the appliance.

UNPACKING YOUR APPLIANCE

- Once the packaging has been removed, thoroughly check that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call our Service Centre.
- Do not move the appliance by the handles.
- Some parts mounted on the appliance are protected by a plastic film. This protection must be removed before using the appliance. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.

All packaging materials used (cardboard boxes, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of the reach of children, as they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable (wooden bits are free from chemicals, cardboard is 80-100% recycled, protective bags are made in polyethylene (PE), bands in polypropylene (PP) and padding in polystyrene foam (PS) without chloro-fluoro-carbides. Waste materials can undergo treatment and be recycled saving on new raw materials and on the amount wasted volumes. For this purpose we suggest you take the packaging material back to the shop you bought the appliance or to a collecting service. Ask your local service for the nearest service.

WARNINGS

- As this is a built-in oven, please ascertain that the walls or panels surrounding the appliance can withstand a temperature of over 70 K.
- Also make sure that the glue that joins the laminated plastic coat to the unit can withstand a temperature of around 150°C, to avoid the laminated coat to unglue.

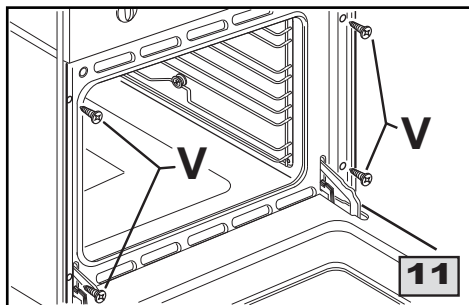
INSTALLING AND FIXING THE OVEN

The oven can be housed into a cabinet or into a base module, making room for its volumes as shown in fig. 10.

To guarantee proper aeration of the heat remove the rear panel of the base module or make an escape opening (A), as shown in fig. 10.

Fit the appliance in place and secure it with the screws supplied (V) (fig. 11).

The oven must stand on a solid platform that will withstand its full weight, as screws are only used to secure the appliance inside its cabinet housing.



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be carried out in accordance with current standards and normative.

Before connecting the oven check out the following list:

- The system and electrical sockets amperage is adequate for the appliance maximum power (see data label affixed on the side of the oven and in the appliance handbook)
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with current standards and prescriptions of the law. All responsibility is disclaimed if this is not complied with.
- When positioning the appliance, make sure that the plug or multipolar switch are easily accessible.

When connecting to the mains with a socket:

- Fit a standard plug, suitable for the load, which is indicated on the rating plate, to the power cable. Connect the wires making sure they match the indications below. **Pay attention to the earth wire, which must be longer than the phase wires:**

letter	L	(phase)	= brown wire
letter	N	(neutral)	= blue wire
symbol	\oplus	(earth)	= green/yellow wire

- The power cable must be laid far from heat sources and its temperature should stay below 75°C.
- Avoid using adapters or shunts as they could cause false contacts resulting in hazardous overheating.

When connecting directly to the mains:

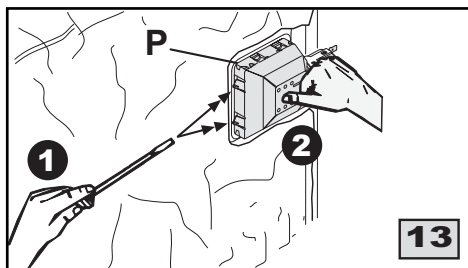
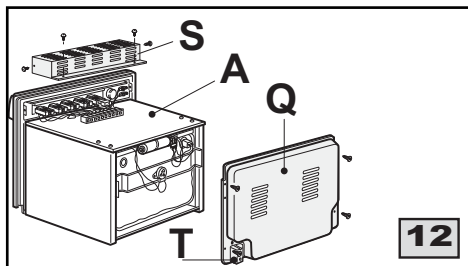
- Install a multipolar switch that can withstand the appliance's load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm. Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.

MAINTENANCE

Before replacing any spare parts it is vital to disconnect the appliance from the electricity mains.

REPLACING ELECTRICAL COMPONENTS

- To replace the oven lamp please refer to instructions on page 17.
- To access other electrical components the oven will have to be removed from its housing unit by unscrewing it (V) (see fig. 11). Oven extraction allows access to the terminal board (T) (fig. 12).
- **If the power cable needs replacing always keep the earth wire longer than the phase wires and do follow all instructions given in the «ELECTRICAL CONNECTION» section.**
- Remove the rear protection panel (Q) to have access to the gear motor, heating elements and temperature limiting device (fig. 12).
- To change lamp holder (P), remove the superior protection (A) and the side panel, then use a screwdriver to push the two locking tabs (fig. 13) and remove the lamp holder from the inside of the oven.
- To replace the thermostat, the commutator, the programmer and the indicator lights, remove protection box (S) (fig. 12). Remove the knobs and undo the screws underneath to front panel to free the components that need replacing.



1. FONTOS MEGJEGYZÉSEK ÉS TUDNIVALÓK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁVAL KAPCSOLATBAN	4-5
2. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	6-9
3. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK	10-17
4. TENNIVALÓK, HA VALAMI NEM MŰKÖDIK	17
5. MŰSZAKI JELLEMZŐK	18
6. UTASÍTÁSOK A BESZERELÉSHEZ	19-20

SZERVIZSZOLGÁLAT ÉS PÓTALKATRÉSZEK

Ezt a készüléket, mielőtt elhagyta a gyárat, szakképzett és specializált szakemberek minőségellenőrzésnek vetették alá és beállították, úgy, hogy a készülék a lehető legjobb eredménnyel működjön.

Minden javítást vagy beállítást, mely ezt követően szükségessé válna, a legnagyobb gondossággal és figyelemmel szakképzett személynek kell végeznie.

Ebből az okból kifolyólag az ajánljuk, forduljon mindig a legközelebbi szervizközpontunkhoz megjelölve a márkát, a típust, a gyári számot, a probléma jellegét, és az Ön birtokában levő készülék modelljét. A vonatkozó adatok a készülék oldalán elhelyezett jelzőcímkére vannak nyomtatva, és szerepelnek a kézikönyvben.

Megjegyzés: a lenti üres helyre illessze be a címkét, úgy, hogy ezek az adatok mindig a keze ügyében legyenek.

Ezek az információk lehetővé teszik, hogy a technikus beszeresse a megfelelő pótalkatrészeket, és így garantálja a rendkívül gyors, és célzott beavatkozás elvégzését.

Az eredeti pótalkatrészek és az opcionális kiegészítők csak a mi Szervizszolgálati Központjainkban és engedéllyel rendelkező viszonteladóknál szerezhetők be.

A JELZŐCÍMKE ELHELYEZÉSÉRE SZOLGÁLÓ HELY

A készüléket az EN 60 335-1 és EN 60 335-2-6 európai normák és a vonatkozó módosítások szerint tervezték és gyártották.

A készülék megfelel a lent megjelölt Európai Direktíváknak:

- EGK 2006/95 a villamossági biztonságosságról (Kisfeszültségű direktíva).
- EGK 89/336 + 92/31 + 93/68, az elektromágneses kompatibilitásról (EMC)

és a jelzőcímkén és a csomagoláson szerepel a  szimbólum.

A sütő kiegészítői, melyek érintkezésbe kerülhetnek az élelmiszerekkel, olyan anyagokból készültek, melyek megfelelnek a 88/12/21 EGK 89/109 direktíva előírásainak.

Ez a termék megfelel az EU 2002/96/EK direktívának.

A készüléken szereplő áthúzott szemétkosár szimbólum azt jelzi, hogy a terméket, élettartamának végén, mivel a háztartási hulladéktól különállón kell kezelni, elektromos és elektronikus készülékek elkülönített szemétygyűjtő helyére kell szállítani, vagy pedig vissza kell szolgáltatni a viszonteladónak egy ennek megfelelő új készülék megvásárlásakor.



A használo felelős a lejárt élettartamú készülék megfelelő gyűjtőközpontba szállításáért, amit a hulladékokról szóló hatályos jogszabályok szankcionálnak.

A megfelelő, elkülönített szemétygyűjtés a már nem használt készülék ezt követő, újrafelhasználásra, feldolgozására és a környezetvédelemmel összeegyeztethető ártalmatlanítására való irányításáért hozzájárul ahhoz, hogy elkerüljük az esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatásokat, illetve elősegíti azoknak az anyagoknak az újrafelhasználását, melyekből a termék áll.

Az elérhető gyűjtőrendszerekről való részletesebb információkért forduljon a helyi hulladék ártalmatlanító szolgálathoz, vagy a bolthoz, melyben a készüléket vásárolta.

A gyártók és az importőrök betartják felelősségüket az újrafelhasználásért, a hulladék feldolgozásért, és a környezetvédelemmel összeegyeztethető ártalmatlanításért mind közvetlenül, mind pedig részt vállalva egy közös rendszerben.

Ön megvásárolta egy termékünket, és ezt szívből köszönjük. meg vagyunk arról győződve, hogy ez az új készülék, mely modern, funkcionális és praktikus, és elsősorban anyagokból gyártották, a lehető legjobban kielégíti igényeit. Ezt a készüléket könnyű használni, ugyanakkor mielőtt felszerelik és működésbe helyezik, **fontos figyelmesen elolvasni ezt a könyvecskét**, mely útmutatást nyújt a felszerelés, a használat és a karbantartás biztonságosságának terén. Őrizze meg ezt az útmutatót a további tanulmányozás céljából.

A Gyártó Cég fenntartja a jogot arra, hogy saját termékein olyan módosításokat hajtson végre, melyeket szükségesnek vagy hasznosnak ítél, a használó érdekében is, anélkül, hogy veszélyeztetné a lényeges működési és biztonsági jellemzőket.

Nem vállalja a felelősséget a jelen használati utasításban szereplő pontatlanságokért, melyeket sajtóhiba vagy átírási hiba okoz. Megjegyzés: a használati utasításban szereplő ábrák grafikája kizárólag tájékoztató jellegű.

• **A felszerelést és a karbantartást kizárólag szakképzett személyek végezhetik (lásd „6. UTASÍTÁSOK A BESZERELÉSHEZ” szakasz).**

• A készüléket csak arra a rendeltetésre lehet használni, melyre tervezték, azaz a házi használatú sütésre. A készülék minden egyéb működtetése helytelen és veszélyes.

• A gyártót nem lehet felelősnek tekinteni a készülék téves használatából, vagy helytelen felszereléséből vagy karbantartásából eredő esetleges dologi vagy személyi károkért.

• Miután eltávolította a külső csomagolást, és a különféle mozgó részek belső csomagolását, győződjön meg a készülék épségéről. Ha kétség merül fel, ne használja, hanem lépjen érintkezésbe szakképzett szakemberrel.

• A csomagolóanyagok (karton, zsákok, polisztirol, szögek stb.) potenciális veszélyforrást jelentenek, ezért tartsuk távol a gyerekektől.

A környezet védelmének érdekében az összes felhasznált csomagolóanyag környezetbarát, és újra felhasználható.

• Ez a készülék akkor tekinthető villamos szempontból biztonságosnak, ha az helyesen egy jó földeléshez van csatlakoztatva, amit a hatályos biztonsági előírások betartásával végeznek el. A gyártó minden felelősséget elhárít ezeknek a rendelkezéseknek a figyelmen kívül hagyása esetén. Kételek esetén kérje a berendezés alapos ellenőrzését egy szakképzett szakember részéről.

• Mielőtt csatlakoztatja a készüléket, ellenőrizze, hogy az adattábla adatai megfelelnek a villamos hálózat adatainak (lásd „5. MŰSZAKI JELLEMZŐK” szakasz).

Bármilyen elektromos készülék használata néhány alapvető szabály betartásával jár:

Ne érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel.

Ne használja a készüléket meztláb.

Ne húzza a tápvezetéket azért, hogy a villásdugót kihúzza a csatlakozó aljzatból.

Ne hagyja a készüléket a légköri hatásoknak kitéve (eső, napsugárzás ...).

Ne hagyja, hogy a készüléket felügyelet nélkül, hogy gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek használják.

• Mielőtt először használja a készüléket, jó, ha üresen zárt ajtóval felmelegíti a maximális hőmérsékletre körülbelül két óra hosszat, abból a célból, hogy megszüntesse a jellegzetes szagot, melyet az üvegyapott szigetelés okoz. Szellőztesse a szobát a művelet alatt.

• A használat alatt és utána a sütő ajtajának üvege, és a hozzáférhető részek nagyon fel lehetnek forrósodva, ezért távol kell tartani a gyermekeket a készüléktől.

• Tartsa jól tisztán a készüléket. Az ételmaradványok tűzveszély kockázatát jelenthetik.

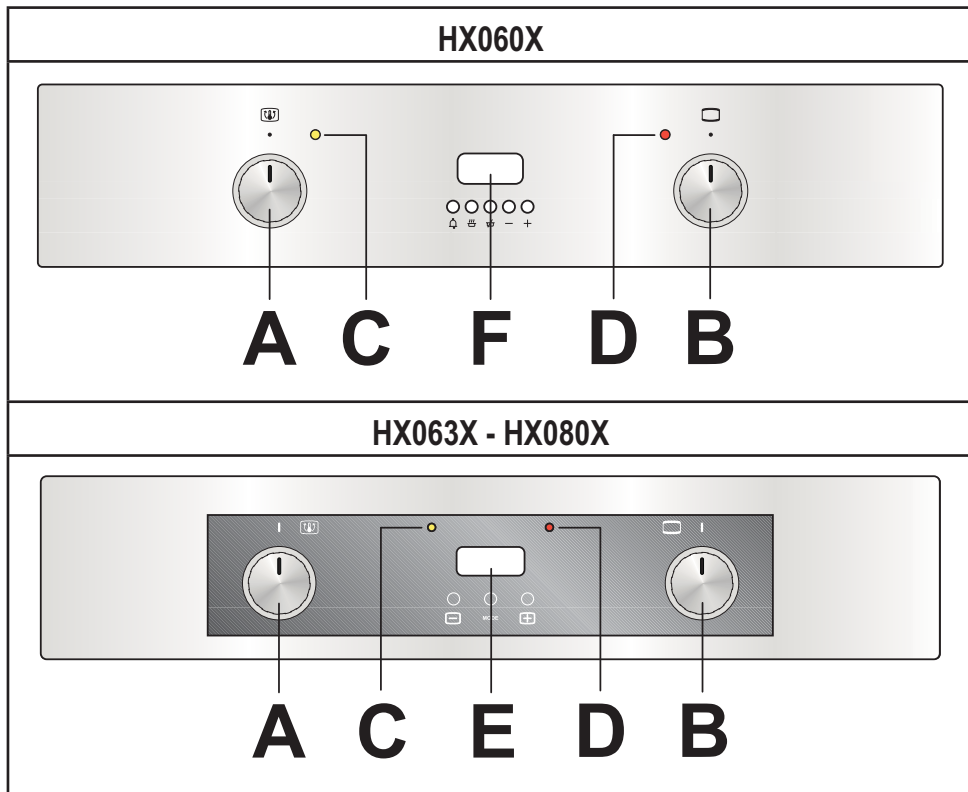
• Kerülje el a kikapcsolt sütő használatát ételek, vagy edények tárolására szolgáló helyként. Véletlen bekapcsolódás esetén ez a viselkedés károkat és baleseteket okozhat.

• Ha a készülék közelében levő csatlakozó aljzatot használ, győződjön meg arról, hogy a háztartási gépek vezetőkei, melyeket használ, ne érjenek a készülékhez, és elég távol legyenek annak meleg részeitől.

• Miután a készüléket használta, ellenőrizze, hogy az összes kezelőgomb kikapcsolt vagy zárt állásban legyen.

• Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

• Meghibásodás és/vagy rossz működés esetén, kapcsolja ki és kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, és ne végezzen rajta illetéktelen beavatkozást. Minden javítást vagy beállítást a legnagyobb gondossággal és figyelemmel, szakembernek kell végeznie. Ebből az okból kifolyólag az ajánljuk, forduljon a legközelebbi szervizközpontunkhoz megjelölve a probléma jellegét, és az Ön birtokában levő készülék modelljét.



A KEZELŐGOMBOK PANELJÉNEK LEÍRÁSA

- A. Termosztát szabályozó gomb
- B. Állású választó gomb
- C. Termosztát bekapcsolás jelzőfény
- D. Bekapcsolt állapotot jelző fény
- E. "TOUCH" Elektronikus programozó
- F. Elektronikus programozó







A KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA

TERMOSZTÁT SZABÁLYOZÓ GOMB (A. hiv.)

A szabályozó gomb óramutató járásával megegyező irányban történő elforgatásával ki lehet választani a hőmérséklet értékeket az élelmiszerek megsütéséhez (50°C és Max között).









„6” ÁLLÁSÚ VÁLASZTÓ GOMB (B. hiv.)

A szabályozó gomb óramutató járásával megegyező, vagy azzal ellentétes irányba történő elforgatásával az alábbi szimbólumokat kapjuk:

- 0 = A sütő nincs bekapcsolva
-  = A sütő világításának bekapcsolása, mely az összes funkció alatt bekapcsolva marad
-  = Kiolvasztás funkció/ Ventilátor bekapcsolás
-  = Felső és alsó fűtőelemek bekapcsolása
-  = Felső és alsó fűtőelemek bekapcsolása ventilátorral
-  = Grill fűtőelem bekapcsolás
-  = Grill fűtőelem bekapcsolása ventilátorral

„8” ÁLLÁSÚ VÁLASZTÓ GOMB (B. hiv.)

A szabályozó gomb óramutató járásával megegyező, vagy azzal ellentétes irányba történő elforgatásával az alábbi szimbólumokat kapjuk:

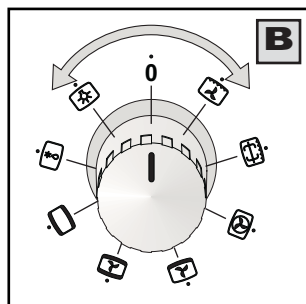
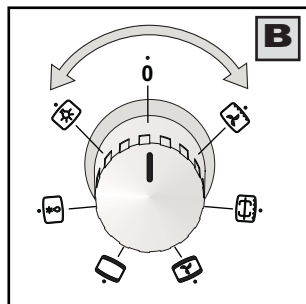
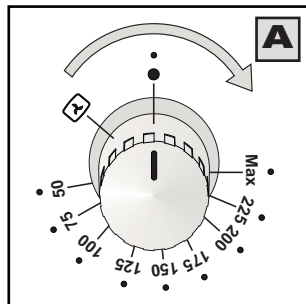
- 0 = A sütő nincs bekapcsolva
-  = A sütő világításának bekapcsolása, mely az összes funkció alatt bekapcsolva marad
-  = Kiolvasztás funkció/ Ventilátor bekapcsolás
-  = Felső és alsó fűtőelemek bekapcsolása
-  = Felső és alsó fűtőelemek bekapcsolása ventilátorral
-  = Alsó fűtőelem bekapcsolása ventilátorral
-  = Hátsó fűtőelem bekapcsolása ventilátorral
-  = Grill fűtőelem bekapcsolás
-  = Grill fűtőelem bekapcsolása ventilátorral

TERMOSZTÁT BEKAPCSOLÁS JELZŐFÉNY (C. hiv.)

Amikor ég, azt jelzi, hogy a sütő, vagy a grill működésben van. A sütő használata közben kialszik, ha a sütő a kiválasztott hőmérsékletet eléri. Sütés közben normális, ha a sárga jelzőfény többször is bekapcsolódik és kialszik, a sütő ismételt felmelegedési folyamata miatt.

BEKAPCSOLT ÁLLAPOTOT JELZŐ FÉNY (D. hiv.)


Amikor ég, azt jelenti be van kapcsolva az elektromos főzőlap és/vagy a sütő egy elektromos eleme.




"TOUCH" ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ (E. hiv.)

Az óra beállítása

Az elektromos csatlakoztatás után, vagy áramszünet után a displayen egyidejűleg az "A" és "0,00" jelzések villognak, vagy az áram visszatéréseitől eltelt idő.

Néhány pillanatig tartsa egyidejűleg lenyomva a + és - nyomógombokat, vagy csak a MODE nyomógombot, egészen addig, amíg az "A" jelzés eltűnik, és a kézi működés  szimbóluma kigyullad.

Az órát csak akkor lehet beállítani, ha a  szimbólum alatti pont villog.




A pontos időt nem lehet korrigálni, amikor egy üzemeleti program folyamatban van.

Ha az óra beállítását akkor végzik el, amikor beállítottak egy programot, ez utóbbi automatikusan kikapcsolódik.

A programok kijelölése

Ha néhány pillanatig lenyomva tartja a MODE gombot, és egymás után lenyomva elkezdődik a következő programok sorozata:


1. Perc számláló

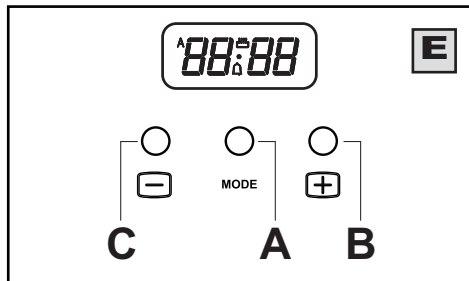
Az óra eltűnik, a  szimbólum kigyullad, és a + és - nyomógombokkal be lehet állítani az időt. A beállított idő végén működésbe lép a hangjelzés, és villog a  szimbólum. A hangjelzés elnémitására és a  szimbólum eltüntetése végett nyomja le néhány percig a MODE gombot.

A perc számláló működése független az összes többi sütési programtól.




2. A sütés időtartama

Az óra eltűnik, az "A" jelzés és a "dur" felirat villog. A + és - nyomógombokkal be lehet állítani a sütési időt. A beállított idő végén működésbe lép a hangjelzés, és villog az "A" szimbólum. A hangjelzés elnémitására nyomja le a MODE gombot.


A sütő ki van kapcsolva, a kézi működésbe történő visszaállításához néhány pillanatig tartsa egyidejűleg lenyomva a + és - nyomógombokat, vagy a MODE nyomógombot és a  szimbólum ismét megjelenik.



3. Sütés vége

Az óra eltűnik, az "A" jelzés és az "End" felirat villog. A + és - nyomógombokkal be lehet állítani a sütés végének idejét. A  szimbólum kialszik, és megjelenik az "A" jelzés. A  szimbólum ismét kigyullad, amikor elkezdődik a sütés a sütőben. Amikor letelt a sütési idő, a  szimbólum kialszik, az "A" szimbólum villog, és működésbe lép a hangjelzés.

A hangjelzés elnémitására nyomja le a MODE gombot.

A sütő ki van kapcsolva, a kézi működésbe történő visszaállításához néhány pillanatig tartsa egyidejűleg lenyomva a + és - nyomógombokat, vagy a MODE nyomógombot és a  szimbólum ismét megjelenik.

A beállított program korrigálása/törlése

Bármelyik beállított programot törölni lehet a + és - nyomógombok néhány pillanatig tartó egyidejű lenyomásával. Az "A" jelzés eltűnik.

Bármilyen beállított programot korrigálni lehet a MODE nyomógomb néhány pillanatig tartó lenyomásával, majd pedig sorozatos lenyomásával annak a funkciónak az alapján, melyet korrigálni kíván.

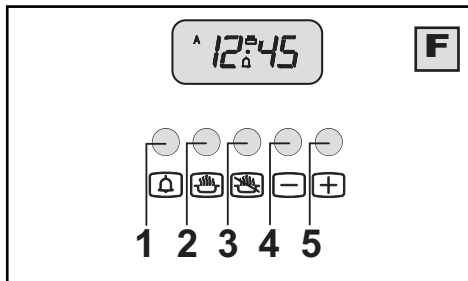
A korrekciót a + és - nyomógombok segítségével lehet elvégezni.

Bármilyen pillanatban ellenőrizni lehet a beállított program előrehaladását a MODE nyomógomb néhány pillanatig tartó lenyomásával, majd pedig sorozatos lenyomásával annak a funkciónak az alapján, melyet meg kíván jeleníteni.

PROGRAMOZHATÓ ELEKTRONIKUS ÓRA (F. hiv.)

Ezen tartozék a következő funkciókat végzi:

- Óra (beállítható a 2. és 3. gombokkal)
- Időzítő (beállítható az 1. gombbal)
- Sütési idő beállítása (beállítható az 2. gombbal)
- Sütési idő vége beállítása (beállítható az 3. gombbal)
- Kézi vezérlésű üzemmód (beállítható a 2. és 3. gombokkal beállításai)
- Az óra visszaállítása (beállítható az 4. gombbal)
- Az óra előre állítása (beállítható az 5. gombbal)



A digitális kijelző mindig az időt mutatja, de beállítható arra is, hogy a sütési időt vagy a sütési idő végéig történő visszazámlálást mutassa, egyszerűen a megfelelő gomb lenyomásával.

Figyelmeztetés: Amikor a sütési idő lejár, a program automatikusan kikapcsolja a sütőt (kivéve az időzítő funkciót). Amennyiben a következő alkalommal kézi vezérlésű üzemmódban szeretné a sütőt használni, győződjön meg róla, hogy átállította a sütőt a kézi vezérlés funkcióra (az ehhez szükséges lépéseket lásd az útmutató további részeiben).

Az idő beállítása (0:01-től 24:00-ig = óó, pp)

Amikor a készüléket először csatlakoztatja az áramforráshoz, vagy egy áramszünetet követően, a kijelzőn egyidejűleg „A” és „0,00” jelek (vagy az áramszünet óta eltelt percek) villognak.

Az idő átállításához nyomja meg egyszerre a 2. és 3. gombot, majd a 4. vagy 5. gombok segítségével állítsa be a pontos időt. Ezek után a kijelzőn megjelenik az „A” jel és világít a manuális üzemmód jel.

Kézi vezérlés

Minden időbeállítás során a program automatikusan a manuális üzemmódot állítja be.

Az egyetlen további eset, amikor ez bekövetkezik, amikor egy automatikus program befejeződik, vagy ezt a 2. és 3. gombok egyszerre történő lenyomásával törlik. Ekkor az „A” jel eltűnik, és a bekapcsol.

Az időzítő beállítása (0:01-től 0:59-ig = óó, pp)

Nyomja meg az 1. gombot és állítsa be a kívánt sütési időt a 4. és 5. gombok segítségével; ekkor a jel bekapcsol.

A beállított idő intervallum lejártával a hangjelzés megszólal és a kikapcsol.

Félaautomata üzemmód

(sütési idő beállítás 0:01-től 23:59-ig = óó, pp)

Nyomja meg a 2. gombot, és a 4. és 5. gomb segítségével állítsa be a sütési idő hosszát; ekkor mind az „A” jel, mind a világít. A beállított időpont lejártakor a kikapcsol,

az „A” jel villogni kezd, és a hangjelzés megszólal.

Félaautomata üzemmód

(sütési idő vége beállítás 0:01-től 23:59-ig = óó, pp)

Nyomja meg a 3. gombot, és az 5. gomb segítségével állítsa be a sütési idő végét; ekkor az „A” jel és a is bekapcsol.

A beállított időpont elérésekor a kikapcsol, az „A” jel villogni kezd, és a hangjelzés megszólal.

Automata üzemmód (késleltetett indítással)

Elsőként állítsa be a sütési időt („A” jel és bekapcsol) majd állítsa be a sütési idő végét (kikapcsol) az előzőekben leírtak alapján. A sütési periódus kezdetekor a jel ismét bekapcsol. A sütési idő végén a kikapcsol, az „A” jel villogni kezd, és a hangjelzés figyelmeztet a sütés befejezésére.

Hangjelzés

A hangjelzés a sütési idő befejezésekor, vagy az időzítő lejártakor szólal meg. Legfeljebb 7 percig tud csörögni. Az ennél korábbi leállításához nyomja meg bármelyik funkció gombot.

Program elindítása és ellenőrzése

A program annak beállításai után azonnal elindul. A program beállításainak ellenőrzéséhez nyomja meg a megfelelő gombot.

Program beállítások módosítása vagy törlése

Amennyiben az órán megjelenített idő a beállított sütési idő kezdete és vége közé esik, az automata funkcióban hiba keletkezik, amire a csengő megszólalása és a villogó „A” jel hívja fel az Ön figyelmét. Az ilyen beállítási hiba elhárítható a sütési idő hosszának vagy végének módosításával. Bármely programozási beállítás bármikor módosítható elsőként saját program gombjának megnyomásával, majd a 4. és 5. gombok segítségével. A program törléséhez módosítsa a beállított időt „0,00”-ra. A működési idő törlése által a működési idő vége is törölődik és viszont. A sütő ekkor automatikusan lekapcsol és az „A” jel villogni kezd.

ÁLTALÁNOS

A mi multifunkciós (6 - 8 funkció) elektromos sütőink lehetővé teszik a különböző sütési igényeknek legmegfelelőbb felmelegedési típust.

A sütő túlmelegedésének elkerülése végett a készülék el van látva egy biztonsági termosztáttal, mely működésbe lép, amikor meghibásodik a fő termosztát. Ebben az esetben a készülék az elektromos hálózatról ideiglenesen lekapcsolódik: **ne próbálja meg egyedül kijavítani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és forduljon a legközelebbi szervizszolgálati központhoz.**

Ezenkívül a készülék rendelkezik hűtő, vagy tangenciális ventilátorral, melynek az a feladata, hogy hűtse a kezelógombok paneljét, a szabályozó gombokat, a sütő ajtajának a fogantyúját, és az elektromos alkatrészeket.

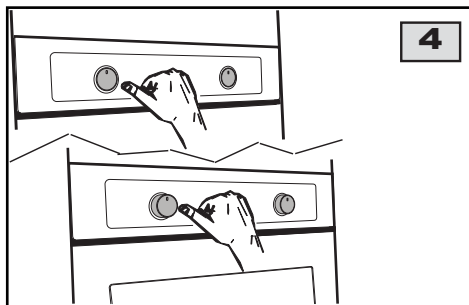
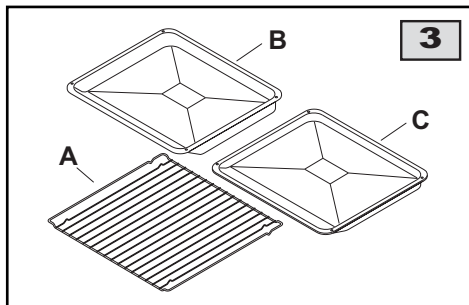
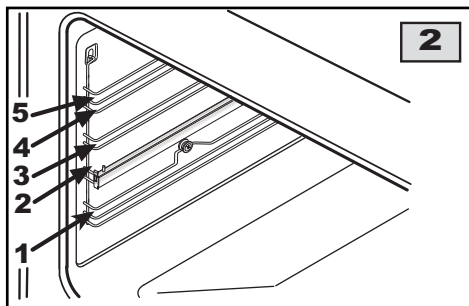
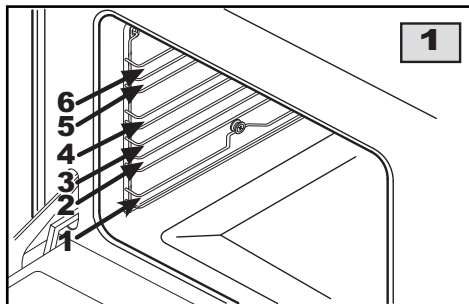
A sütő rendelkezhet rögzített (1. ábra), vagy teleszkópos sínekkel (2. ábra), amelyekre el lehet helyezni a lent említett kiegészítőket, melyeknek választéka típusról típusra változik (3. ábra):

- sütőrács (A)
- sütőtepsi vagy cseppgyűjtő tálca (B)
- pizza vagy sütemény sütő tepsi (C)

A sütő legjobb kihasználásának és a sütőrács (A) helyes elhelyezésének érdekében tanulmányozza a 15. oldalon található sütési táblázatokat.

A készülék «push-push» gombokkal van ellátva. A sütő használatához a gombokat ki kell emelni úgy, hogy benyomjuk azokat (lásd 4. ábra).

A sütő használata során meg kell győződni arról, hogy a gombok az előlaphoz képest kijebbn legyenek, hogy a túlhevülés ne következzen be.



MEGJEGYZÉSEK A BIZTONSÁGRÓL

- Ne hagyja a sütőt őrizetlenül sütés közben. Ellenőrizze, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A sütő ajtajának kinyitásához mindig a központi részen fogja meg a fogantyút. Ne gyakoroljon az ajtóra túlzott nyomást, mikor nyitva van.
- Ne aggódjon, ha sütés közben víz csapódik le a sütő ajtajára és a sütő belső falaira. Ez nem befolyásolja a sütő működését.
- Amikor kinyílik a sütő ajtaja, vigyázzon a kiáramló forró gőz miatt.
- Használat közben a készülék nagyon felmelegszik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő belsejében a fűtőelemeket. Használjon konyhakesztyűt az edények sütőbe helyezéséhez, illetve kivételükhöz.
- Amikor kivesszi vagy behelyezi az ételeket a sütőbe, győződjön meg arról, hogy az ízesítőszer ne essen le nagy mennyiségben a sütő aljára (ha az olaj vagy zsír túlhevül, könnyen meggyullad).
- Használjon a termosztát szabályozó gomb által jelzett hőmérsékleteknek ellenálló edényeket.
- Sütés közben, hogy elkerülje a negatív eredményeket, erőteljesen ajánljuk, hogy ne fedje le a sütő alját vagy a rácsokat alufóliával vagy egyéb anyagokkal. Az edényeket, sütőformákat mindig a sütőrácsra kell helyezni
- Mindig a sütőtepsit használja a grillezés közben a húsköböl kifolyó lé gyűjtéséhez, ahogy azt a „GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK” szakasz leírja.
- Miután a készüléket használta, ellenőrizze, hogy az összes kezelőgomb kikapcsolt vagy zárt állásban legyen.
- FIGYELEM!!!! A használat alatt és utána a sütő ajtajának üvege, és a hozzáférhető részek nagyon fel lehetnek forrósodva, ezért távol kell tartani a gyermekeket a készüléktől.

FONTOS!!! A sütő és a grill használata közben a sütő ajtajának zárva kell lennie.

MIT TEGYÜNK A BEÜZEMELÉSNÉL


Ellenőrizze, hogy a sütés programozó, ha van, kézi állásban legyen, majd abból a célból, hogy megszüntesse a jellegzetes szagot, melyet az üveggyapot szigetelés okoz, üresen, zárt ajtóval melegítse fel a sütőt a maximális hőmérsékletre körülbelül két óra hosszat.

Az egész művelet alatt ne tartózkodjon a szobában, és szellőztessen. Amikor letelt az idő, hagyja lehűlni a készüléket, és tisztítsa ki a belsejét melegvízzel és enyhe tisztítószerrel. Használat előtt mossa el az összes kiegészítő tartozékot (rács, tepsi, sütőtepsi, nyárs,...).


Mielőtt elvégzi a tisztítást, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

A MULTIFUNKCIONÁLIS SÜTŐ HASZNÁLATA


FELENGEDÉS SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN

Forgassa el a választó gombot (B) a  szimbólumra, majd helyezze be a felengedni szánt ételkészítet a sütőbe. A kiolvadáshoz szükséges idő az ételkészítet mennyiségétől és fajtájától függ. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor rendszerint csak a ventilátor kapcsolódik be, mely keringésbe hozza a levegőt, mely körbeveszi a fagyasztott ételkészíteteket, és nagyon lassan olvasztja fel őket. Különösképpen ajánlott gyümölcsökhöz és édességekhez.


HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Forgassa el a választó gombot (B) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (A) a kívánt hőmérsékletre. Ha előmelegítés történik, várja meg, míg a termosztát sárga jelzőfénye kialszik, mielőtt behelyezi az ételkészíteteket. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső és alsó fűtőelem, melyek felülről és alulról osztják el a hőt az ételkészíteteken. Ez a sütési mód alkalmas bármilyen fajta ételkészítethez (hús, hal, kenyér, pizza, sütemények...).

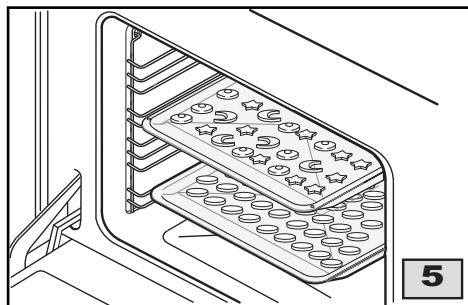
MESTERSÉGES HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Forgassa el a választó gombot (B) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (A) a kívánt hőmérsékletre. Ha előmelegítés történik, várja meg, míg a termosztát sárga jelzőfénye kialszik, mielőtt behelyezi az ételkészíteteket. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső és alsó fűtőelem, és a kisugárzott hőt a ventilátor osztja szét.. Ez a sütési mód különösen ajánlott gyors, és különböző szinteken történő egyidejű sütéshez. sütéshez (5. ábra).

MELEG LEVEGŐS OLVASZTÁS ÉS MELEGÍTÉS (sütők csak 8 funkcióval)


Forgassa el a választó gombot (B) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (A) a kívánt hőmérsékletre.

Ezt a funkciót kiválasztva az alsó fűtőelem kapcsolódik be, és a keletkezett hőt a ventilátor teríti. Ez a sütésmód különösen alkalmas olvasztásra és a már elkészített ételek felmelegítésére.






SÜTÉS MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSSSEL HÁTULSÓ FŰTŐELEMMEL (sütők csak 8 funkcióval)

Forgassa el a választó gombot (B) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (A) a kívánt hőmérsékletre. Ha előmelegítés történik, várja meg, míg a termosztát sárga jelzőfénye kialszik, mielőtt behelyezi az élelmiszereket.

Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a hátulsó fűtőelem, és a termelt hőt a ventilátor keringésbe hozza. Ezért a hő gyorsan és egyenletesen eléri a sütő üregét, lehetővé téve azt, hogy egyidejűleg több, más-más szinten elhelyezett ételmezer süljön (5. ábra). Ez a sütési mód különösen megfelel általában a sütemények sütéséhez.




GRILLEZÉS

Forgassa el a választó gombot (B) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (A) a kívánt hőmérsékletre. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső középső fűtőelem, mely közvetlenül az élelmiszerekre osztja szét a hőt (6. ábra). A grillezésen kívül fel lehet használni a már megsült élelmiszerek enyhe megpirítására is.

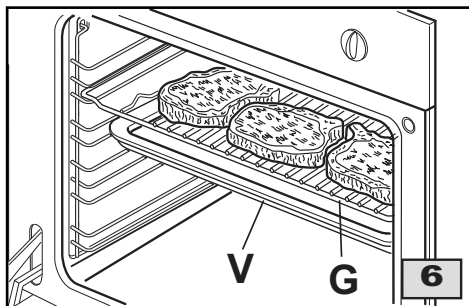
Mindig a sütőtepsit használja a kifolyó lé gyűjtéséhez, ahogy azt leírja a „GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK” szakasz.



GRILLEZÉS MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSSSEL (az összes sütő 6-8-10 funkcióval)

Forgassa el a választó gombot (B) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (A) a kívánt hőmérsékletre. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső középső fűtőelem, és a kisugárzott hőt a ventilátor osztja szét. Ez a sütési mód különösképpen alkalmas a felső fűtőelem közvetlen kisugárzásának enyhítésére alacsonyabb sütési hőmérsékletek használatával, lehetővé téve az egyenletes és ropogós piritást. Ideális a sültetekhez és csirkéhez.

Mindig a sütőtepsit használja a kifolyó lé gyűjtéséhez, ahogy azt leírja a „GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK” szakasz.



GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK

Sütemények és kenyér:

- Mielőtt elkezdí a sütemények vagy kenyér sütését, melegítse elő a sütőt legalább 15 percig.
- A sütés alatt a sütő ajtaját nem szabad kinyitni, mert a külső hideg levegő félbeszakítaná a kelést.
- A sütés befejezésekor pihentesse a süteményeket a kikapcsolt sütőben körülbelül 10 percig.
- Ne használja a készülékkel együtt járó zománcozott sütőedényt, vagy a sütőtepsit sütemények sütéséhez.
- Hogyan állapítsuk meg, hogy megsült a sütemény? Körülbelül 5 perccel a sütési idő vége előtt szúrjon bele egy fapálcikát a sütemény legmagasabb részébe. Ha a kihúzott pálcika tiszta, a sütemény megsült.
- Ha a sütemény "lelapul". A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény túl száraz.. Egy fogpiszkálóval szúrjon kis lyukakat a süteménybe, és öntsön rá néhány csepp gyümölcslevet vagy alkoholos italt. A következő alkalommal növelje a hőmérsékletet 10°C-kal, és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény felül túl barna. A következő alkalommal alacsonyabban helyezze el, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény fent megégett. Távolítsa el a megégett részt, és szórja be cukorral, vagy pedig vonja be tejszínhabbal, lekvárral, krémmel stb...
- Ha a sütemény alul túl barna. A következő alkalommal magasabban helyezze el, és csökkentse a hőmérsékletet.
- Ha a kenyér vagy a sütemény kívül jól megsült, de a belseje sületlen. A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nem válik el a formától. Válassza le a süteményt a forma falától egy kés segítségével. Fedje le a süteményt egy nedves ruhával, és fordítsa feléle a formát. A következő alkalommal kenje jól ki a formát, és szórja be egy kis liszttel vagy zsemlemorzssával is.
- Ha a kekszek nem válnak el a tepsitől. Helyezze vissza a tepsit a sütőbe egy kis időre, és szedje ki a kekszeket, mielőtt kihűlnek. A következő alkalommal használjon „sütőpapírt” ennek a kellemetlenségnek az elkerülésére.

Első fogások és főételek:

- Ha a főételek sütésekor az idő meghaladja 40 percet, kapcsolja ki a sütőt 10 perccel a sütés vége előtt, és használja ki a megmaradt hőt (energiatakarékosság).
- A sült szaftosabb marad, ha zárt edényben sűtik, míg ropogósabbra sűl, ha nyitott edényben sűtik.
- A fehér hűsok, a szárnyasok és a hal általában közepes hőmérsékleteket igényelnek (200°C-nál alacsonyabban).
- A vörös hűsok „véresre” sűtése magas hőmérsékleteket (magasabbat, mint 200°C), és rövid időtartamokat kíván meg.
- Az ízletes sűtkek sűtéséhez spékélje meg és fűszerezze a hűst.
- Ha a sűlt kemény. A következő alkalommal jobban puhítsa meg a hűst.
- Ha a sűlt túl barna felűl vagy alul. A következő alkalommal alacsonyabban vagy magasabban helyezze el, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sűtési időt.
- A sűlt nem jól sűlt át? Vágja szeletekre, rendezze el egy tepsiben a pecsenyelével együtt, és fejezze be a sűtést.

Grillezés:

- Kissé olajozza be, és fűszerezze grillezés előtt a megsűtendő élelmiszereket.
- Mindig a sűtőtepsit használja a sűtés alatt a hűsokból kifolyó lé gyűjtéséhez (6. ábra). Mindig öntsön egy kis vizet a sűtőtepsibe. A víz megakadályozza, hogy a zsírok megégjenek és kellemetlen szagok, továbbá fűst keletkezzen. Öntsön hozzá további vizet sűtés közben, hogy a víz ne párologjon el túlságosan.
- A sűtés felénél fordítsa meg az élelmiszereket.

Az alumínium olyan anyag, mely könnyen korrodálódik ha a sűtés alatt az élelmiszerekben levő, vagy hozzájuk adott szerves savakkal (pl. ecet, citrom stb...) érintkezésbe kerül. Ezért azt tanácsoljuk, soha ne helyezze közvetlenül az alumínium és zománcozott felületekre a megsűtendő élelmiszereket, hanem mindig használjon megfelelő sűtőpapírt.

SÜTŐBEN VALÓ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZEREK	Tömeg kg	Tepsik vagy forma	Szint száma alulról		TERMÉSZETES LÉGKEVERÉSŰ SÜTŐ		MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSŰ SÜTŐ (ventilátor segítségével)	
			5 sánnel	6 sánnel	Hőmérséklet °C	Sütési idő percekben	Hőmérséklet °C	Sütési idő percekben
HÜSÖK								
Borjúsült	1	1	2	2. vagy 3.	200-220	100-90	200-220	100-90
Sertéssült	1	1	2	2. vagy 3.	200-220	120-100	200-220	120-100
Roastbeef	1,15	1	1 vagy 2	1. vagy 2.	220	60	=	=
Bárány	2	1	1 vagy 2	1. vagy 2.	230	165	=	=
SZÁRNYASOK								
Sültcsirke	1	1	2	2. vagy 3.	200-220	100-90	=	=
Sült pulyka	6	1	2	2. vagy 3.	220	150	=	=
Kacsasült	1,5	1	2	2. vagy 3.	=	=	200-220	150-120
HALAK								
Sült hal	1	1	2	2. vagy 3.	200	30-35	=	=
Sóban sült tengeri fogas	0,6	1	1 vagy 2	1. vagy 2.	220	30	=	=
	1,15	1	1 vagy 2	1. vagy 2.	220	45	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 és 3	1 és 4	=	=	220	20
KENYÉR								
	1	1	2	2. vagy 3.	200-220	27-20	=	=
SÜTEMÉNYEK								
Kekszek		1	2	3	180	20-25	190	15
Kekszek		2	1 és 3	1. és 4.	=	=	170-190	18-15
Kókuszos kekszek		2	1 és 3	1. és 4.	=	=	170-190	25-20
Citromos kekszek		2	1 és 3	1. és 4.	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 és 3	1. és 4.	180	30-35	160-170	30-25
Édes zsemle „buns”		1	2	3.	225	18	=	=
Édes zsemle „buns”		2	1 és 3	1. és 4	=	=	200	16
TORTÁK								
Paradicsom torta	0,8	1	2	3.	190	52	190	45
Almatorta	=	1	2	3.	190	60	=	=
Lekváros rácsos torta	=	1	2	3.	=	=	190	45
Lekváros rácsos torta	=	2	1 és 3	1. és 4.	=	=	175-190	50-40
Rétes	=	2 vagy 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Sós torta	=	2 vagy 3	1	1	=	=	200-210	55-45

A táblázatokban szereplő értékek (hőmérsékletek és sütési idők) tájékoztató jellegűek, és a különféle konyhaművészeti szokások alapján változhatnak.

GRILLSÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZEREK	Tömeg kg	Szint száma alulról		TERMÉSZETES LÉGKEVERÉSŰ SÜTŐ		MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSŰ SÜTŐ (ventilátor segítségével)			
		5 sánnel	6 sánnel	Hőmérséklet °C	Sütési idő percekben		Hőmérséklet °C	Sütési idő percekben	
					1. oldal	2. oldal		1. oldal	2. oldal
HÜSÖK									
Oldalas	0,50	4. vagy 5	5. vagy 6	225-Max.	12-15	12-15	200	15	10
Marhaszelet	0,15	4. vagy 5	5. vagy 6	200-225	5	5	=	=	=
Csirke (félbevágva)	1	3. vagy 4	4. vagy 5	225	20	20	=	=	=
HALAK									
Pisztráng	0,42	4.	5.	=	=	=	200	10	10
Tengeri fogas	0,40	4. vagy 5	5. vagy 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Nyelvhal	0,20	4. vagy 5	5. vagy 6	=	=	=	200	8-9	8-9

A táblázatokban szereplő értékek (hőmérsékletek és sütési idők) tájékoztató jellegűek, és a különféle konyhaművészeti szokások alapján változhatnak. Különösképpen, a húsok grillezésénél ezek az értékek nagymértékben függenek a hús vastagságától és az egyéni ízléstől.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- **Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munkát kíván végezni, kapcsolja le a berendezést az elektromos hálózatról.**
- **Gőzzel ne tisztítsa ezt a berendezést.**
- **Ne mossa le a berendezés részeit, ha még melegek**
- **Soha ne használjon karcoló hatású porokat, szivacsokat, vagy maró hatású spray anyagokat.**
- **Ne hagyja, hogy ecet, kávé, sós víz vagy citrom, illetve paradicsomlé maradjon a felületeken.**

ÜLSŐ RÉSZEK

A sütő borításának összes részét (rozsdamentes acél, oldalsó panelek, üvegajtó) gyakran tisztítani kell enyhe tisztítószerrel és kevés vízzel, majd pedig le kell törölni egy puha ronggyal.

Ne használjon durva vagy karcoló hatású anyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő üvegajtójának tisztításához, mivel az üveg karcolódását, illetve betörését okozhatják.

A festett vagy rozsdamentes acél felületeken **ne** használjon aromás vagy alifás oldószereket a foltok vagy tapadós címkek eltávolításához.

A SÜTŐ BELSŐ RÉSZEI

Ajánlatos a sütőt minden használat után tisztítani, hogy eltűnjenek a sütés, a zsír vagy a cukor maradványai, amelyek a további sütések során megéghetnek és eltávolíthatatlan foltokat, lerakódásokat és kellemetlen szagokat okozhatnak. A tisztítást mindig langyos sűtővel szappanos vízzel végezzük, és ügyeljünk arra, hogy a falakat tökéletesen öblítsük le és szárítsuk meg. Mossuk el mindig a felhasznált kiegészítőket is.

Ne spricelje le vagy ne mossa le az elektromos ellenállásokat vagy a termosztát gömbjét savas alapú tisztítószerrel (ellenőrizze a tájékoztató címkét az Ön által használt terméken). A gyártót nem lehet felelősnek tekinteni a helytelen tisztításból eredő esetleges károkért.

A SÜTŐ ELEJÉNEK TÖMÍTÉSE

A sütő elejének tömítése szigetelési funkciót biztosít, így garantálja a sütő helyes működését. Tanácsoljuk, hogy:

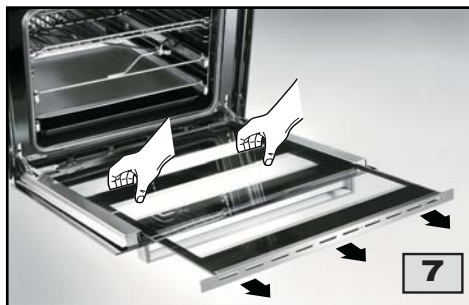
- úgy tisztítsa meg, hogy elkerüli karcolást okozó tárgyak vagy tisztítószer használátát.
- időnként ellenőrizze állapotát.

Ha a tömítés kemény lett vagy károsodott, forduljon a legközelebbi szervizszolgálati központhoz, és kerülje el a sütő használatát, amíg meg nem javítják.

ÜTŐAJTÓ BELSŐ ÜVEG

Sütőink saajátságos tulajdonsága az, hogy könnyen, szakképzett személy segítségével nélkül el lehet távolítani a sütőajtó belső üvegét a tökéletes tisztítás céljából. Elegendő kinyitni a sütő ajtaját, és kiemelni a tartót, melyre az üveg rögzítve van (lásd 7. ábra).

FIGYELEM!! Függőleges ajtó mellett, amikor az üveget kihúzzuk, a csuklópánt az ajtót hirtelen beránthatja.



SÜTŐ OLDALSÓ RÁCSOK (8. ábra)

A sütő oldalsó rácsainak tökéletesebb tisztítása végett ezeket el lehet távolítani, a következő művelet sor szerint:

- Egy ujjal gyakoroljon nyomást az utolsó sínre, hogy kiszabadítsa a rácsot a rögzítő csapból.
- Emelje felfelé, és húzza ki a rácsokat.

A visszaszereléshez végezze el a fent leírt műveleteket fordított sorrendben.

A SÜTŐ LÁMPÁJÁNAK CSERÉJE (9. ábra)

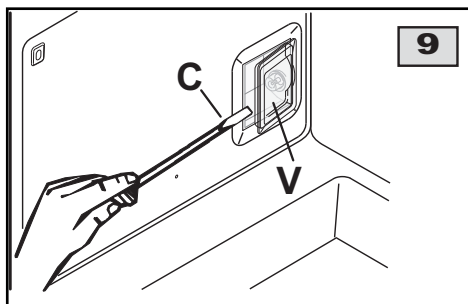
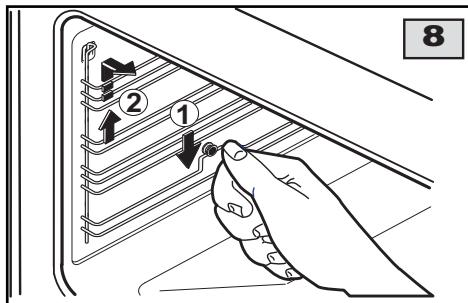
Figyelem!! Áramütés kockázata miatt ellenőrizze, hogy a berendezés ki van kapcsolva, mielőtt izzót cserél.

Abban az esetben, ha szükségessé válna a sütő egyik, vagy mindkét lámpájának kicserélése, a következő adatoknak kell megfelelniük:

15 W - 230 V ~ - 50 Hz - E 14 - magas hőmérsékleteknek ellenálló képesség (300°C).

A lámpa cseréjéhez a következő műveleteket kell levégezni:

- Távolítsa el a sütő oldalsó rácsait, ahogy az le van írva az előző szakaszban.
- Távolítsa el a lámpa tartó védőüvegét (V), úgy, hogy közötte és a sütő belső fala között egy csavarhúzó (C) emelőként használ.
- Cserélje ki a lámpát, és szerelje vissza az alkatrészeket a fent leírt műveleteket fordított sorrendben végrehajtva.



4. TENNIVALÓK, HA VALAMI NEM MŰKÖDIK

Néhány működésbeli probléma függhet egyszerű karbantartási műveletektől vagy feledékenységétől, és könnyen meg lehet őket oldani a szervizszolgálat beavatkozása nélkül.

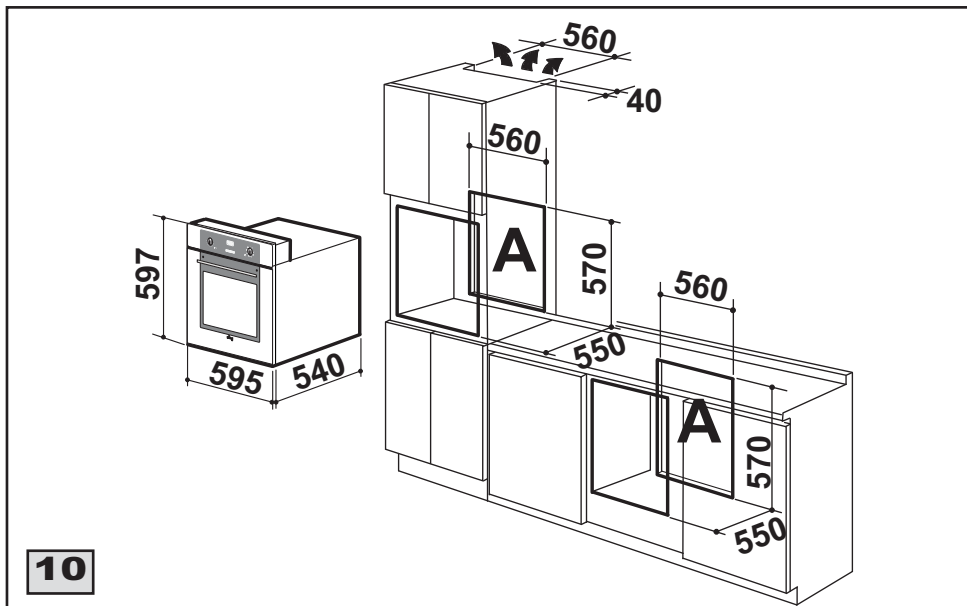
PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A sütő nem működik	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze, hogy a tápvezeték villásdugója be legyen dugva • Ellenőrizze, hogy a szabályozó gombok helyesen be vannak állítva a sütéshez, és a programozó, vagy időkapcsoló, ha van, kézi állásban legyen, majd ismétlje meg a használati utasításban megjelölt műveleteket • Ellenőrizze az elektromos berendezés biztonsági megszakítóit (biztosíték) Ha a meghibásodás a berendezést érinti, forduljon villanyszerelőhöz.
Használat közben nem gyullad ki újra a termosztát jelzőfénye	<ul style="list-style-type: none"> • Forgassa a termosztát gombját magasabb hőmérsékletre • Fordítsa a kapcsolót egy másik funkcióra
Nem gyullad ki a sütő belső világítása	<ul style="list-style-type: none"> • Fordítsa a kapcsolót egy másik funkcióra • Ellenőrizze, hogy a sütő lámpája jól be van csavarva • Vásároljon egy szervizszolgálati központunknál egy lámpát magas hőmérsékletekhez, és szerelje be a 17 oldalon megadott utasítások szerint.

A BEÉPÍTÉSI ÜREG MINIMÁLIS MÉRETEI (10. ábra)

MAGASSÁG mm	SZÉLESSÉG mm	MÉLYSÉG mm	TÉRFOGAT dm ³
570	560	550	51

AZ ELEKTROMOS ALKATRÉSZEK TELJESÍTMÉNYE

Leírás	Névleges adatok
sütő alsó fűtőelem	170 + 800 W
sütő-grill felső fűtőelem	800+1800 W
sütő hátulsó fűtőelem	2000 W
grill fűtőelem	1800 W
a sütő lámpája	15 W - E 14 - T 300
tangenciális ventilátor	18..22 W
motoros szellőztetőgép	25..29 W
tápvezeték	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Az ebben a részben felsorolt szereléseket és karbantartásokat kizárólag szakképzett személy végezheti el.

A gyártót nem lehet felelősnek tekinteni az esetleges dologi vagy személyi károkért, melyek a készülék helytelen felszereléséből erednek.

- Miután eltávolította a külső csomagolást, és a különféle mozgó részek belső csomagolását, győződjön meg a készülék épségéről. Ha kétség merül fel, ne használja a készüléket, hanem lépjen érintkezésbe a legközelebbi szervizszolgálati központtal.
- Néhány alkatrészt műanyag védőborítással van felszerelve a készülékre. Ezt a védőborítást feltétlenül el kell távolítani a készülék használatá előtt. Tanácsoljuk, vágja be a borítást a szélein egy éles pengével, vagy egyszerűen egy tű hegyével.
- Soha ne használja a sütő ajtajának fogantyúját a készülék felemeléséhez vagy húzásához.

A csomagolóanyagok (karton, zsákok, polisztirol, szögek stb.) potenciális veszélyforrást jelentenek, ezért tartsuk távol a gyerekektől. A környezet tisztéletben tartása érdekében az összes csomagolóanyag környezetbarát és újra felhasználható (a fadarabok nincsenek vegyszerrel kezelve). A kartonok 80%-tól 100%-ig újrahasznosított papírból vannak. A zsákok polietilénből (PE), a pántok polipropilénből (PP), és a kitöltő anyag polisztirolból (PS) van, klór-fluor-karbidok nélkül. A kezelés és az újrafelhasználás során az alapanyagokat meg lehet takarítani, és a szemét mennyiségét csökkenteni lehet. Az újrafelhasználás végett a csomagolóanyagot vissza lehet vinni a kereskedőhöz, ahol a készüléket vásárolta, vagy egy szemétyűjtő központba. Legyen szíves elkérni a címet a helyi önkormányzatnál.

TANÁCSOK

- A készülékkel szomszédos és az azt körülvevő falaknak egy 70 K túlemelegedésnek kell ellenállnia.
- A ragasztónak, mely a réteges műanyagot a burkolóbútorhoz ragasztja, min. 150°C hőmérsékletnek kell ellenállnia, hogy maga a bevonat ne váljon le.

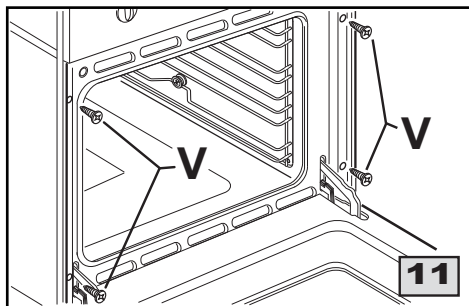
A SÜTŐ BEHELYEZÉSE ÉS RÖGZÍTÉSE

A sütőt be lehet illeszteni egy függőleges burkolóbútorba, vagy egy alap bútorba, ezeken a beépítéshez nyílást vágva úgy, ahogy azt a 10. ábra mutatja.

Abból a célból, hogy biztosítsa a készülék megfelelő szellőzését, távolítsa el az alap bútor hátulsó falát, vagy vágjon nyílást (A), ahogy az a 10. ábrán szerepel.

Helyezze be a bútor nyílásába a sütőt, és rögzítse a megfelelő csavarokkal (V) (11. ábra).

A sütőnek egy olyan felületen kell nyugodnia, mely megtartja a magának a sütőnek a súlyát, mivel a csavarokkal történő rögzítés csak azért szükséges, hogy a sütő ne jöjjön ki a bútorból.



AZ ÁRAM BEKÖTÉSE

Az áram bekötését a hatályos előírásoknak és törvényi rendelkezéseknek megfelelően kell elvégezni.

Mielőtt elvégzi a bekötést, ellenőrizze, hogy:

- A berendezés és a csatlakozó aljzatok elektromos teljesítménye megfelelő legyen, a teljesítmény fel van tüntetve a sütőnek az oldalán elhelyezett jelzőcímkéjén, és a hozzátartozó használati utasításban.
- A csatlakozó aljzat vagy a berendezés el legyen látva hatékony földeléssel a jelenleg hatályos előírásoknak és törvényi rendelkezéseknek megfelelően. A gyártó minden felelősséget elhárít ezeknek a rendelkezéseknek a figyelmen kívül hagyása esetén.
- A használt csatlakozó aljzat vagy omnipoláris megszakító könnyen elérhető legyen a beépített készülék mellett.

Amikor az elektromos hálózathoz csatlakoztatás csatlakozó aljzattal történik:

- Ha nincs rajta, szereljen a tápvezetékre egy, a jelzőcímkén szereplő terheléshez alkalmas, szabványosított villásdugót. Kösse be a vezetékeket ügyelve arra, hogy betartsa a lent megjelölt megfeleléseket, és a **földvezetékét hosszabbnak tartsa a fázis vezetékekhez képest:**

betű	L (fázis)	= barna színű vezeték
betű	N (nullavezeték)	= kék színű vezeték
szimbólum	\oplus (föld)	= sárgászöld színű vezeték

- A tápvezetékét úgy kell elhelyezni, hogy egyetlen ponton se érjen el egy 75°C-os túlmelegedést.
- Ne használjon a csatlakoztatáshoz redukciókat, adaptereket, söntöket, amennyiben hamis érintkezéseket hozhatnak létre, az ebből eredő veszélyes túlhevülésekkel.

Amikor a csatlakoztatás közvetlenül az elektromos hálózathoz történik:

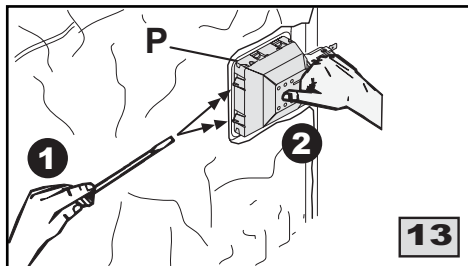
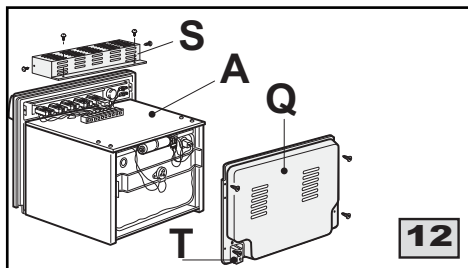
- Helyezzen a készülék és a hálózat közé egy omnipoláris megszakítót, mely a készülék terheléséhez van méretezve, az érintkezések között 3 mm minimális nyílással. Ne felejtse el, hogy a földvezetékét nem szakíthatja meg megszakító.

KARBANTARTÁS

Mielőtt bármilyen cserét végezne, erőteljesen ajánljuk, hogy áramtalanítsa a készüléket.

AZ ELEKTROMOS ALKATRÉSZEK CSERÉJE

- A sütő lámpájának cseréjéhez lásd 17. oldal.
- A többi elektromos alkatrészhez történő hozzáféréshez elkerülhetetlen a sütő kivétele a helyéről a csavarok (V) kicsavarozásával (11. ábra). A sütő egyszerű kivételével közvetlenül beavatkozást lehet végezni a kapcsolólécen (12. ábra).
- **A tápvezeték cseréjének esetén a földvezetékét hagyja hosszabbra a fázis vezetékekhez képest, ezenkívül be kell tartani «AZ ÁRAM BEKÖTÉSE» szakaszban szereplő utasításokat.**
- Vegye le a hátulsó védőburkolatot (Q) ahhoz, hogy hozzáférjen a reduktoros motorhoz, az ellenállásokhoz, a hőmérséklet korlátozóhoz és a lámpa tartóhoz (12. ábra).
- A lámpatok cseréjéhez (P) vegyük le a burkolatot (A) és a oldalt, utána egy csavarhúzóval nyomjuk meg a két blokkoló nyelvet (lásd 13. ábra) és húzzuk a lámpatokot a sütő belseje felé.
- A termosztát, a kommutátor, a programozó és a jelzőfények cseréjéhez vegye le a védődobozt (S) (12. ábra). Távolítsa el a szabályozó gombokat, majd csavarozza ki az alattuk levő csavarokat, hogy szabaddá tegye a kicserélendő alkatrészeket.



1. NOTE IMPORTANTI E PRESCRIZIONI D'USO	4-5
2. DESCRIZIONE APPARECCHIO	6-9
3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE	10-17
4. COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA	17
5. CARATTERISTICHE TECNICHE	18
6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	19-20

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte laterale dell'apparecchio ed inserita nel manuale.

N.B: applicare nello spazio sottostante, tale etichetta, in modo da avere sempre a portata di mano tali dati. Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato.

I ricambi originali e gli accessori optional si trovano solo presso i nostri Centri Assistenza Tecnica e rivenditori autorizzati.

SPAZIO RISERVATO PER L'APPLICAZIONE DELL'ETICHETTA SEGNALETICA

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottototate Direttive Europee:

- CE 2006/95 relative alla sicurezza elettrica (BT).
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica (EMC)

e riporta sull'etichetta segnaletica e sull'imballo il simbolo 

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla direttiva CEE 89/109 del 21/12/88.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo

Lei ha acquistato un ns/ prodotto e sentitamente la ringraziamo. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questo nuovo apparecchio è facile, tuttavia prima di installarlo e farlo funzionare, **è importante leggere attentamente questo libretto** il quale fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

La Casa Costruttrice si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

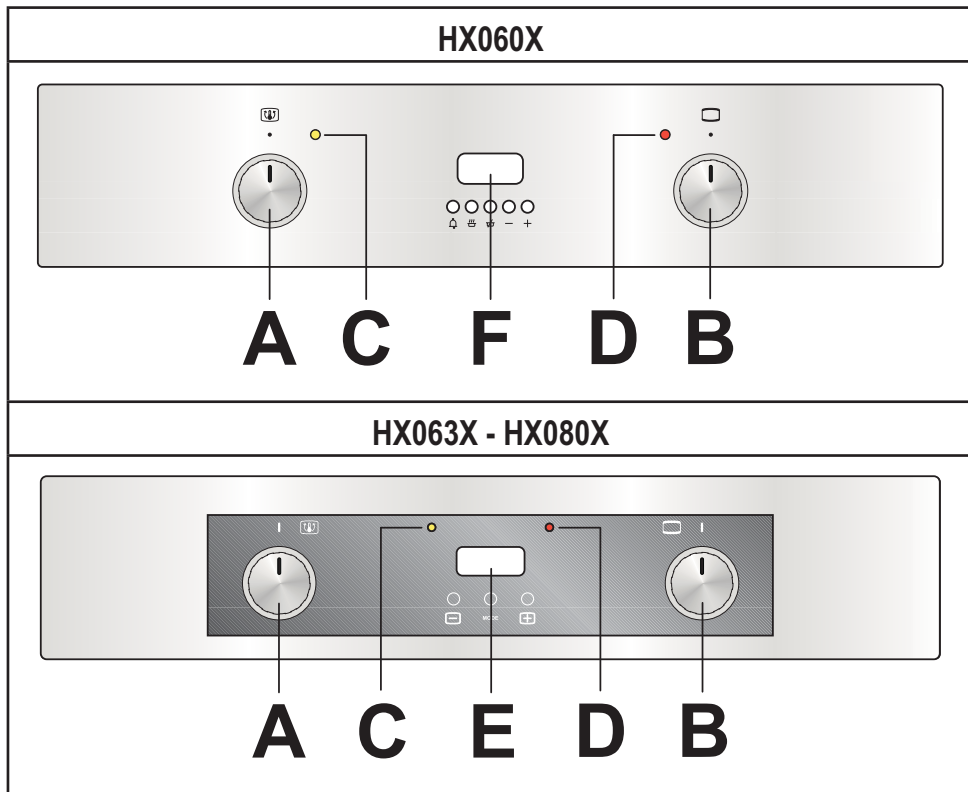
Essa non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. **N.B.:** la grafica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa.

- **L'installazione e le manutenzioni (parte "6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE") devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.**
- L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, cioè la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione o da una manutenzione incorretta o da una errata utilizzazione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
In rispetto dell'ambiente, tutti i materiali d'imballaggio usati sono ecologici e riciclabili.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un buon impianto di messa a terra come previsto dalle norme di sicurezza elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica (vedere parte "5. CARATTERISTICHE TECNICHE").

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- # Non toccare l'apparecchio con mani bagnate od umide.
- # Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- # Non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina dalla prese di corrente.
- # Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole...)
- # Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è opportuno riscaldarlo vuoto a porta chiusa, alla massima temperatura per circa due ore, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro. Arieggiare l'ambiente durante l'operazione.
- Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Tenere ben pulito l'apparecchio. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitare di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze dell'apparecchio, assicurarsi che i cavi degli elettrodomestici che state usando non lo tocchino e siano sufficientemente distanti dalle parti calde dell'apparecchio.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e non manometterlo. Ogni riparazione, o messa a punto deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.



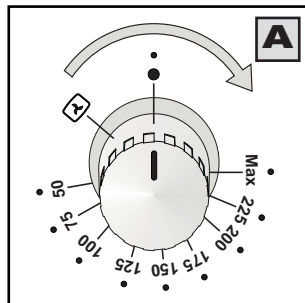
FRONTALINI COMANDI

- A. Manopola termostato
- B. Manopola selettore funzioni
- C. Spia inserzione termostato
- D. Spia inserzione componenti elettrici
- E. Programmatore elettronico "TOUCH"
- F. Programmatore elettronico

COMANDI

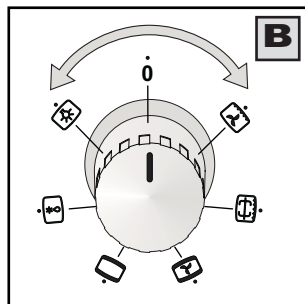
MANOPOLA TERMOSTATO (rif. A)

Ruotando in senso orario la manopola, si potrà scegliere i valori di temperatura del forno per cuocere le vivande (tra 50°C e Max).



MANOPOLA SELETTORE "6" POSIZIONI (rif. B)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottoindicati simboli:



0 = Forno non inserito

= Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita

= Inserzione ventilatore

= Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore

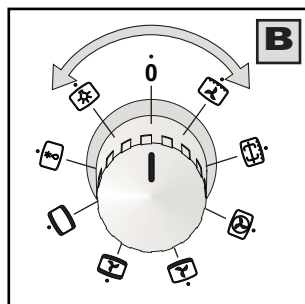
= Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore

= Inserzione elemento riscaldante grill

= Inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore

MANOPOLA SELETTORE "8" POSIZIONI (rif. B)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottoindicati simboli:



0 = Forno non inserito

= Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita

= Inserzione ventilatore

= Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore

= Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore

= Inserzione elemento riscaldante inferiore con ventilatore

= Inserzione elemento riscaldante posteriore con ventilatore

= Inserzione elemento riscaldante grill

= Inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore

SPIA INSERZIONE TERMOSTATO (rif. C)

Quando è accesa segnala che il forno od il grill sono in funzione. Durante l'uso del forno si spegne quando la temperatura prescelta è raggiunta. Durante la cottura è normale che la spia gialla si accenda e si spenga a più riprese poiché la temperatura del forno è controllata.


SPIA INSERZIONE COMPONENTI ELETTRICI (rif. D)

Quando è accesa indica che è inserito un componente elettrico.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO "TOUCH" (rif. E)

Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display, lampeggiano contemporaneamente le indicazioni "A" e "0,00" od il tempo trascorso dal ritorno della corrente.

Tenere premuto per qualche istante contemporaneamente i pulsanti + e - oppure soltanto il pulsante MODE, fino a quando il simbolo "A" scompare e il simbolo  di funzionamento manuale si illumina.

L'ora può essere impostata solo quando che il puntino sotto il simbolo  lampeggia.


L'ora esatta non può essere corretta quando è in corso un programma di funzionamento.



Se l'impostazione dell'ora viene fatta quando un programma è stato impostato, questo si disattiva automaticamente.

Selezione dei programmi

Tenendo premuto per qualche istante il pulsante MODE e premendolo in successione inizia la seguente sequenza di programmi:

1. Contaminuti


L'orario scompare, il simbolo  si illumina e con i pulsanti + e - è possibile impostare il tempo.

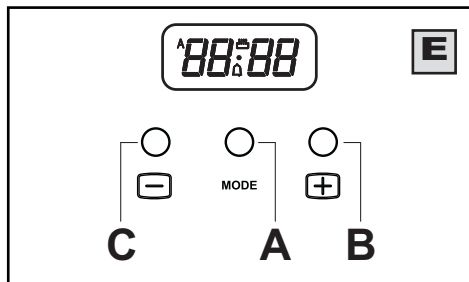
Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo  lampeggia. Per tacitare il segnale e far scomparire il simbolo  tenere premere il pulsante MODE per qualche istante.

Il funzionamento del contaminuti è indipendente da tutti gli altri programmi di cottura.

2. Durata cottura


L'orario scompare, il simbolo "A" e la scritta "dur" lampeggiano. Con i pulsanti + e - è possibile impostare il tempo di cottura. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo "A" lampeggia.



Per tacitare il segnale premere il pulsante MODE. Il forno è disinserito, per rimetterlo in funzionamento manuale, tener premuto per qualche istante contemporaneamente i pulsanti + e - oppure il pulsante MODE e il simbolo  riappare.




3. Fine cottura

L'orario scompare, il simbolo "A" e la scritta "End" lampeggiano. Con i pulsanti + e - è possibile impostare l'ora di fine cottura.

Il simbolo  si spegne e appare il simbolo "A".

Il simbolo  si illumina di nuovo quando ha inizio la cottura al forno. Allo scadere del tempo di cottura, il simbolo  si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Per tacitare il segnale premere il pulsante MODE.

Il forno è disinserito, per rimetterlo in funzionamento manuale, tener premuto per qualche istante contemporaneamente i pulsanti + e - oppure il pulsante MODE e il simbolo  riappare.

Correzione/cancellazione del programma impostato

Un qualsiasi programma impostato può essere cancellato tenendo premuto per qualche istante contemporaneamente i pulsanti + e -.

Il simbolo "A" scompare.

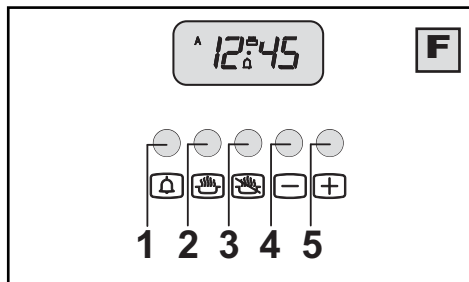
Un qualsiasi programma impostato può essere corretto tenendo premuto per qualche istante il pulsante MODE e poi premendolo in sequenza in base alla funzione che di deve correggere. La correzione deve essere eseguita mediante i pulsanti + e -.

In qualsiasi momento è possibile controllare lo stato di avanzamento del programma impostato tenendo premuto per qualche istante il pulsante MODE e poi premendolo in sequenza in base alla funzione che di deve visualizzare.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO (rif. F)

Questo accessorio svolge le sottotestate funzioni:

- Orologio (si imposta con il tasto 2 e 3)
- Contaminuti (si imposta con il tasto 1)
- Durata di cottura (si imposta con il tasto 2)
- Fine cottura (si imposta con il tasto 3)
- Funzionamento manuale (si imposta con il tasto 2 e 3)
- Regolazione tempi indietro (si imposta con il tasto 4)
- Regolazione tempi in avanti (si imposta con il tasto 5)




Il display digitale indica sempre l'ora e può visualizzare i tempi di durata e fine cottura o del contaminuti, premendo il pulsante corrispondente.


N.B.: Al termine di ogni programmazione (escluso il contaminuti) il programmatore disinserisce il forno. Verificare al successivo utilizzo del forno, se non si utilizza il programmatore, che quest'ultimo sia impostato sul funzionamento manuale (vedi istruzioni più sotto riportate).

Impostazione dell'ora (da 0,01 a 24,00 = hh,mm)



Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano contemporaneamente le indicazioni "A" e "0,00" od il tempo trascorso dal ritorno della corrente.

Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3 ed impostare l'ora corrente premendo il pulsante 4 o 5. Terminato l'impostazione il simbolo "A" si spegne e si accende il simbolo  di funzionamento manuale.



Funzionamento manuale

Automaticamente con l'impostazione dell'ora, il programmatore si imposta sul funzionamento manuale. Diversamente questo può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata premendo contemporaneamente i pulsanti 2 e 3. Il simbolo "A" scompare e il simbolo  si illumina.



Contaminuti (da 0,01 a 0,59 = hh,mm)

Premere il pulsante 1 e selezionare il tempo di cottura mediante il pulsante 4 o 5. Il simbolo  si illumina. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo  si spegne.





Funzionamento semiautomatico (con durata cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Premendo il pulsante 2 ed impostando il tempo di durata cottura con il pulsante 4 o 5, il simbolo "A" ed il simbolo  si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo  si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Funzionamento semiautomatico (con fine cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Premendo il pulsante 3 ed impostando il tempo di fine cottura con il pulsante 5, il simbolo "A" ed il simbolo  si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo  si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Funzionamento automatico (con inizio cottura posticipato)

Programmare prima la durata del tempo di cottura (il simbolo "A" ed il simbolo  si illuminano) e poi la fine del tempo di cottura (il simbolo  si spegne) come descritto in precedenza. Il simbolo  si illumina di nuovo quando ha inizio la cottura al forno. Allo scadere del tempo di cottura, il simbolo  si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Segnale acustico

Il segnale acustico entra in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere uno dei pulsanti delle funzioni.

Inizio programma e controllo

Il programma ha inizio dopo l'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il pulsante corrispondente.

Correzione/cancellazione del programma impostato

Si ha un errore di programmazione del funzionamento automatico, se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo "A". L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata od il tempo di fine cottura. Un qualsiasi programma impostato può essere corretto in qualsiasi momento premendo prima il rispettivo tasto di programmazione e poi i tasti 4 o 5. La cancellazione di un programma si effettua correggendo il tempo impostato portandolo sul valore "0,00". Cancellando la durata di funzionamento si cancella automaticamente la fine di funzionamento e viceversa. Il forno si spegne automaticamente e il simbolo "A" lampeggia.

DESCRIZIONE GENERALE

I ns/forni elettrici multifunzione (6 - 8 funzioni) permettono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura.

Per evitare il surriscaldamento del forno, l'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che entra in funzione qualora si verifici un guasto al termostato principale. In questo caso l'alimentazione elettrica viene temporaneamente interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma spegnete l'apparecchio e contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

Inoltre, l'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento o tangenziale che ha il compito di raffreddare il frontale comandi, le manopole, la maniglia della porta forno ed i componenti elettrici.

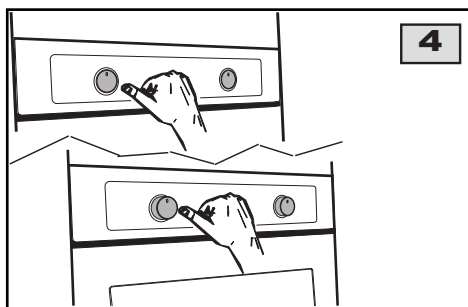
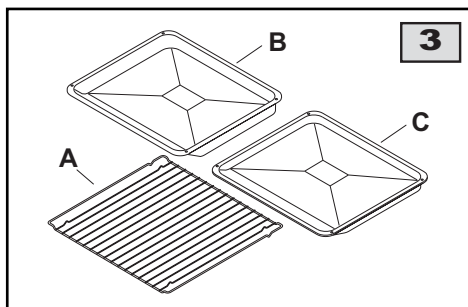
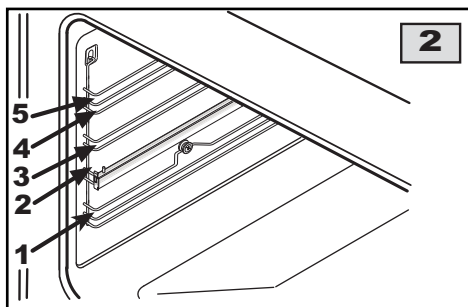
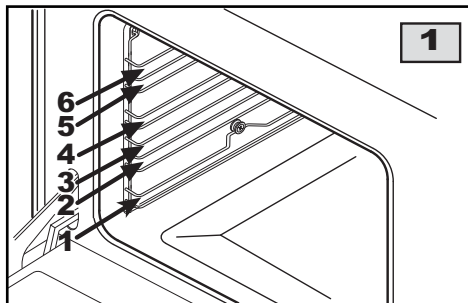
Il forno può essere dotato di guide fisse (fig. 1) o telescopiche (fig. 2), sulle quali possono essere posizionati i sottonotati accessori, (fig. 3) la cui dotazione varia da modello a modello:

- griglia forno (A)
- leccarda o vassoio raccogliocce (B)
- teglia per pasticceria o pizza (C)

Per sfruttare al meglio le proprie prestazioni e per un corretto posizionamento della griglia forno (A), consultare le tabelle di cottura a pag. 15.

L'apparecchio è dotato di manopole «push-push». Per usare il forno, è necessario estrarre le manopole premendo sulle stesse (vedi fig. 4).

Durante l'uso del forno, assicurarsi che le manopole siano esterne rispetto il frontalino onde evitare un eventuale surriscaldamento



NOTE SULLA SICUREZZA:

- Non lasciare il forno incustodito durante le cotture. Accertarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella parte centrale. Non esercitare pressioni eccessive sulla porta quando è aperta.
- Non preoccuparsi se durante la cottura, si forma della condensa sulla porta e sulle pareti interne del forno. Questo non influisce sul funzionamento dello stesso.
- Quando si apre la porta forno, attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Utilizzare guanti da forno per inserire od estrarre recipienti dal forno.
- Quando togliete o mettete le pietanze nel forno, accertatevi che i condimenti non cadano in notevoli quantità sul fondo (oli e grassi, se surriscaldati, sono facilmente infiammabili).
- Utilizzare recipienti resistenti alle temperature indicate dalla manopola termostato.
- Durante la cottura, onde evitare risultati negativi, si raccomanda vivamente di non coprire la suola forno o le griglie con fogli d'alluminio o con altri materiali. Casseruole, stampi o od altro vanno sempre posizionati sulla griglia forno
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura al grill, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.
- **ATTENZIONE!!!!** Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.

IMPORTANTE!!! Durante l'uso del forno e del grill, la porta forno deve essere chiusa.

COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO

Verificare che l'eventuale accessorio di programmazione cottura sia in posizione manuale, poi, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro, riscaldare per circa due ore il forno vuoto a porta chiusa, sulla posizione di massima temperatura.


Durante l'intera operazione non sostare nella stanza ed arieggiarla. Trascorso il tempo, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire l'interno con acqua calda e un detersivo delicato.

Lavare anche tutti gli accessori (griglia, teglia, leccarda, schidione,...) prima dell'uso.


Prima di effettuare la pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

COME USARE IL FORNO MULTIFUNZIONE


SCONGELAMENTO CON ARIA AMBIENTE

Ruotare la manopola del selettore (B) sul simbolo  e poi introdurre le vivande da scongelare nel forno. Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla quantità e dal genere delle vivande. Selezionando questa funzione, viene inserito soltanto il ventilatore che fa circolare l'aria che investe le vivande surgelate e le scongela molto lentamente. Particolarmente indicato per la frutta e i dolci.


COTTURA TRADIZIONALE

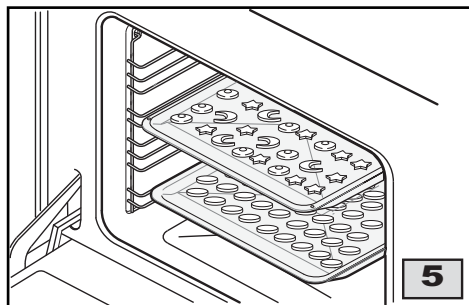
Ruotare la manopola del selettore (B) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (A) sulla temperatura desiderata. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore che distribuiscono il calore dall'alto e dal basso sulle vivande. Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci).

COTTURA TRADIZIONALE FORZATA

Ruotare la manopola del selettore (B) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (A) sulla temperatura desiderata. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore. Questa cottura è particolarmente indicata per cuocere in modo rapido e simultaneo su diversi guide (fig. 5).


SCONGELAMENTO E RISCALDAMENTO CON ARIA CALDA (solo forni 8 funzioni)

Ruotare la manopola del selettore (B) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (A) sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande nel forno. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore. Questa funzione è particolarmente adatta per scongelare e riscaldare prodotti gastronomici già preparati.






COTTURA A CONVEZIONE FORZATA CON RESISTENZA POSTERIORE (solo forni 8 funzioni)

Ruotare la manopola del selettore (B) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (A) sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante posteriore ed il calore prodotto è fatto circolare dal ventilatore. Il calore pertanto raggiunge rapidamente ed uniformemente il vano forno permettendo di cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani (fig. 5).




COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del selettore (B) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (A) sulla temperatura desiderata. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande (fig. 6). Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte o tostare pane.

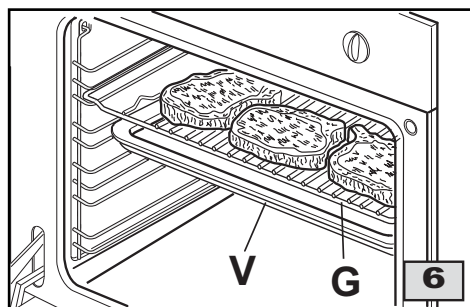
Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo, come indicato nel paragrafo “CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA”



COTTURA AL GRILL A CONVEZIONE FORZATA

Ruotare la manopola del selettore (B) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (A) sulla temperatura desiderata. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore. Questa cottura è particolarmente indicata per mitigare l'irraggiamento diretto dell'elemento riscaldante superiore usando temperature di cottura inferiori, permettendo una doratura uniforme e croccante. Ideale per pesce e crostini.

Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo, come indicato nel paragrafo “CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA”.



CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA

Dolci e pane:

- Prima di iniziare la cottura di dolci o pane, preriscaldare il forno per almeno 15 minuti.
- Durante la cottura, la porta forno non deve essere aperta perché l'aria fredda esterna interromperebbe la lievitazione.
- A cottura ultimata, lasciare riposare i dolci nel forno spento per 10 minuti circa.
- Non usare il vassoio forno smaltato o leccarda, in dotazione all'apparecchio, per cuocere dolci.
- Come stabilire se il dolce è cotto? Circa 5 minuti prima della fine del tempo di cottura, infilare uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se ritirate lo stecchino pulito, il dolce è cotto.
- Se il dolce si "abbassa". La prossima volta, usare meno liquidi od abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo asciutto. Praticare con uno stuzzicadenti piccoli fori nel dolce e versarci sopra gocce di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, aumentare la temperatura di 10°C e ridurre i tempi di cottura.
- Se il dolce è troppo scuro sopra. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- Se il dolce è bruciato sopra. Eliminare la parte bruciata e cospargerlo di zucchero oppure, guarnirlo con panna, marmellata, crema ecc....
- Se il dolce è troppo scuro sotto. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza superiore e ridurre la temperatura.
- Se il pane o il dolce hanno una buona cottura esterna ma l'interno non è cotto. La prossima volta usare meno liquidi, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- Se il dolce non si stacca dallo stampo. Staccare il dolce dal bordo dello stampo con un coltello. Ricoprire il dolce con un panno umido e capovolgere lo stampo. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo anche con un po' di farina o di pangrattato.
- Se i biscotti non si staccano dalla teglia pasticciare. Rimettere la teglia in forno per un po' e staccare i biscotti prima che si raffreddino. La prossima volta, utilizzare una "carta da forno" per evitare questo inconveniente.

Primi piatti e pietanze:

- Se nella cottura di pietanze, il tempo è superiore ai 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo (risparmio d'energia).
- L'arrosto rimane più succoso se cotto in vasellame chiuso mentre raggiunge una rosolatura più croccante se cotto in vasellame aperto.
- Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere medie temperature (inferiori ai 200°C)
- Le cotture "al sangue" di carni rosse richiedono alte temperature (oltre i 200°C) e tempi brevi.
- Per ottenere arrostiti saporiti, lardellate e speziate la carne.
- Se l'arrosto è duro. La prossima volta fare frollare maggiormente la carne.
- Se l'arrosto è troppo scuro sopra o sotto. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore o superiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- L'arrosto non è ben cotto? Tagliarlo a fette, sistemarlo in una teglia con il suo sugo e terminare la cottura.

Grigliature:

- Ungete leggermente ed aromatizzare i cibi da cuocere prima di grigliarli.
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura. Posizionatela in una delle guide sotto la griglia (fig. 6) od appoggiatela sul fondo del forno. Versate sempre un po' d'acqua nella leccarda. L'acqua impedisce che i grassi brucino, formando cattivi odori e fumo. Aggiungetene dell'altra durante la cottura per evitare che la stessa evapori eccessivamente.
- Girate i cibi a metà cottura.

L'alluminio è un materiale che si corrode facilmente se viene a contatto diretto con gli acidi organici presenti negli alimenti od aggiunti durante la cottura (es. aceto, limone...). Pertanto si consiglia di non appoggiare mai direttamente i cibi da cuocere sugli accessori in alluminio e smaltati, ma utilizzare sempre l'apposita carta forno.

TABELLA COTTURE AL FORNO

CIBI	Peso kg	Teglie o stampo	N° guida dal basso		FORNO A CONVEZIONE NATURALE		FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore)	
			5 guide	6 guide	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi
CARNI								
Vitello arrosto	1	1	2	2 o 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Maiale arrosto	1	1	2	2 o 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Roast beef	1,15	1	1 o 2	1 o 2	220	60	=	=
Agnello arrosto	1	1	1 o 2	1 o 2	230	165	=	=
POLLAME								
Pollo arrosto	1	1	2	2 o 3	200-220	100-90	=	=
Tacchino arrosto	6	1	2	2 o 3	220	15	=	=
Anatra arrosto	1,5	1	2	2 o 3	=	=	200-220	150-120
PESCE								
Pesce arrosto	1	1	2	2 o 3	200	30-35	=	=
Pesce stufato	0,6	1	1 o 2	1 o 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 o 2	1 o 2	220	45	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225 - Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 21	2	1 e 3	1 e 4	=	=	220	20
PANE	1	1	2	2 o 3	200-220	27-20	=	=
PASTICCERIA								
Biscotti in generale		1	2	3	180	20-25	190	15
Biscotti		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	18-15
Biscotti al cocco		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	25-20
Biscotti al limone		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 e 3	1 e 4	180	30-35	160-170	30-25
Panini dolci "buns"		1	2	3	225	18	=	=
Panini dolci "buns"		2	1 e 3	1 e 4	=	=	200	16
TORTE								
Torta Paradiso	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Torta di mele	=	1	2	3	190	60	=	=
Crostata di marmellata	=	1	2	3	=	=	190	45
Crostata di marmellata	=	2	1 e 3	1 e 4	=	=	175-190	50-40
Strudel	=	2 o 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Torta salata	=	2 o 3	1	1	=	=	200-210	55-45

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare.

TABELLA COTTURE AL GRILL

CIBI	Peso kg	N° guida dal basso		FORNO A CONVEZIONE NATURALE			FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore)		
		5 guide	6 guide	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi		Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi	
					1° lato	2° lato		1° lato	2° lato
CARNI									
Costata	0,50	4 o 5	5 o 6	225 - Max	12-15	12-15	200	15	10
Bistecca	0,15	4 o 5	5 o 6	200-225	5	5	=	=	=
Pollo (tagliato a metà)	1	3 o 4	4 o 5	225	20	20	=	=	=
PESCE									
Trota	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Branzino	0,40	4 o 5	5 o 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Sogliola	0,20	4 o 5	5 o 6	=	=	=	200	8-9	8-9

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare. In modo particolare, nelle cotture delle carni al grill, questi valori dipenderanno molto dallo spessore della carne e dai gusti personali.

PULIZIA E MANTENIMENTO

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.
- Per la pulizia non devono essere utilizzati apparecchi a vapore.
- Si consiglia di effettuare la pulizia dell'apparecchio quando le parti non sono calde.
- E' sconsigliato l'uso di spugnette metalliche, spugne o polveri abrasive o spray corrosivi.
- Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina ed il succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

PARTI ESTERNE

Tutti le parti dell'apparecchio (in metallo smaltato o verniciato, in acciaio, od in cristallo) vanno pulite frequentemente con acqua saponata tiepida e poi risciacquate ed asciugate con panno morbido.

Non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare e causare la frantumazione del vetro. **Non usare** solventi aromatici od alifatici, per togliere macchie o colle di adesivi sulle superfici verniciate od in acciaio inox.

PARTI INTERNE FORNO

E' consigliabile pulire il forno dopo ogni uso, per eliminare i residui di cottura e di unto o zuccheri, che se bruciati nelle cotture successive creerebbero incrostazioni o macchie indelebili ed odori sgradevoli.

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate pulirle con acqua saponata tiepida avendo cura di risciacquarle ed asciugarle perfettamente. Lavate sempre anche gli accessori utilizzati.

Non spruzzare o lavare le resistenze elettriche od il bulbo del termostato, con prodotti a base acida (verificare l'etichetta informativa del prodotto da voi utilizzato).

Il costruttore non può essere considerato responsabile per gli eventuali danni arrecati da una pulizia errata.

GUARNIZIONE FACCIATA FORNO

La guarnizione della facciata forno assicura una funzione di tenuta e quindi, garantisce il corretto funzionamento del forno. Noi vi consigliamo di :

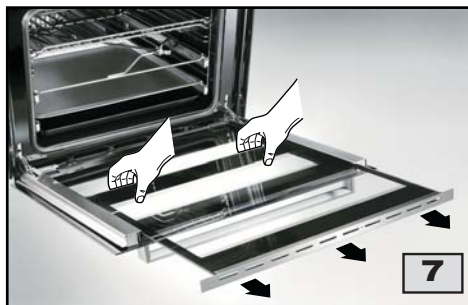
- pulirla evitando d'utilizzare oggetti o prodotti abrasivi.
- controllare periodicamente il suo stato.

Se la guarnizione è diventata dura o se è danneggiata, rivolgetevi al Centro di Assistenza più vicino ed evitare di utilizzare il forno finché non è stato riparato.

VETRO INTERNO PORTA FORNO

Una prerogativa dei nostri forni è la possibilità di rimuovere facilmente, senza l'ausilio di personale specializzato, il vetro interno della porta forno per una perfetta pulizia. E' sufficiente aprire la porta forno ed estrarre il supporto a cui è fissato il vetro (vedi fig. 7).

ATTENZIONE!! Questa operazione può essere fatta anche con la porta montata sull'apparecchio, ma in questo caso, con la porta orizzontale, fare attenzione che quando si sfilia il vetro, la forza delle cerniere può fare chiudere di scatto la porta.

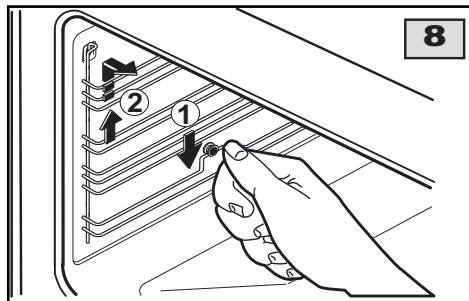


GRIGLIE LATERALI FORNO (fig. 8)

Per una migliore pulizia delle griglie laterali forno, queste possono essere estratte, seguendo le sottototate operazioni:

- Premere con un dito sull'ultima guida, per liberare la griglia dal perno di fissaggio.
- Sollevarla verso l'alto ed estrarre le griglie.

Per rimontarle eseguire le suddette operazioni in modo inverso.



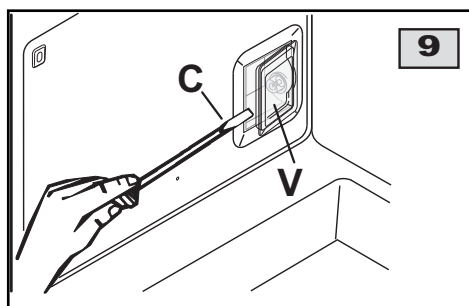
SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO (fig. 9)

ATTENZIONE!! Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Nell'eventualità fosse necessario sostituire una od entrambe le lampade forno, esse devono avere le seguenti caratteristiche: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - resistente alle alte temperature (300°C).

Per sostituire la lampada, è necessario eseguire le sottototate operazioni:

- Estrarre le griglie laterali forno come indicato nel paragrafo precedente.
- Togliere il vetro di protezione (V) del portalampada, facendo leva con un cacciavite (C) tra lo stesso e la parete interna del forno.
- Sostituire la lampada e rimontare i particolari eseguendo le suddette operazioni in modo inverso.



4. COSA FARE, SE....

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'assistenza tecnica.

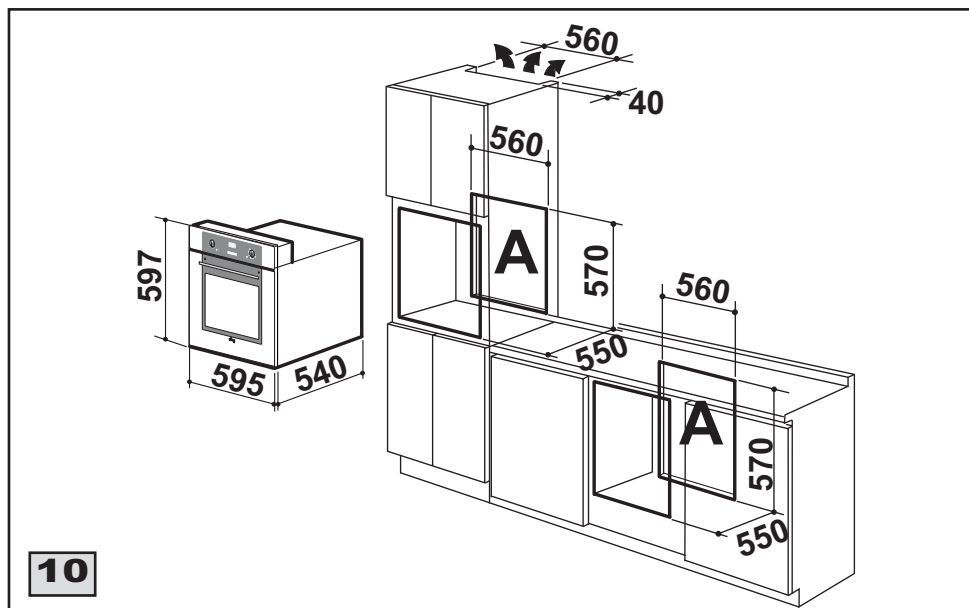
PROBLEMA	SOLUZIONE
Il forno non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Controllate che la spina del cavo d'alimentazione sia collegata. • Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura e che l'eventuale programmatore o temporizzatore sia nella posizione manuale, ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto. • Controllate gli interruttori di sicurezza (salvavita) dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgetevi ad un elettricista.
Durante l'uso non si riaccende la spia del termostato	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotate il termostato su una temperatura superiore. • Ruotate il selettore su un'altra funzione.
Non si accende la luce interna del forno	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotate il selettore su un'altra funzione. • Verificare che la lampada forno sia ben avvitata. • Acquistate presso un ns/Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date a pag. 17.

DIMENSIONI MINIME DEL VANO DA INCASSO (fig. 10)

ALTEZZA mm	LARGHEZZA mm	PROFONDITÀ mm	VOLUME dm ³
570	560	550	51

COMPONENTI ELETTRICI

Descrizione	Dati nominali
resistenza inferiore forno	170 + 800 W
resistenza superiore forno-grill	800 + 1800 W
resistenza posteriore forno	2000 W
resistenza grill	1800 W
lampada forno	15 W - E 14 - T 300
ventilatore tangenziale	18..22 W
motoventilatore	25..29 W
cavo d'alimentazione	H05 RR-F 3x 1.5 mm ²



INFORMAZIONI TECNICHE

L'installazione e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.

- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza.
- Alcuni particolari vengono montati sull'apparecchio protetti da un rivestimento plastico. Questa protezione deve essere tolta immancabilmente prima di usare l'apparecchio. Si consiglia di incidere il rivestimento sui bordi con una lama tagliente o semplicemente con la punta di uno spillo.
- Non usare la maniglia porta forno come leva per sollevare o trascinare l'apparecchio.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

In rispetto dell'ambiente, tutti i materiali d'imballaggio usati sono ecologici e riciclabili (i pezzi di legno non sono trattati chimicamente. I cartoni sono dall'80% al 100% di carta riciclata. Le buste sono di polietilene (PE), i nastri di polipropilene (PP) e le imbottiture di polistirolo espanso (PS) senza cloro-fluoro-carburi. Mediante il trattamento e la riutilizzazione, le materie prime possono essere risparmiate ed i volumi dei rifiuti ridotti. Per la sua riutilizzazione, l'imballaggio può essere riportato al negoziante dove è stato acquistato l'apparecchio od ad un centro raccolta rifiuti. Si prega di richiedere l'indirizzo presso l'amministrazione del proprio comune.

AVVERTENZE

- Le pareti adiacenti e circostanti l'apparecchio stesso devono resistere ad una sovratemperatura di 65K.
- Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150° C per evitare lo scollamento del rivestimento stesso.

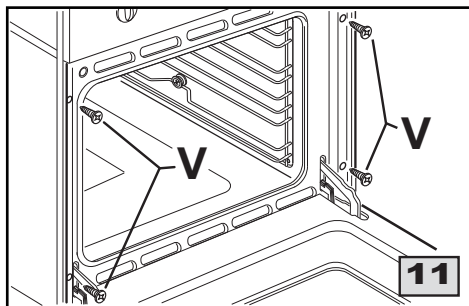
INSERIMENTO E FISSAGGIO FORNO

Il forno può essere inserito in un mobile a colonna oppure in un mobile base, praticando sugli stessi un'apertura per l'incasso come indicato nella fig. 10.

Al fine di assicurare una adeguata aerazione dell'apparecchio, eliminare la parete posteriore del mobile base o praticare l'apertura (A) come indicato nella fig. 10.

Introdurre nell'apertura del mobile il forno e fissarlo con le apposite viti (V) (fig. 11).

Il forno deve appoggiare su un piano che sopporti il peso del forno stesso, perché il fissaggio a mezzo delle viti è necessario esclusivamente per evitarne la fuoriuscita dal mobile.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate potenza è riportata sull'etichetta segnaletica del forno posta sulla parte laterale dello stesso e nel rispettivo libretto d'istruzione.
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.
- La presa o l'interruttore omipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti avendo cura di rispettare le sottotestate rispondenze e **tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase:**

lettera **L** (fase) = cavetto colore marrone

lettera **N** (neutro) = cavetto colore blu

simbolo \ominus (terra) = cavetto colore verde-giallo

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 °C.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

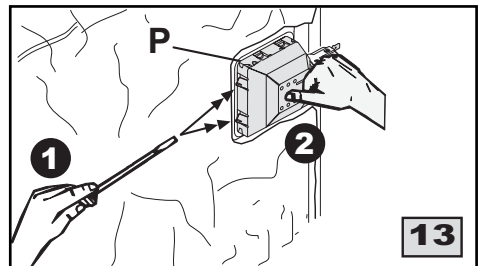
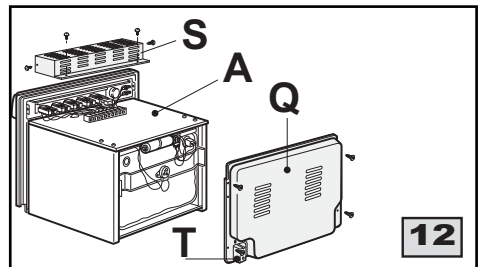
- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3mm. Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi sostituzione si raccomanda vivamente di togliere corrente all'apparecchio.

SOSTITUZIONE COMPONENTI ELETTRICI

- Per sostituire la lampada forno, vedi istruzioni a pag. 17.
- Per accedere agli altri componenti elettrici, è indispensabile estrarre il forno dal suo alloggiamento svitando le viti (V) (fig. 11). Con la semplice estrazione del forno si può intervenire direttamente sulla morsetteria (fig. 12)
- **Nel caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre si dovrà rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo «ALLACCIAMENTO ELETTRICO».**
- Togliere la protezione posteriore (Q) per accedere al motoriduttore, alle resistenze ed al limitatore di temperatura (fig. 12).
- Per sostituire il portalampada (P), togliere la protezione (A) ed il fianco, poi spingere con un cacciavite le due linguette di bloccaggio (vedi fig. 13) e sfilare il portalampada verso l'interno del forno.
- Per sostituire il termostato, il commutatore, il programmatore e le spie, togliere la scatola di protezione (S) (fig. 12). Togliere le manopole e poi svitare le viti sottostanti per liberare i componenti da sostituire.



1. SVARBI INFORMACIJA IR NURODYMAI	4-5
2. PRIETAISO APRAŠYMAS	6-9
3. EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJOS	10-17
4. GEDIMAI IR JŲ ŠALINIMAS	17
5. TECHNINĖS SAVYBĖS	18
6. INSTRUKCIJOS MONTUOTOJUI	19-20

TECHNINIS APTARNAVIMAS IR ATSARGINĖS DALYS

Prieš išvežant šį prietaisą iš gamyklos, kvalifikuoti darbuotojai ir specialistai prietaisą patikrino ir tiksliai suderino tokiu būdu užtikrinant prietaiso kokybę.

Visus remonto ar derinimo darbus atidžiai ir kruopščiai turi atlikti atitinkamą kvalifikaciją turintys darbuotojai.

Todėl mes patariame visada kreiptis į savo vietinį platintoją arba mūsų artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodyti gaminio rūšį, modelį, serijinį numerį bei gedimo pobūdį. Visi jūsų prietaiso duomenys yra pateikti ant prie galinės sienelės pritvirtintos lentelės bei originalios pakuotės.

Duomenys rasite ir šioje instrukcijų knygelėje. Kad būtų patogiau, šią etiketę galite užklijuoti ant instrukcijos ar kokio nors šalia prietaiso esančio paviršiaus.

Naudodamiesi šia informacija, techniniai darbuotojai teisingai parinks atsargines dalis ir užtikrins greitą bei tinkamą priežiūrą ir remontą.

Mūsų techninės priežiūros centrai ir įgalioti prekybos atstovai prekiauja tik originaliomis atsarginėmis dalimis ir detalėmis..

VIETA INFORMACINEI ETIKETEI

Prietaisas yra suprojektuotas ir pagamintas pagal Europos normatyvus EN 60- 335-1 ir EN 60-- 335-2-6 bei atitinkamas jų pataisais.

Prietaisas atitinka šias Europos Sąjungos direktyvas:

- 2006/95 EB dėl darbo su elektros prietaisais saugumo (BT).
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EB dėl elektromagnetinio suderinamumo (EMC)

ir ant prietaiso etiketės bei pakuotės yra nurodytas  ženklas.

Su maistu galintys liestis orkaitės priedai gaminami iš medžiagų, kurios atitinka 1988 m. gruodžio 21 d. 89/109 EB direktyvos sąlygas.

Šis gaminys atitinka ES direktyvą 2002/96/EB.

Ant prietaiso užklijuotas ženklas su perbraukta šiukšlių dėže reiškia, kad nebetinkamą eksploatuoti prietaisą negalima išmesti drauge su buitinėmis atliekomis, t.y. jį reikia atiduoti elektros ar elektronikos prietaisų atliekų perdirbimo įmonei arba, perkant naują tokį patį prietaisą, grąžinti nebenaudojamą prietaisą mažmeninės prekybos atstovui.



Naudotojas pats privalo nugabenti nebetinkamą eksploatuoti prietaisą į tam tikrą surinkimo centrą. Netinkamai sunaikinus tokį prietaisą, pagal priimtus atliekų sunaikinimo įstatymus gali būti skiriama bauda.

Skirtingų atliekų surinkimas galutiniam jų perdirbimui, apdorojimui ir saugiam sunaikinimui padeda sumažinti galimą grėsmę aplinkai ir sveikatai bei perdirbti gaminį sudarančias medžiagas.

Dėl smulkesnės informacijos apie galimas atliekų surinkimo sistemas reikia kreiptis į vietinę savivaldybę kietųjų atliekų sunaikinimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

Gamintojai ir importuotojai privalo vykdyti savo įsipareigojimus dėl perdirbimo, apdorojimo ir saugaus gaminį sunaikinimo tiesiogiai arba netiesiogiai dalyvaudami surinkimo sistemoje.

Dėkojame, kad įsigijote vieną iš mūsų gaminamų prietaisų. Esame tikri, kad šis modernus, funkcionalus ir praktiškas naujas modelis, pagamintas iš aukščiausios kokybės medžiagų, patenkins visus jūsų lūkesčius. Nors šis prietaisas yra paprastas naudoti, **mes primygtinai patariame atidžiai perskaityti visą šį vadovą.** Jame pateikiama informacija apie saugų montavimą, eksploatavimą ir priežiūrą. Šį vadovą būtina laikyti saugioje vietoje, jei jo prireiktų ateityje. Gamintojas pasilieka teisę keisti savo gaminių konstrukciją, jei mano, kad tai yra būtina arba geriau patenkins vartotojų poreikius, nekeisdamas esminių funkcinių ir saugumo savybių. Gamintojas neatsako už šių instrukcijų netikslumus dėl spausdinimo ar perrašymo klaidų. PASTABA: šiame vadove pateikiami paveikslukai yra tik aprašomojo pobūdžio.

• „6. INSTRUKCIJOS MONTUOTOJUI“ skyriuje nurodytus montavimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti tik kvalifikuoti darbuotojai.

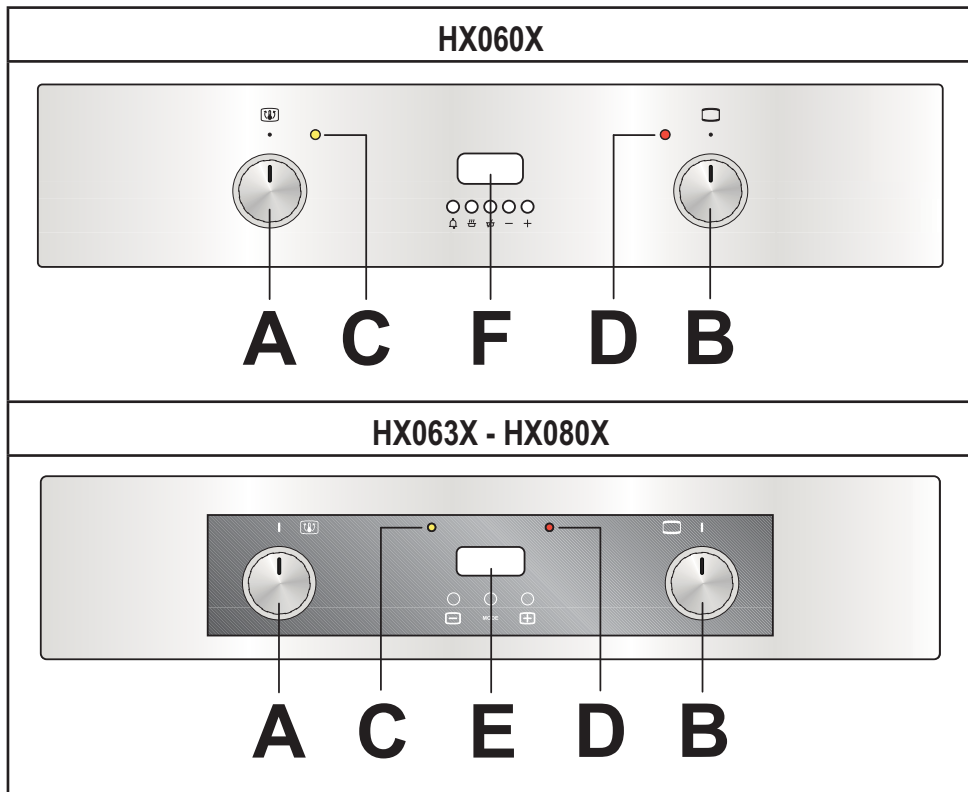
- Prietaisą galima naudoti tik pagal jo paskirtį, t. y. maisto gaminiui buitėje. Prietaiso naudojimas ne pagal paskirtį yra netinkamas ir pavojingas.
- Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turtą apgadinimą, jei prietaisas netinkamai sumontuojamas, prižiūrimas ar eksploatuojamas.
- Išpakavus prietaisą, būtina patikrinti, ar jis nesugadintas ir nepažeistas.

Iškilus abejonėms, prietaiso nenaudoti ir kreiptis į kvalifikuotus specialistus.

- Visos pakuotei naudojamos medžiagos (kartoninės dėžės, maišai, polistireno putos, vinys ir pan.) turi būti nepasiekiamos vaikams, nes jos kelia grėsmę.
- Visos pakuotei naudojamos medžiagos nekenkia aplinkai ir gali būti perdirbamos.
- Elektrinis šio prietaiso saugumas užtikrinamas tik jį prijungus prie tinkamos įžeminimo sistemos, kaip nurodyta elektros saugos standartuose. Gamintojas neatsako už jokią patirtą žalą, jei nesilaikoma šių instrukcijų. Iškilus abejonėms, pagalbos galima kreiptis į kvalifikuotą elektriką, kad jis patikrinti elektrinę dalį.
- Prieš įjungiant maitinimą, būtina patikrinti, ar etiketėje pateikti duomenys atitinka esamo maitinimo duomenis (žiūrėti "5. TECHNINĖS SAVYBĖS" skyrių).

Keletas pagrindinių taisyklių, kurių būtina laikytis eksploatuojant bet kokius elektrinius prietaisus:

- # elektros prietaisų negalima liesti, jei rankos ar kojos yra drėgnos arba šlapios;
- # naudotis prietaisais, jei esate basomis kojomis, negalima;
- # maitinimo laido kištuko iš lizdo traukti jėga negalima;
- # prietaiso negalima palikti lauko oro sąlygomis;
- # vaikams arba nemokantiems naudotis prietaisu eksploatuoti jo be priežiūros negalima.
- Prieš kepdami orkaitėje pirmą kartą, reikia patikrinti, ar ji tuščia, ar uždarytos durys bei kaitinti orkaitę apie dvi valandas įkaitinant iki aukščiausios temperatūros. Tai būtina, kad būtų pašalinti visi pakuotės kvapai. Viso proceso metu būtina užtikrinti atitinkamą vėdinimą.
- Kepimo metu ir iš karto po jo orkaitės durų stiklas ir aplinkinės dalys gali būti labai karštos, todėl vaikais turi būti kuo toliau nuo prietaiso.
- Prietaisas turi būti švarus. Maisto likučiai gali sukelti gaisrą.
- Jei orkaitė nenaudojama maisto kepimui, jos negalima naudoti kaip indaują: orkaitei atsitiktinai įsijungus, gali nutikti nelaimingas atsitikimas arba patirti žalą.
- Jei naudojantės elektros lizdu, esančiu netoli prietaiso, būtina užtikrinti, kad maitinimo kabeliai nesilieštų su orkaite ir būtų pakankamai toli nuo visų karštų detalių.
- Pabaigus naudotis orkaite, reikia patikrinti, ar visos reguliavimo rankenėlės yra išjungtos ar uždarytos.
- Prieš valant ar remontuojant orkaitę, pirmiausia reikia ištraukti iš elektros lizdo prietaiso kištuką.
- Jei orkaitė neveikia arba veikia netinkamai, reikia ją išjungti ir iš elektros lizdo ištraukti kištuką. Patiems remontuoti negalima. Visus remonto ir derinimo darbus privalo kruopščiai ir atidžiai atlikti kvalifikuoti specialistai. Todėl patariame kreiptis į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodyti gedimo pobūdį bei savo prietaiso duomenis.



VALDYMO SKYDAI

- A. Orkaitės termostato rankenėlė
- B. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- C. Indikacinė lemputė kad yra įjungtas orkaitės termostatas
- D. Indikacinė lemputė kad yra įjungti orkaitės elektriniai komponentai
- E. Elektroninis programavimo įtaisas "TOUCH"
- F. Elektroninis programavimo įtaisas







VALDYMO RANKENĖLĖS

ORKAITĖS TERMOSTATO RANKENĖLĖ (A instr.)

Sukant orkaitės rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi galima pasirinkti ir nustatyti orkaitės kepimo temperatūrą (nuo 50°C iki didžiausio).









(6) FUNKCIJŲ PASIRINKIMO RANKENĖLĖ (B instr.)

Sukant orkaitės rankenėlę arba laikrodžio rodyklės kryptimi, arba prieš ją, gali atsirasti tolimesni ženklai:

- 0 = orkaitė išjungta
-  = orkaitė įjungiama ir bus įjungta, kol bus pasirinkta kokia nors funkcija
-  = ventiliatorius įjungtas
-  = viršutinė ir apatinė kaitinimo dalys įjungtos
-  = viršutinė ir apatinė kaitinimo dalys įjungtos + ventiliatorius
-  = grotelių kaitinimas įjungtas
-  = grilio kaitinimo dalis įjungta + ventiliatorius

(8) FUNKCIJŲ PASIRINKIMO RANKENĖLĖ (B instr.)

Sukant orkaitės rankenėlę arba laikrodžio rodyklės kryptimi, arba prieš ją, gali atsirasti tolimesni ženklai:

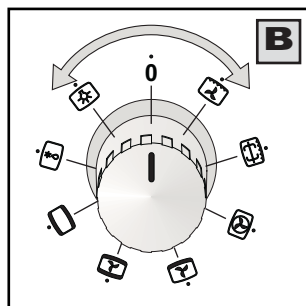
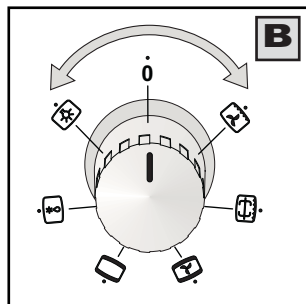
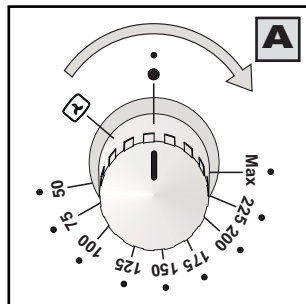
- 0 = orkaitė išjungta
-  = orkaitė įjungiama ir bus įjungta, kol bus pasirinkta kokia nors funkcija
-  = ventiliatorius įjungtas
-  = viršutinė ir apatinė kaitinimo dalys įjungtos
-  = viršutinė ir apatinė kaitinimo dalys įjungtos + ventiliatorius
-  = apatinė kaitinimo dalys įjungtos + ventiliatorius
-  = užpakalinė kaitinimo dalys įjungtos + ventiliatorius
-  = grotelių kaitinimas įjungtas
-  = grilio kaitinimo dalis įjungta + ventiliatorius

INDIKACINĖ LEMPUTĖ KAD YRA ĮJUNGTAS ORKAITĖS TERMOSTATAS (C instr.)

Kai ji užsidega, vadinasi, orkaitė arba grotelės yra įjungtos. Kepant, įspėjamoji lemputė kiekvieną kartą išsijungia, kai pasiekiami nustatyta temperatūra. Todėl normalu, kad įspėjamoji/geltona lemputė įsijungia ir išsijungia keletą kartų priklausomai nuo pakartotino pakaitinimo proceso.

INDIKACINĖ LEMPUTĖ KAD YRA ĮJUNGTI ORKAITĖS ELEKTRINIAI KOMPONENTAI (D instr.)


Kai ji užsidega, vadinasi, yra įkišta elektrinė dalis.




ELEKTRONINIS PROGRAMAVIMO ĮTAISAS "TOUCH" (E instr.)

Laiko nustatymas.

Po to, kai įjungiami į tinklą arba išjungus maitinimą, ekrane atsiranda vienu metu žybsinčios piktogramos "A" ir „0,00“.

Laikykite vienu metu nuspaudę kelias sekundes + ir – mygtukus arba vien mygtuką MODE, kol piktograma "A" išsijungs ir atsiranda piktograma .

Laiką galima nustatyti tada, kai žybsi taškas po piktograma .




Laiko negalima nustatyti, kai veikia maisto ruošimo programa.

Jei laikas yra nustatomas veikiant maisto ruošimo programai, jis yra ištrinamas.

Programos pasirinkimas

Palaikykite keletą sekundžių nuspaudę mygtuką MODE; nuspaustą sukdami galite nustatyti tokias programas:


1. Laikmatis

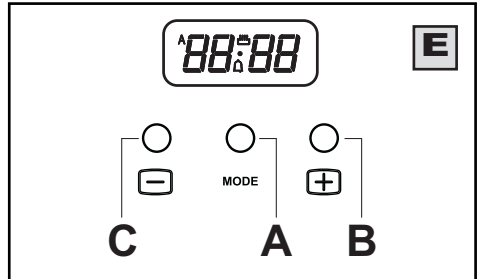
Laikas išsijungia, įsijungia piktograma  mygtukais + bei – galima nustatyti laiką, kada turi nuskambėti įspėjimas. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirs garsinis signalas, pradės mirksėti piktograma . Norėdami išjungti garsinį signalą ir piktogramą , laikykite nuspaudę keletą sekundžių mygtuką MODE.

Laikmačio programa veikia nepriklausomai nuo kitų maisto ruošos programų.

2. Pusiau automatinė programa su galimybe nustatyti trukmę ir pabaigos laiką

Mygtukais + ir – pasirinkite trukmę. Dienos laikas išsijungs, piktogramos "A" ir „dur“ ims mirksėti. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirs garsinis signalas. Ims mirksėti piktograma "A". Norėdami išjungti garsinį signalą, nuspauskite mygtuką MODE.


Dabar orkaitė yra išjungta. Laikykite nuspaustą keletą sekundžių vienu metu mygtukus + ir – arba vien mygtuką MODE, ir piktograma  vėl ims šviesti.




3. Visiškai automatinė programa su galimybe nustatyti trukmę ir pabaigos laiką


Mygtukais + ir – pasirinkite pabaigos laiką.

Dienos laikas išsijungs, piktogramos "A" ir „End“ ims mirksėti.

Piktograma  išsijungs ir vėl nušvis, kai ims veikti maisto ruošos programa.

Nustatytam laikui pasibaigus pasigirs garsinis signalas, piktograma  išsijungs ir ims mirksėti piktograma "A".

Norėdami išjungti garsinį signalą, nuspauskite mygtuką MODE.

Dabar orkaitė yra išjungta. Laikykite nuspaustus keletą sekundžių vienu metu mygtukus + ir – arba vien mygtuką „MODE“, ir piktograma  vėl ims šviesti.

Programų pakeitimas ar panaikinimas

Visas programas galima panaikinti laikant kelias sekundes nuspaustus vienu metu + ir - mygtukus. Piktograma "A" išsijungia.

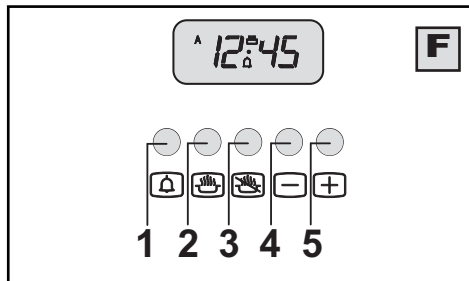
Visas programas galima keisti laikant nuspaudus kelias sekundes mygtuką MODE ir nuspaustą sukant į reikiamą funkciją. Pakoreguoti galima su + ir - mygtukais.

Galima patikrinti programos eigą laikant nuspaudus kelias sekundes mygtuką MODE ir tada nuspaustą mygtuką sukant į norimą patikrinti funkciją.

SKAITMENINĖ PROGRAMA (F instr.)

Šiame priede yra tokios funkcijos:


- Laikrodis (nustatomas 2 ir 3 klavišu)
- Laikmatis (nustatomas 1 klavišu)
- Virimo laikas (nustatomas 2 klavišu)
- Virimo laiko pabaiga (nustatomas 3 klavišu)
- Neautomatinio naudojimo parametrai (nustatomi 2 ir 3 klavišu)
- Laiko atsukimas atgal (nustatomas 4 klavišu)
- Laiko pasukimas [priekį (nustatomas 5 klavišu)




Skaitmeniniame ekrane visada rodomas laikas, taip pat galima nustatyti virimo laiką ir virimo pabaigos laiko skaičiams atgal paprasčiausiai paspaudus atitinkamą klavišą.

Įsidėmėkite: Pasibaigus virimo laikui, programa automatiškai išjungia orkaitę (išskyrus laikmatį). Jei kitą kartą naudodami orkaitę norėtumėte tęsti neautomatiškai, patikrinkite, ar nustatėte neautomatinio veikimo funkciją (žr. toliau pateikiamas instrukcijos).



Laiko nustatymas (nuo 0:01 iki 24:00 = val., min.)

Prietaisą įjungiant pirmą kartą arba praingus maitinimui, ekrane mirksi užrašai „A“ ir „0.00“ (arba kiek minučių praėjo nutrūkus maitinimui). Jei norite laiką nustatyti iš naujo, vienu metu paspauskite 2 ir 3 klavišą, tada paspauskite 4 arba 5 klavišą, kol pasieksite tikslų esamą laiką. Baigus išsijungia „A“ simbolis ir užsidega neautomatinio valdymo simbolis .

Neautomatinis valdymas


Kiekvieną kartą nustačius laiką programa automatiškai nustato neautomatinio veikimo būseną. Vienintelis kitas atvejis kai taip nutinka, yra pasibaigus automatinei programai arba ją atšaukus vienu metu paspaudžiant 2 ir 3 klavišą. Simbolis „A“ pradingsta ir išsijungia .


Laikmačio nustatymas (nuo 0:01 iki 24:00 = val., min.)

Paspauskite 1 klavišą ir pasirinkite virimo laiką paspausdami 4 arba 5 klavišą. Išsijungia simbolis . Praėjus nustatytam laikui pasigirsta akustinis skambutis ir  išsijungia.



Pusiau automatinio veikimo būseną

(virimo periodas nuo 0:01 iki 23:59 = val., min.)



Paspauskite 2 klavišą ir virimo laiką nustatykite 4 arba 5 klavišu; užsidega abu simboliai „A“ ir .



Pasibaigus nustatytam periodui  išsijungia, sumirksi „A“ ir suskamba skambutis.

Pusiau automatinio veikimo būseną (virimo pabaigos nustatymas nuo 0,01 iki 23,59 = val., min.)

Paspauskite 3 klavišą ir virimo seanso pabaigą nustatykite 5 klavišu; išsijungia abu simboliai „A“ ir . Pasiekus nustatytą valandą  išsijungia, sumirksi „A“ ir suskamba skambutis.

Automatinis veikimas (su uždelstu paleidimu)

Pirmiausia nustatykite virimo periodą (išsijungia „A“ ir ) , tada nustatykite virimo laiko pabaigą ( išsijungia), kaip aprašyta anksčiau.

Simbolis  vėl išsijungia pradedant virimo seansą. Pasibaigus virimo laikui  išsijungia, sumirksi „A“, o skambutis praneša apie virimo pabaigą.

Skambutis

Skambutis pradeda skambėti pasibaigus virimo seansui arba laikmačiui. Jis gali skambėti iki 7 minučių. Norėdami jį išjungti anksčiau, paspauskite bet kurią funkcijų klavišą.

Programos paleidimas ir valdymas

Programa pradeda iš karto ją nustačius. Jei norite patikrinti programos parametrus, paspauskite atitinkamą klavišą.

Programos parametro modifikavimas arba atšaukimas

Jei laikrodyje rodomas laikas apima nustatytą virimo periodą, atsiranda automatinės funkcijos klaida ir jūs dėmesį atkreipia skambutis mirksintis „A“ simbolis. Tokią klaidą nustatyme galima pataisyti keičiant virimo laiko ilgį ir jo pabaigą. Bet kurią nustatytą programą galima modifikuoti bet kurio metu pirmiausia paspaudžiant atitinkamą programos mygtuką, tada 4 arba 5 klavišą. Norėdami atšaukti programą nustatytą laiką pataisykite nustatydami reikšmę „0.00“. Atšaukus veikimo laiką, veikimo pabaiga taip pat atšaukiama, ir atvirksčiai. Orkaitė išsijungia automatiškai ir sumirksi „A“ simbolis.

BENDROJI DALIS

Naudodami mūsų daugiafunkcines elektrines orkaites (6 - 8 funkcijų), jūs galite pasirinkti tinkamiausią maisto kepimo būdą.

Kad orkaitė neperkaistų, joje yra sumontuotas apsauginis prietaisas, kuris automatiškai išjungia orkaitę, jei nesuveikia termostatas. Tokiu atveju maitinimas laikinai pertraukiamas: **patiems orkaitės remontuoti negalima, būtina prietaisą išjungti ir pranešti apie gedimą vietiniam techninės priežiūros centrui.**

Be to, kai kuriuose modeliuose yra sumontuotas ventiliatorius priekiniam valdymo skydui, rankenėlėms, orkaitės durų rankenai ir elektrinėms dalims vėsinti.

Orkaitė gali turėti fiksuotas (1 pav.) arba ištraukiamas (2 pav.) šonines krepjamąsias, ant kurių galima uždėti įvairius papildomus orkaitės priedus (3 pav.). **Priedų tipas ir kiekis priklauso nuo prietaiso modelio:**

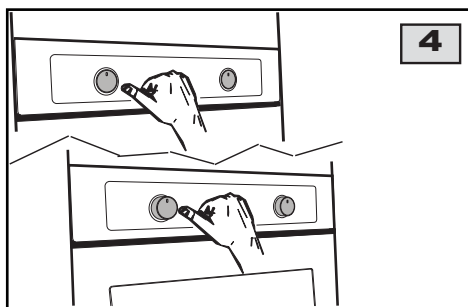
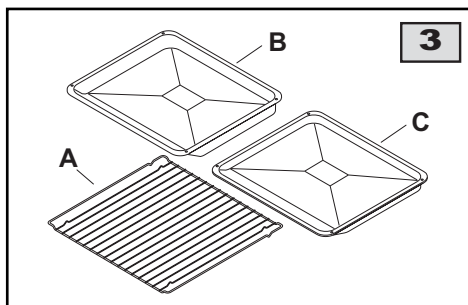
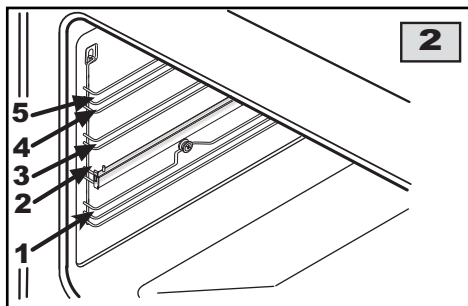
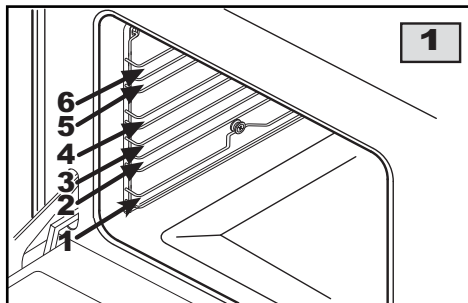
- grotelės (A);
- Padėklas riebalams surinkti (B);
- Pyragų arba picos padėklas (C)

Šios instrukcijos pabaigoje yra pateikta rekomenduojamų kepimo režimų lentelė, kuri jums gali padėti pasiekti geriausius kepimo rezultatus ir sužinoti, kokiam geriausiame aukštyje turi būti pastatyta orkaitės lentyna (A).

Prietaise yra sumontuotos «push-push» (įstumiamos-ištraukiamos) rankenėlės.

Norint naudoti orkaitę, reikia ištraukti rankenėles jas paspaudžiant (4 pav.).

Orkaitės naudojimo metu įsitikinkite, kad rankenėlės būtų ištrauktos priekinio skydelio atžvilgiu, taip bus išvengta galimo perkaitimo.



BENDROS SAUGAUS DARBO INSTRUKCIJOS

- Kepant, orkaitės be priežiūros palikti negalima. Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama.
- Atidarykite dureles laikant orkaitės rankeną per vidurį. Atidarius duris, **NEGALIMA** jų spausti žemyn pernelyg stipriai.
- Naudojant orkaitę, normalu, kad ant durys bei vidinės sienos apgaruoja. Jis nepablogina orkaitės veikimo.
- Atidarant orkaitės duris, reikia saugotis karštų garų.
- Veikianti orkaitė labai įkaista. Nelieskite įkaitusių detalių orkaitės viduje. Įdėkite ir ištraukite indus iš orkaitės mūvėdami apsauginėmis pirštinėmis.
- Atsargiai įdėkite ir ištraukite maistą iš orkaitės, saugokite, kad ant karštos orkaitės plokštės neišsipiltų padažas (įkaitę riebalai ir aliejus gali lengvai užsidegti).
- Orkaitėje naudokite tik aukštai temperatūrai, nurodytai ant termostato reguliavimo rankenėlės, atsparius indus.
- Kepant, neuždenkite apatinės orkaitės plokštės ar grotelių folija ar kita medžiaga.
- Naudojant groteles, apačioje būtina padėti skardą, skirtą lašančiam padažui ar riebalams surinkti, kaip patariama skyriuje „NAUDINGI KEPIMO PATARIMAI“.
- Baigus naudotis prietaisu, visas valdymo rankenėles reikia nustatyti ties padėtimi „Išjungti“.
- **SVARBUS ĮSPĖJIMAS.** Kepimo metu ar iškart po to orkaitės stiklinės durys ir visi paviršiai gali būti smarkiai įkaitę. Saugokite vaikus, kad neprisiliestų prie įkaitusios orkaitės!

SVARBU!! Kepant orkaitėje ar ant grotelių, orkaitės durys turi būti uždarytos.

PIRMĄ KARTĄ KEPANT ORKAITĖJE


Jei prietaise yra sumontuotas programavimo įrenginys, jį reikia nustatyti ties rankinio valdymo padėtimi ir, prieš kepant pirmą kartą, patikrinkite, ar orkaitėje nieko nėra, uždarykite duris ir kaitinkite orkaitę 2 valandas, kol pasieks aukščiausią temperatūrą. Šios procedūros metu užsigrūdins apsauginė orkaitės vidinė danga ir dings visi jos skleidžiami kvapai. Tuo metu reikia išeiti iš patalpos ir gerai ją vėdinti.

Pasibaigus šiai procedūrai, leiskite orkaitei atvėsti ir nuplaukite vidinę jos dalį šiltu vandeniu ir švelnia valymo priemone. Visus priedus, prieš juos naudojant, būtina nuplauti (groteles, padėklą, indas skysčiams surinkti, iešmas ir pan.).

Prieš valant, prietaisą būtina išjungti ir ištraukti jo kištuką iš maitinimo lizdo.


KAIP NAUDOTIS DAUGIAFUNKCIE ORKAITE

ATITIRPDYMAS KAMBARIO TEMPERATŪROJE


Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (B)  ženklu ir įdėkite į orkaitę norimą atitirpdyti maistą. Trukmė priklauso nuo maisto kiekio ir rūšies.

Įjungus šią funkciją, išjungs tik ventiliatorius. Lengvas oro srautas aplink sušaldytą maistą lėtai atitirpdys jį. Ši funkcija ypač tinka vaisiams ir pyragams.


ĮPRASTAS KEPIMAS

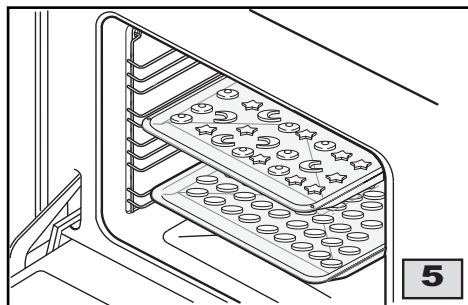
Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (B)  ženklu, o termostato valdymo rankenėlę (A) – ties reikalinga temperatūra. Jei reikia pakaitinti, prieš dedant maistą į orkaitę, palaukite, kol išsijungs geltona termostato lemputė. Taip įjungiami apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, vienodai paskirstantys šilumą aplink maistą. Šis kepimo būdas puikiai tinka visiems produktams kepti (mėsai, žuviai, duonai, picai, pyragams ir pan.).

ĮPRASTAS KEPIMAS + VENTILIATORIUS

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (B)  ženklu, o termostato valdymo rankenėlę (A) – ties reikalinga temperatūra. Jei reikia pakaitinti, prieš dedant maistą į orkaitę, palaukite, kol išsijungs geltona termostato lemputė. Taip įjungiami apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, o ventiliatorius vienodai paskirsto šilumą aplink maistą. Šis derinys tinka greitam kepimui, todėl galima naudoti daugiau lėkščių skirtinguose orkaitės lygmenyse (5 pav.).


ATITIRPINIMAS BEI PAŠILDYMAS KARŠTU ORU (tik orkaitėms su 8 funkcijų)

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (B)  ženklu, o termostato valdymo rankenėlę (A) – ties reikalinga temperatūra. Pasirinkus šią funkciją, įsijungia apatinis kaitinimo elementas, sklindanti šiluma yra paskirstoma ventiliatoriaus pagalba. Ši funkcija ypač tinka jau paruoštą gastronominių produktų atitirpinimui ir pašildymui.






KEPIMAS SU VENTILIATORIUMI IR GALINĖS SIENELĖS KAITINIMO ELEMENTUI (tik orkaitės su 8 funkcijomis)

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (B)  ženklą, o termostato valdymo rankenėlę (A) – ties reikalinga temperatūra. Prieš įdedant maistą, reikia palaukite, kol išsijungs geltona termostato lemputė.

Įsijungia galinės sienelės kaitinimo elementas ir ventiliatorius tolygiai paskirsto šilumą. Orkaitė greitai įkaista ir vienu metu skirtinguose lygiuose galima kepti skirtingos rūšies maistą (žiūrėti 5 pav.). Šis kepimo būdas ypač tinka keptam pyragus.



GRILIS


Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (B)  ženklą, o termostato valdymo rankenėlę (A) – ties pageidaujama temperatūra. Pasirinkus šią funkciją, įsijungia viršutinis vidurinis kaitinimo elementas, ir, šiluma nukreipiama tiesiai į maisto paviršių (6 pav.).

Ši funkcija tinka ne tik kepinimui ant grotelių, bet ir maistui arba duonos riekiams apskrudinti.

Keptam ant grotelių, **būtina padėti skysčių surinkimo indą lašančiam padažui surinkti, kaip patariama skyriuje „KEPIMO PATARIMAI“.**

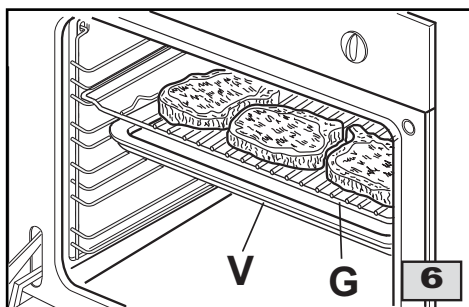


GRILIS SU VENTILIATORIUMI

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (B)  ženklą, o termostato valdymo rankenėlę (A) – ties pageidaujama temperatūra. Pasirinkus šią funkciją, įsijungia viršutinis vidurinis kaitinimo elementas, ir, ventiliatorius tolygiai paskirsto šilumą.

Šis procesas sušvelnina tiesiogiai į maisto paviršių nukreipiamą karštį ir sumažina temperatūrą. Todėl patariama jį naudoti tolygiai auksiniam ir traškiam paviršiui gauti, tinka sveikoms žuvisms ir paukščiams kepti.

Keptam ant grotelių, **būtina padėti skysčių surinkimo indą lašančiam padažui surinkti, kaip patariama skyriuje „KEPIMO PATARIMAI“.**



KEPIMO PATARIMAI

Pyragai, sausainiai ir duona

- Prieš kepat duoną ar pyragus, orkaitę pakaitinkite bent 15 minučių.
- Kepant, nevarstykite orkaitės durų, nes šaltas oras sustabdys kilimą.
- Iškepus, išjunkite orkaitę ir leiskite pyragui pastovėti 10 minučių.
- Pyragams kepti nenaudokite emaliuoto orkaitės padėklo ar skysčių surinkimo indo. Naudokite tam tinkamus orkaitės indus.
- Kaip nustatyti, ar pyragas jau iškepė? Likus 5 minutėms iki kepimo pabaigos, į pyrago paviršius įkiškite medinį dantų krapštuką. Jei ant jo neprilipo pyrago, vadinasi, jis iškepęs.
- Kas, jei pyragas sukrito? Kitą kartą reikia naudoti mažiau skysčio arba sumažinti temperatūrą maždaug 10°C.
- Kas, jei pyragas per sausas? Pradurkite pyragą dantų krapštuku ir įlašinti kelis lašus vaisių sulčių arba likerio. Kitą kartą padidinkite kepimo temperatūrą maždaug 10°C ir nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
- Kas, jei pyrago paviršius per tamsus? Kitą kartą padėkite pyragą ant žemesnės lentynos ir kepkite žemesnėje temperatūroje ilgesnį laiką.
- Jei jo paviršius sudegė? Nupjaukite sudegusį sluoksnį ir apibarstykite cukrumi arba papuoškite kremu, džemu, grietinėle ar pan.
- Jei pyrago apačia per tamsi? Kitą kartą reikia jį padėti ant aukštesnės lentynos ir kepti žemesnėje temperatūroje.
- Jei pyrago ar duonos paviršius atrodo iškepus, o vidus - ne: kitą kartą naudoti mažiau skysčio, kepti žemesnėje temperatūroje ir ilgesnį laikotarpį.
- Jei pyrago neįmanoma išimti iš skardos/indo? Apveskite peiliu aplink kraštus, uždėkite ant pyrago paviršiaus drėgną skėtą ir apverskite skardą. Kitą kartą skardos paviršius tolygiai ištepkite riebalais ir pabarstykite miltais ar duonos trupiniais.
- Jei biskvito neįmanoma išimti iš kepimo padėklo: padėklą trumpam vėl įdėkite į orkaitę ir prieš atvėstant pakelkite biskvitą. Kitą kartą naudokite kepimo popierių, kad vėl taip nenutiktų.

Valgiai – mėsa:

- Gaminant valgius, kuriems iškepti daugiau nei 40 minučių, orkaitę reiki išjungti 10 minučių prieš iškepat valgiui visai likusiai šilumai sunaudoti ir energijai sutaupyti.
- Kepsnys bus sultingesnis, jei kepsite uždarytame inde, ir traškesnis, jei kepsite inde, neuždengtu dangčiu.
- Baltai mėšai, paukštiniai ir žuviai kepti paprastai reikalinga vidutinio karščio temperatūra (žemesnė negu 200°C).
- Raudonai mėšai, kuri dažnai kepama kaip „žalia“, kepti reikalinga aukšta temperatūra (virš 200°C) ir ilga trukmė.
- Norint iškepti gardesnę mėsą, įdėkite rūkytos kiaulienos ir prieskonių.
- Jei kepsnys kietas ir sausas: kitą kartą mėsą reikia ilgiau palaikyti marinatė.
- Jei kepsnio paviršius arba apačia yra per tamsi: kitą kartą kepat, mėsą reikia kepti ant aukštesnės arba žemesnės lentynos, sumažinti temperatūrą ir kepti ilgiau.
- Kepsnys neiškepė? Supjaustykite griežinėliais, išdėliokite ant kepimo padėklo su padažu ir pabaikite kepti.

Kepimas ant grotelių

- Prieš kepat maistą ant grotelių, jį reikia saikingai pašlakstyti riebalais ir pabarstyti prieskoniais.
- Kepant mėsą, būtina visada naudoti skysčius surenkantį indą. Įkiškite jį ant vienos iš lentynų po grotelėmis (žiūrėkite 6 pav.) arba padėkite ant orkaitės apačios. Į skysčių surinkimo indą reikia įpilti truputį vandens. Tada riebalai ir padažai nedegs ir neskleis nemalonaus kvapo ir dūmų. Kepant, įpilkite daugiau vandens garavimui kompensuoti.
- Apkepus vieną pusę, kepatą maistą reikia apversti.

Aliuminis ims rūdyti, jei susilies su maiste esančiomis arba kepimo metu įpilamomis (actas, citrinos sultys) organinėmis rūgštimis. Todėl patariama maisto nedėti tiesiai ant aliuminių ar emaliuotų padėklų, o ant kepimui orkaitėje tinkamo popieriaus.

3. EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJOS

LT

MAISTO GAMINIMO/KEPIMO LENTELĖ

MAISTAS	Svoris, kg	Kepimo padėklas arba forma	Orkaitės lentynos padėtis nuo apačios		KEPIMAS ESANT NATŪRALIAI KONVEKCIJAI		KEPIMAS ESANT PRIVERSTINEI KONVEKCIJAI (su ventiliatoriumi)	
			su 5 kreipiamosiomis	su 6 kreipiamosiomis	Temperatūra, °C	Kepimo laikas, minutėmis	Temperatūra, °C	Kepimo laikas, minutėmis
MĖSA								
Kepta veršiena	1	1	2	2 arba 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Kepta kiauliena	1	1	2	2 arba 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Kepta jautiena	1,15	1	1 arba 2	1 arba 2	220	60	=	=
Kepta aviena	2	1	1 arba 2	1 arba 2	230	165	=	=
PAUKŠTIENA / ŽVĖRIENA								
Keptas viščiukas	1	1	2	2 arba 3	200-220	100-90	=	=
Keptas kalakutas	6	1	2	2 arba 3	220	150	=	=
Kepta antis	1,5	1	2	2 arba 3	=	=	200-220	150-120
ŽUVIS								
Kepta žuvis	1	1	2	2 arba 3	200	30-35	=	=
Jūros ešerys	0,6	1	1 arba 2	1 arba 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 arba 2	1 arba 2	220	45	=	=
PICA								
	1	1	2	3	Maks. - 225	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 ir 3	1 ir 4	=	=	220	20
DUONA	1	1	2	2 arba 3	200-220	27-20	=	=
TEŠLAINIAI /PYRAGAIČIAI								
Biskvitai / Sausainiai		1	2	3	180	20-25	190	15
Biskvitai / Sausainiai		2	1 ir 3	1 ir 4	=	=	170-190	18-15
Kokoso riešutų biskvitai		2	1 ir 3	1 ir 4	=	=	170-190	25-20
Citrinų biskvitai		2	1 ir 3	1 ir 4	=	=	170-190	27-23
Sluoksniuotos bandelės		2	1 ir 3	1 ir 4	180	30-35	160-170	30-25
Saldžios bandelės		1	2	3	225	18	=	=
Saldžios bandelės		2	1 ir 3	1 ir 4	=	=	200	16
PYRAGAI								
„Angelo“ pyragas / Biskvitas	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Obuolinis pyragas	=	1	2	3	190	60	=	=
Vaisinis pyragas	=	1	2	3	=	=	190	45
Vaisinis pyragas	=	2	1 ir 3	1 ir 4	=	=	175-190	50-40
Austriški štrudelio pyragaičiai	=	2 arba 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Apkepas su įdaru	=	2 arba 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Lentelėse pateikiamos vertės (temperatūra ir kepimo trukmė) yra apytikrės ir gali skirtis atsižvelgiant į kiekvieno asmens kepimo įgūdžius.

KEPIMO ANT GROTELIŲ LENTELĖ

MAISTAS	Svoris, kg	Orkaitės lentynos padėtis nuo apačios		KEPIMAS ESANT NATŪRALIAI KONVEKCIJAI			KEPIMAS ESANT NENATŪRALIAI KONVEKCIJAI (su ventiliatoriumi)		
		su 5 kreipiamosiomis	su 5 kreipiamosiomis	Temperatūra, °C	Kepimo laikas, minutėmis		Temperatūra, °C	Kepimo laikas, minutėmis	
					1-a pusė	2-a pusė		1-a pusė	2-a pusė
MĖSOS PJAUSNIAI									
Nugarinės pjausnys su kaulu	0,50	4 arba 5	5 arba 6	Maks. - 225	12-15	12-15	200	15	10
Pjausnys	0,15	4 arba 5	5 arba 6	200-225	5	5	=	=	=
Viščiukas (pusė)	1	3 arba 4	4 arba 5	225	20	20	=	=	=
ŽUVIS									
Upėtakis	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Ešerys	0,40	4 arba 5	5 arba 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Jūrų liežuvis	0,20	4 arba 5	5 arba 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Lentelėse pateikiamos vertės (temperatūra ir kepimo trukmė) yra apytikrės ir gali skirtis atsižvelgiant į kiekvieno asmens kepimo įgūdžius. Kepimo ant grotelių trukmė gali skirtis priklausomai nuo mėsos storio ir asmeninio skonio.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- **Prieš atlikdami bet kokius priežiūros darbus ar prieš valydami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.**
- **Prietaisui valyti nenaudokite jokio valytuvo, valančio garais.**
- **Neplaukite dalių, jeigu jos yra karštos.**
- **Niekada nenaudokite abrazyvinių miltelių, šveitiklių ar agresyvių purškiamųjų priemonių.**
- **Nepalikite ant paviršiaus nė minutei acto, kavos, pieno, sūraus vandens ar citrinų, pomidorų sulčių.**

IŠORINĖS DALYS

Visas išorines orkaitės dalis (nerūdijančio plieno, šonines plokštes, durelių stiklą) reikia dažnai valyti švelnia valymo priemone ir trupučiu vandens, tada sausai nušluostyti minkštu skudurėliu.

Nenaudokite šurkščių ar abrazyvinių medžiagų, aštrių metalinių šveitiklių orkaitės durelių stikliui valyti, nes tokios priemonės gali subraižyti stiklą, dėl to stiklas gali skilti.

Šalindami dėmes ar klijų nuo lipduko likučius **nenaudokite** kvapiųjų ar alifatinių tirpalų dažytiems ar nerūdijančio plieno paviršiams.

VIDINĖS ORKAITĖS DALYS

Patariame išvalyti orkaitę po kiekvieno naudojimo. Pašalinkite kepimo liekanas, tokias kaip riebalai arba cukrus, nes kitą kartą pridegusios jos gali tapti apkalkėjimų arba neišimamų dėmių bei nemalonių kvapų priežastimi. Valymas turi būti visada atliekamas prie drungnos orkaitės muilinu vandeniu, atidžiai išskalaujant ir nepriekaištingai išdžiovinant orkaitės sienelės. Visada nuplaukite ir panaudotus priedus.

Nepurškite ir neplaukite elektrinių kaitinimo elementų ir termostato valikliai, kurių sudėtyje yra rūgščių (žr. informacinę etiketę ant naudojamo produkto). Gamintojas neatsako už žalą ir gedimus dėl netinkamo valymo.

ORKAITĖS TARPINĖ

Orkaitės tarpinė yra labai svarbi jos tinkamam veikimui ir funkcionavimui. Mes patariame:

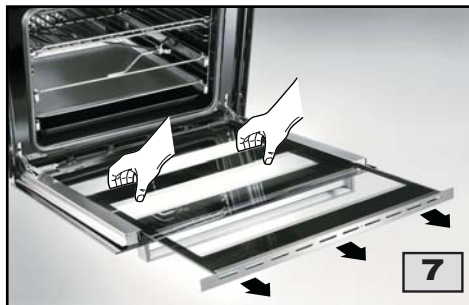
- valyti ją nenaudojant šveičiamųjų įrankių ar valiklių;
- reguliariai tikrinti jos būklę.

Jei tarpinė sukietėjo arba yra pažeista, reikia kreiptis į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nenaudoti orkaitės, kol ją suremontuos.

ORKAITĖS DURELIŲ VIDINIS STIKLAS

Vienas iš mūsų orkaitių privalumų yra tai, kad jūs galite lengvai išimti orkaitės durelių vidinį stiklą, kai jį reikia gerai išplauti. Paprasčiausiai atidarykite dureles, patraukite į save stiklo fiksatorių ir išimkite stiklą (žr. 7 pav.).

DĖMESIO!! Horizontaliai durelių atveju, nuimant stiklą, forsuoti lankštai gali sąlygoti staigų durelių užsitrenkimą.

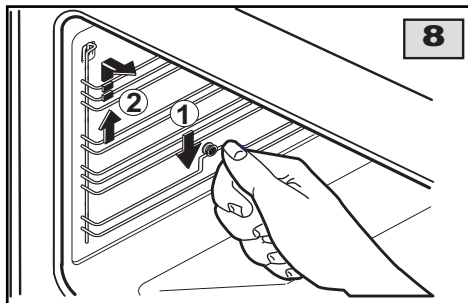


ŠONINĖS ORKAITĖS KREIPIAMOSIOS (8 pav.)

Jeigu jums reikia gerai išvalyti šonines orkaitės krepiamąsias, jas reikės iš orkaitės ištraukti:

- Paspauskite pirštu ant paskutinės įkarpos ir atlaisvinkite krepiamąją.
- Pakelkite krepiamąją ir ją išimkite.

Krepiamąją įstatykite, atlikdami aprašytus veiksmus atvirkštine tvarka.



ORKAITĖS LEMPUTĖS PAKEITIMAS (9 pav.)

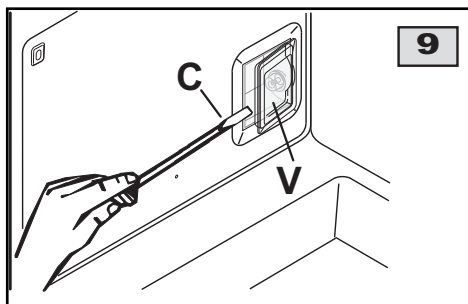
Dėmesio! Prieš keisdami lempuotę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir jums nėra grėsmės gauti elektros šoką.

Jeigu reikia pakeisti vieną ar abi orkaitės apšvietimo lempas, naujų lempų charakteristikos turi būti:

15 W - 230 V AC - 50 Hz - E14 - atsparios aukštoms temperatūroms (iki 300 °C).

Norėdami pakeisti lempą:

- Ištraukite šonines orkaitės krepiamąsias, kaip tai buvo paaiškinta anksčiau.
- Tarp lemos laikiklio apsauginio stikliuko (V) ir vidinės orkaitės sienelės įstatykite atsuktuvą (C), paverskite jį ir nuimkite stikliuką.
- Įstatykite naują lempą ir sudėkite visas dalis į savo vietas, atlikdami aprašytus veiksmus atvirkštine tvarka.



4. GEDIMAI IR JŲ ŠALINIMAS

Problemos dažniausiai atsiranda dėl netinkamos priežiūros ir gali būti lengvai išsprendžiamos be techninės pagalbos.

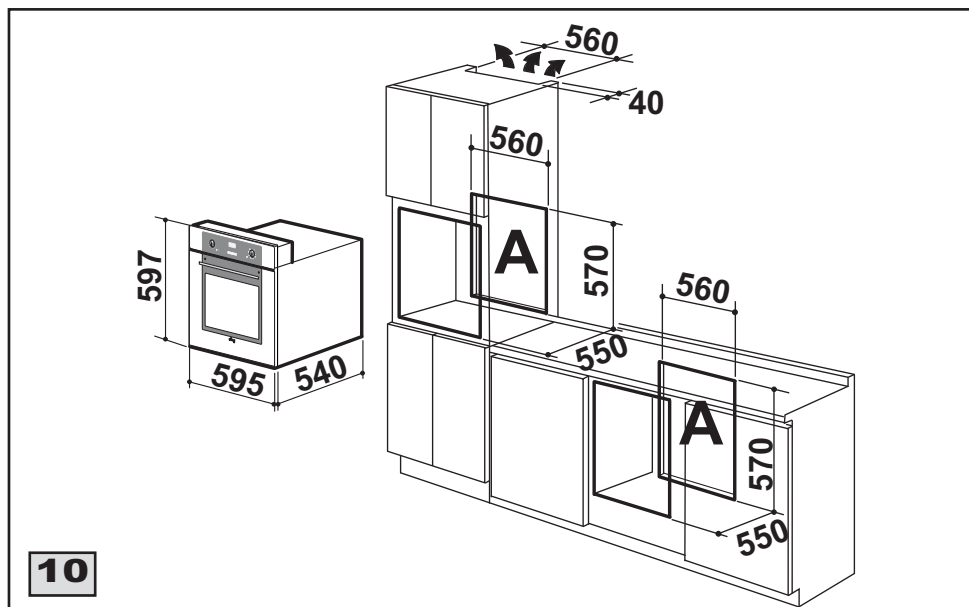
Potenciali PROBLEMA	Galimas SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia	<ul style="list-style-type: none"> • Patikrinkite, ar įkištas maitinimo kištukas į lizdą. • Patikrinkite, ar valdymo rankenėlės nustatytas ties tinkama padėtimi, ir, ar įjungta programavimo prietaiso rankinio valdymo funkcija; tada pakartokite instrukcijose aprašytą procedūrą. • Patikrinkite elektrinės apsaugos sistemos jungiklius (RCD). Jei sistema sugedo, reikia kreiptis į elektriką.
Kepant, termostato šviesos diodas nebeužsidega	<ul style="list-style-type: none"> • Termostato valdymo rankenėlę nustatykite ties aukštesne temperatūra. • Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties kita funkcija.
Neužsidega orkaitės lemputė	<ul style="list-style-type: none"> • Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties kita funkcija. • Patikrinkite, ar tinkamai įsukta orkaitės lemputė. • Jei ji perdegė, reikia nupirkti specialią atsparią aukštai temperatūrai lempuotę ir įsukti laikantis 17 puslapyje nurodytų instrukcijų.

REIKALINGI MAŽIAUSI MATMENYS ORKAITEI ĮMONTUOTI (10 pav.)

AUKŠTIS mm	PLOTIS mm	GYLIS mm	TŪRIS dm ³
570	560	550	51

ELEKTRINĖS DALYS

APIBŪDINIMAS	Nominalūs duomenys
Apatinis orkaitės kaitinimo elementas	170 + 800 W
Viršutinis orkaitės kaitinimo elementas	800+1800 W
Galinis orkaitės kaitinimo elementas	2000 W
Grilis	1800 W
Orkaitės lemputė	15 W - E 14 - T 300
Vėsinantis ventiliatorius	18..22 W
Galinio kaitinimo elemento ventiliatorius	25..29 W
Maitinimo kabelis	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



TECHNINĖ INFORMACIJA

Visus šiame instrukcijų skyriuje nurodytus montavimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai. Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto apgadinimą, jei prietaisas netinkamai sumontuojamas, prižiūrimas ar eksploatuojamas.

- Išpakavus orkaitę ir pagalbinius įrenginius, reikia kruopščiai patikrinti, ar prietaisas yra nepriekaištingos būklės. Iškilus abejonėms, prietaiso nenaudokite ir nedelsiant praneškite artimiausiam techninės pagalbos centrui.
- Kai kurios ant prietaiso montuojamos detalės yra apsaugotos polietileno plėvele. Prieš naudojant prietaisą, šią apsaugą būtina nuimti. Norint nuimti plėvelę, naudokite peilį ar smeigtuką.
- Kad orkaitė nejudėtų, reikia prilaikyti durų rankeną.

Visos pakuotei naudojamos medžiagos (kartoninės dėžės, maišai, polistireno putos, vinys ir pan.) turi būti nepasiekiamos vaikams, nes jos kelia grėsmę. Visos pakuotei naudojamos medžiagos yra aplinkai nekenksmingos ir perdirbamos (mediniai rėmai yra neapdoroti cheminėmis medžiagomis, 80-100% kartoninių dėžių galima perdirbti, apsauginiai maišeliai gaminami iš polietileno (PE), juostos iš polipropileno (PP), o apsauginiai laikikliai iš polistireno putų plokščių (PS) be chloro – fluoro karbidų. Atliekas galima perdirbti ir, jas perdirbant, galima sutaupyti naujų žaliavinių medžiagų ir sunaikinti didesnę kiekį atliekų. Todėl mes patariame gražinti pakuotę parduotuvei, kurioje pirkote prietaisą, arba nuvežti į atliekų surinkimo tarnybą. Dėl artimiausios tarnybos teirautis vietiniame centre.

ĮSPĖJIMAI

- Kadangi tai – įmontuojama orkaitė, būtina patikrinti, ar prietaisą supančios sienos ir skydai yra atsparūs aukštai temperatūrai 70 K.
- Be to, reikia patikrinti, ar laminuoto plastiko dangos klizai irgi yra atsparūs aukštai, maždaug 150°C temperatūrai, kad neatsikliuotų laminuota danga.

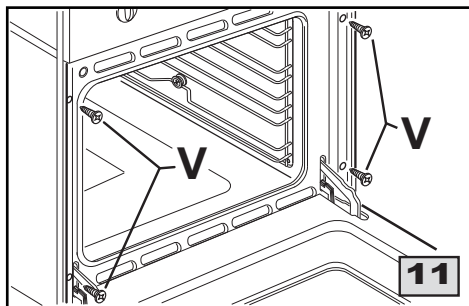
ORKAITĖS MONTAVIMAS IR TVIRTINIMAS

Orkaitę galima įmontuoti spintelėje ar balda, kurio matmenys turi atitikti parodytuosius 10 pav.

Tinkamai ventiliacijai užtikrinti reikia nuimti užpakalinę baldo plokštę arba padaryti angą (A), kaip parodyta 10 pav.

[dėti prietaisą ir priveržkite jį sraigtais (V) (11 pav.).

Orkaitė turi stovėti ant kieto pagrindo, galinti išlaikyti visą jos svorį, nes prietaisui priveržti spintelėje ar balde naudojami tik sraigtais.



PRIJUNGIMAS PRIE ELEKTROS TINKLO

Elektros jungtys turi būti atliekamos laikantis patvirtintų standartų ir normatyvinių aktų.

Prieš įjungiant orkaitės maitinimą, būtina patikrinti, ar:

- sistemos ir elektros lizdų srovės stiprumas atitinka didžiausią prietaiso galią (žiūrėti informacinę lentelę ant orkaitės užpakalinės dalies ir prietaiso instrukcijoje);
- lizdas ar sistema yra tinkamai įžeminta pagal patvirtintus standartus ir įstatymus; jei nesilaikoma šių reikalavimų, prietaisas nebetenka garantijos.
- Sumontavus prietaisą, jo kištukas ar daugiapolis jungiklis turi būti lengvai pasiekiamas.

Jungiant prie maitinimo lizdo, reikia:

- Pritvirtinkite prie maitinimo kabelio įprastą atitinkamo krūvio, nurodyto ant informacinės lentelės, kištuką. Sujungti laidus laikantis tolimesnių nurodymų. Būtina atkreipti dėmesį į **įžeminimo laidą, kuris turi būti ilgesnis negu faziniai laidai**:

raidė	L (fazė)	= rudas laidas
raidė	N (neutralus)	= mėlynas laidas
ženklas	\oplus (įžeminimas)	= žalias/geltonas laidas

- Maitinimo kabelį būtina nutiesti kuo toliau nuo karščio šaltinio, o jo temperatūra turi būti žemesnė negu 75 K.
- Reikia stengtis nenaudoti adapterių ar šuntų, nes dėl netinkamų jungčių orkaitė gali pavojingai perkaisti.

Kai jungiama tiesiai prie maitinimo šaltinio, reikia:

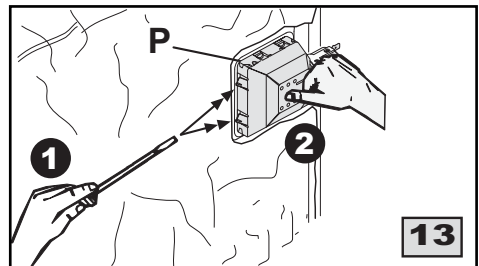
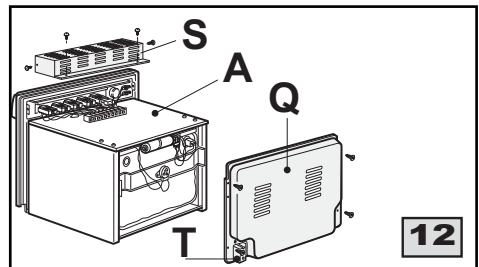
- Sumontuoti daugiapolį jungiklį, kuris gali atlaikyti prietaiso apkrovą, su mažiausia 3 mm tarpais tarp kontaktų. Įžeminimo laido neturi užspausti jungiklis.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš keičiant detales, būtina išjungti prietaiso maitinimą.

ELEKTRINIŲ DALIŲ KEITIMAS

- Dėl orkaitės lempučių keitimo žiūrėti instrukcijų 17 puslapį.
- Norint pasiekti kitas elektrines dalis, orkaitę būtina atsukti ir išimti iš korpuso (V) (žiūrėti 11 pav.). Išėmus orkaitę, galima pasiekti šilumos plokštę (T) (12 pav.).
- **Jei reikia pakeisti maitinimo kabelį, įžeminimo laidas turi būti ilgesnis negu faziniai laidai ir būtina laikytis visų skyriuje «ELEKTRINĖS JUNGTY» pateiktų instrukcijų.**
- Nuimkite galinį apsaugos skydą (Q) pavaros varikliui, kaitinimo elementams, temperatūros ribotuviui ir lempučių laikikliui pasiekti (12 pav.).
- Norėdami pakeisti lempučių laikiklį (P), nuimkite apsauginį skydelį (A) ir šoninę sienelę, paskui atsuktuvu paspauskite abu sutvirtinančius liežuvelius (žiūr. 13 pav.) ir ištraukite lempučių laikiklį orkaitės vidaus kryptimi.
- Norint pakeisti termostatą, komutatorių, programavimo prietaisą ir kontrolines lemputes, reikia išimti apsauginę dėžę (S) (12 pav.). Norint atlaisvinti keičiamas detales, reikia išimti valdymo rankenėles ir atsukti sraigtus.



1. SVARĪGAS PIEZĪMES UN LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	4-5
2. IERĪCES APRAKSTS	6-9
3. LIETOTĀJA INSTRUKCIJA	10-17
4. BOJĀJUMU NOVĒRŠANA	17
5. TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI	18
6. UZSTĀDĪŠANAS INSTRUKCIJAS	19-20

PALĪDZĪBA UN REZERVES DAĻAS

Lai nodrošinātu labākos darbības rezultātus, pirms ierīces piegādes no rūpnīcas, tās pārbauda un precīzi noregulē kvalificēti speciālisti.

Jebkurš nepieciešamais turpmākais remonts vai regulēšana, ir jāveic kvalificētam personālam maksimāli rūpīgi un uzmanīgi.

Šī iemesla dēļ mēs jums iesakām vienmēr sazināties ar savu izplatītāju vai tuvāko servisa centru, norādot zīmolu, modeli, sērijas numuru un radušos problēmu. Visi ar jūsu ierīci saistītie dati ir redzami uz modeļa etiķetes ierīces sānos un uz oriģinālā iepakojuma.

Datu etiķetes kopija atrodas arī šajā bukletā. Lūdzu, piestipriniet šo etiķeti rokasgrāmatai vai viegli pieejamā vietā ierīces tuvumā.

Šī informācija ļauj tehniskajam personālam izvēlēties pareizās detaļas un nodrošināt ātru un ērtu apkalpošanu.

Oriģinālās rezerves daļas ir pieejamas tikai mūsu tehniskās palīdzības centros un pie pilnvarotiem izplatītājiem.

ŠIS LAUKUMS IR PAREDZĒTS INFORMĀTĪVAS ETIĶETES PIESTIPRINĀŠANAI

Ierīce ir konstruēta un izgatavota saskaņā ar Eiropas standartiem EN 60 335-1 un EN 60 335-2-6 (elektriskais) un to attiecīgiem grozījumiem.

Ierīce atbilst turpmāk minēto Eiropas direktīvu norādījumiem:

- 2006/95 EK attiecībā uz elektrodrošību (BT).
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EK attiecībā uz elektromagnētisko savietojamību (EMC)

un gan uz etiķetes, gan iepakojuma ir izvietots  simbols.

Cepeškrāsns piederumi, kas var saskarties ar pārtikas produktiem, ir izgatavoti no materiāliem, kas atbilst 21.12.88. Direktīvai 89/109 EK .

Šis ražojums atbilst ES Direktīvai 2002/96/EK.

Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols uz ierīces norāda, ka ierīce tās darba mūža beigās nav likvidējama kopā ar citiem mājturības atkritumiem. Tāpēc tā ir jānogādā uz elektrisko un elektronisko atkritumu pašstrādes centru vai pērkot jaunu līdzvērtīgu ierīci jānodod mazumtirgotājam.



Lietotājs ir atbildīgs par nolietotās ierīces nogādāšanu atbilstošajā savākšanas centrā. Par neizpildi saskaņā ar atkritumu apsaimniekošanas likumdošanu tiek noteikta soda nauda.

Atsevišķa atkritumu savākšana iespējama vēlreizējai izmantošanai, apstrādei un videi draudzīgai iznīcināšanai palīdz samazināt iespējamo negatīvo ietekmi uz vidi un veselību.

Sīkākai informācijai par pieejamām atkritumu savākšanas sistēmām sazinieties ar vietējo pašvaldības cieto atkritumu apsaimniekošanas centru vai veikalu, kurā jūs nopirkāt ražojumu.

Ražotāji un importētāji ir atbildīgi par savu pienākumu izpildi attiecībā uz atkritumu izmantošanu, apstrādi un videi draudzīgu iznīcināšanu tieši vai netieši piedaloties savākšanas sistēmas darbā.

Jūs esat nopircis vienu no mūsu ierīcēm. Mēs jums par to pateicamies. Mēs esam pārliecināti, ka šis jaunais mūsdienīgs, funkcionālais un praktiskais modelis, kas ir ražots no augstākās kvalitātes materiāliem, atbilst jūsu prasībām. Kaut arī šīs ierīces lietošana ir ļoti vienkārša, **mēs jums iesakām rūpīgi un uzmanīgi izlasīt šo rokasgrāmatu.** Tā sniedz informāciju par drošu uzstādīšanu, lietošanu un apkopi. Glabājiet šo rokasgrāmatu drošā un pieejamā vietā.

Ražotājs patur tiesības veikt savu produktu pārveidojumus, ja tos uzskata par nepieciešamiem vai lietderīgiem, un atbilstošām klientu interesēm, nekaitējot galvenajām funkcionālajām un drošības īpašībām.

Ražotājs nevar būt atbildīgs par jebkādam neprecizitātēm, kas radušās drukas vai rakstības kļūdu dēļ un var būt šajā rokasgrāmatā. **Ievēro labi:** attēli šajā rokasgrāmatā ir tikai norādoši.

• **Uzstādīšanu un apkopi, kas ir minēta nodaļā “6. UZSTĀDĪŠANAS INSTRUKCIJAS” drīkst veikt tikai kvalificēts personāls.**

• Ierīci drīkst lietot tikai tai paredzētajam mērķim, t.i., cepšanai mājturības vajadzībām. Jebkura cita veida izmantošana tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādēļ bīstamu.

• No ražotāja nevar prasīt atbildību par cilvēkiem vai īpašumam nodarītiem bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai lietošanas dēļ.

• Ja ārējais vai iekšējais iepakojums/pildījums ir noņemts, pārbaudiet, vai ierīce ir neskarta. Šaubu gadījumā nelietojiet ierīci un sazinieties ar kvalificētu personālu.

• Visi izmantotie iepakojuma materiāli (kartona kastes, maisiņi, polistirola putas, naglas u.c.) ir jāglabā bērniem nepieejamā vietā, jo tie var būt bīstami.

• Visi izmantotie iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un pārstrādājami.

• Šīs ierīces elektrisko drošību var garantēt tikai tad, ja tā ir pareizi pievienota atbilstošai zemēšanas sistēmai, kā paredzēts elektrodrošības noteikumos. Ražotājs noraida jebkādu atbildību, ja nav izpildītas šīs instrukcijas prasības. Ja jums rodas šaubas, lūdziet kvalificētam elektriķim veikt jūsu elektroiekārtas pārbaudi.

• Pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka dati uz nominālo lielumu etiķetes atbilst elektroenerģijas pievada datiem (skat. nodaļu “5. TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI”).

Daži pamatnoteikumi, kas ir jāievēro lietojot jebkura tipa elektroierīci:

Nepieskarieties elektroierīcei, ja rokas vai kājas ir slapjas vai mitras.

Nelietojiet ierīci esot kailām kājām.

Nevelciet aiz enerģijas pievada, lai izvilkto kontaktdakšīnu no spraudkontakta.

Nepaļaujiet ierīci āra klimatiskajiem apstākļiem.

Neļaujiet bērniem vai nekvalificētam personālam bez uzraudzības lietot ierīci.

• Pirms gatavot ēdienu pirmo reizi, pārliecinieties, ka krāsns ir tukša un durvis ir aizvērtas, ieslēdziet krāsnī maksimālo temperatūru un atstājiet to apmēram 2 stundas, lai nodrošinātu, ka smaka, kas rodas no iepakojuma, ir izzudusi. Šajā laikā nodrošiniet pietiekošu ventilāciju.

• Ēdiena gatavošanas laikā un tūlīt pēc tam krāsns durvju stīkls un detaļas var būt ļoti karstas, tāpēc neļaujiet bērniem tuvoties krāsnij.

• Turiet ierīci tīru. Ēdiena paliekas var radīt aizdegšanos.

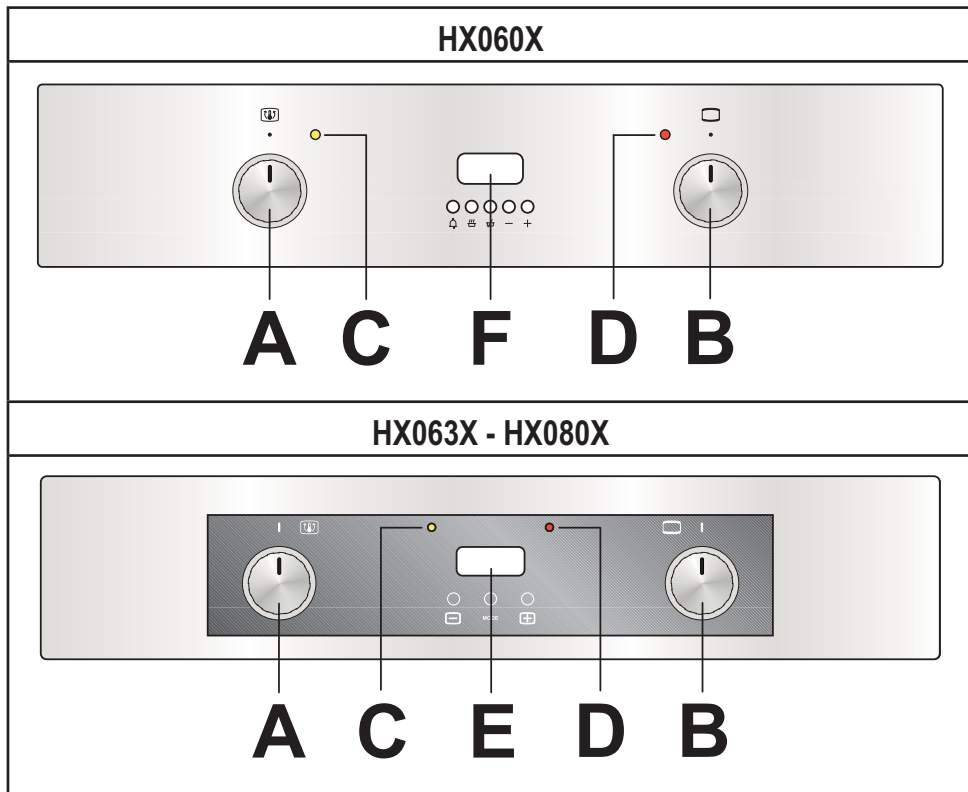
• Neizmantojiet krāsnī kā pieliekamo vai katliņu skapīti, kad negatavojat tajā ēdienu: ja krāsns tiek ieslēgta nejauši, tas var izraisīt bojājumus vai negadījumus.

• Ja jūs izmantojat elektrisko kontaktlīdzi, kas atrodas ierīces tuvumā, pārliecinieties, ka kabeli nepieskaras krāsnij un ir pietiekoši tālu no visām karstajām daļām.

• Ja jūs vairs nelietojat krāsnī, pārliecinieties, ka visi slēdži ir izslēgti.

• Pirms uzsākt krāsns tīrīšanu vai apkopi, izslēdziet to, izraujot kontaktdakšīnu no ligzdas.

• Bojājuma vai nepareizas darbības gadījumā izslēdziet krāsnī un atvienojiet to. Nemēģiniet to salabot. Pirms remontdarbi un precīzā regulēšana ir jāveic kvalificētam personālam maksimāli rūpīgi un uzmanīgi. Šī iemesla dēļ mēs iesakām jums sazināties ar tuvāko servisa centru, paskaidrojot, kāda problēma jums radusies un norādot ierīces detaļas.



VADĪBAS PANELIS

- A. Krāsns termostata poga
- B. Funkcijas izvēles poga
- C. Gaismas diode ka krāsns termostats ir ieslēgts
- D. Gaismas diode ka krāsns elektriskās sastāvdaļas ir ieslēgtas
- E. Elektroniskais programmētājs "TOUCH"
- F. Elektroniskais programmētājs







VADĪBAS POGAS

TERMOSTATA POGA (A. nor.)

Krāsns pogu griežot pulksteņa rādītāju kustības virzienā, izvēlas un iestata cepšanas temperatūru (50°C līdz maksimālajai temperatūrai).









(6) FUNKCIJU IZVĒLES POGA (B. nor.)

Griežot krāsns pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā vai pretēji tam, var izvēlēties sekojošas funkcijas:

- 0 = Krāsns izslēgta
-  = Krāsns apgaismojums ieslēgts, un deg, neatkarīgi no izvēlētās funkcijas
-  = Ventilators ieslēgts
-  = Augšējais un apakšējais sildelements ieslēgts
-  = Augšējais un apakšējais sildelements ieslēgts ar ventilatoru
-  = Grila iesma sildīšana ieslēgta
-  = Grila sildelements ieslēgts ar ventilatoru

(8) FUNKCIJU IZVĒLES POGA (B. nor.)

Griežot krāsns pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā vai pretēji tam, var izvēlēties sekojošas funkcijas:

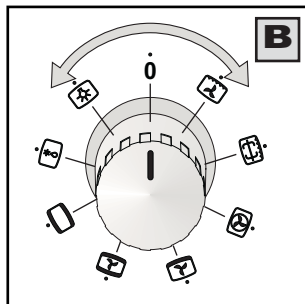
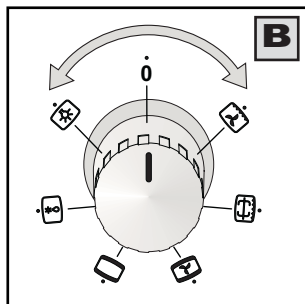
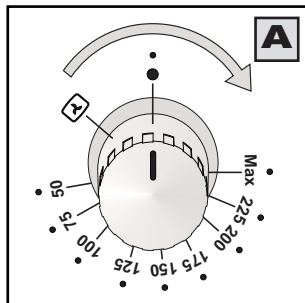
- 0 = Krāsns izslēgta
-  = Krāsns apgaismojums ieslēgts, un deg, neatkarīgi no izvēlētās funkcijas
-  = Ventilators ieslēgts
-  = Augšējais un apakšējais sildelements ieslēgts
-  = Augšējais un apakšējais sildelements ieslēgts ar ventilatoru
-  = Apakšējais sildelements ieslēgts ar ventilatoru
-  = Aizmuģures sildelements ieslēgts ar ventilatoru
-  = Grila sildīšana ieslēgta
-  = Grila sildelements ieslēgts ar ventilatoru

GAISMAS DIODE KA KRĀSNS TERMOSTATS IR IESLĒGTS (C. nor.)

Kad deg, norāda, ka krāsns vai grils ir ieslēgts. Ēdiena gatavošanas laikā brīdinājums izslēdzas katru reizi, kad ir sasniegts temperatūras iestatījums. Tāpēc parasti brīdinājuma /dzeltenā gaisma ieslēdzas un izslēdzas vairākas reizes atbilstoši karsēšanas procesam.

GAISMAS DIODE KA KRĀSNS ELEKTRISKĀS SASTĀVDAĻAS IR IESLĒGTAS (D. nor.)


Kad deg, norāda, ka elektriskais elements ir iesprausts.




ELEKTRONISKAIS PROGRAMMATORS "TOUCH" (E. nor.)

Laika iestatīšana

Pēc elektrības pieslēgšanas vai pēc elektrības traucējumiem uz displeja parādās divi mirgojoši uzraksti "A" un "0,00" vai laiks, kas pagāja kopš elektrības pievienošanas.

Kādu laiku vienlaicīgi turiet nospiešanas pogas + un – vai tikai pogu MODE, līdz simbols "A" pazūd un parādās manuālā režīma simbols .




Laiku var iestatīt tikai tad, kad zem simbola  mirgo punkts.

Laiku nevar labot, kamēr ir palaista kāda programma. Ja laiks tiek iestatīts kādas programmas darbības laikā, tā automātiski izslēdzas.

Programmas izvēle

Turot kādu laiku nospiešanu pogu MODE un tad atkārtoti nospiežot to, tiek izvēlētas šādas programmas:


1. Taimeris

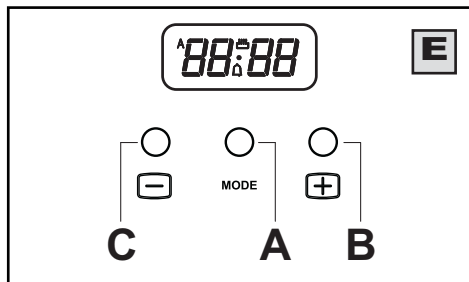
Pulkstenis pazūd, parādās simbols  un ar pogu + un – palīdzību var iestatīt laiku. Kad ir pagājis iestatītais laiks, ieslēdzas skaņas signāls un simbols  sāk mirgot. Lai izslēgtu signālu un lai simbols  pazustu, turiet kādu laiku nospiešanu pogu MODE.

Taimera darbība ir neatkarīga no visām pārējām cepšanas programmām.




2. Cepšanas ilgums


Pulkstenis pazūd, sāk mirgot simbols "A" un uzraksts "dur". Ar pogu + un – palīdzību var iestatīt cepšanas laiku. Iestatītā laika beigās ieslēdzas skaņas signāls un simbols "A" sāk mirgot. Lai izslēgtu signālu, nospiediet pogu MODE.

Cepeškrāsns izslēdzas, lai ieslēgtu to manuālajā režīmā, kādu laiku vienlaicīgi turiet nospiešanas pogas + un – vai pogu MODE, līdz atkal parādās simbols .



3. Cepšanas beigas

Pulkstenis pazūd, sāk mirgot simbols "A" un uzraksts "End". Ar pogu + un – palīdzību var iestatīt cepšanas beigu laiku. Simbols  pazūd un parādās simbols "A". Simbols  atkārtoti ieslēdzas, kad sākas cepšana cepeškrāsnī. Cepšanas laika beigās izslēdzas simbols , simbols "A" sāk mirgot un ieslēdzas skaņas signāls. Lai izslēgtu signālu, nospiediet pogu MODE.

Cepeškrāsns izslēdzas, lai ieslēgtu to manuālajā režīmā, kādu laiku vienlaicīgi turiet nospiešanas pogas + un – vai pogu MODE, līdz atkal parādās simbols .

Iestatītās programmas labošana/atcelšana

Jebkādu iestatītu programmu var atcelt, kādu laiku vienlaicīgi turot nospiešanas pogas + un –. Simbols "A" izslēdzas.

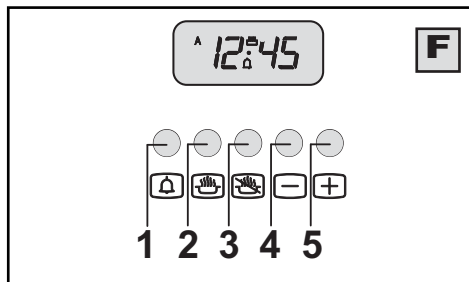
Jebkādu iestatītu programmu var labot, nospiežot un kādu laiku turot pogu MODE un tad atkārtoti nospiežot to, atkarībā no funkcijas, kura ir jālabo. Labošana ir jāveic ar pogu + un – palīdzību.

Jebkurā brīdī var pārbaudīt iestatītās programmas gaitu, nospiežot un kādu laiku turot pogu MODE un tad atkārtoti nospiežot to, atkarībā no funkcijas, kura ir jāpārbauda.

ELEKTRONISKAIS PROGRAMMĒTĀJS (F. nor.)

Šis programmētājs pilda sekojošas funkcijas:

- Pulkstenis (uzstādāms ar 2. un 3. taustiņu)
- Minūšu skaitītājs (uzstādāms ar 1. taustiņu)
- Gatavošanas laiks (uzstādāms ar 2. taustiņu)
- Gatavošanas laika beigas (uzstādāms ar 3. taustiņu)
- Manuālā vadība (uzstādāms ar 2. un 3. taustiņu)
- Laika skaitīšana atpakaļ (uzstādāms ar 4. taustiņu)
- Laika skaitīšana uz priekšu (uzstādāms ar 5. taustiņu)




Digitālais displejs vienmēr uzrāda laiku, kā arī, nospiežot attiecīgo taustiņu, var uzrādīt gatavošanas laiku, gatavošanas laika beigas vai minūšu skaitītāja laiku.

Uzmanību: katras uzstādītās funkcijas darbībai (izņemot minūšu skaitītāju) beidzoties, programmētājs cepeškrāsnī izslēdz. Pirms nākamās cepeškrāsns izmantošanas reizes pārlicinieties, ka programmētājs netiks izmantots un, ka ir uzstādīta manuālā vadība (skatīt turpmākās instrukcijas).


Laika uzstādīšana (no 0.01 līdz 24.00 = ss, mm)

Pēc tam, kad cepeškrāsns būs pievienota elektrībai vai uz laiku būs bijusi pārtraukta elektrības padeve, displejā vienlaicīgi mirgos uzraksts "A" un "0.00".



Lai atiestatītu laiku, nospiediet taustiņus 2 un 3 vienlaicīgi, tad nospiediet taustiņu 4 vai 5, līdz sasniegts pareizs pašreizējais laiks. Kad laiks būs uzstādīts, izdzisis uzraksts "A" un iedegsies manuālās vadības simbols .

Manuālā vadība



Ikreiz iestatot laiku, programma automātiski pārslēdzas manuālajā darba režīmā.

Vēl viens gadījums, kad tas notiek, ir, kad automātiskā programma sasniedz beigas vai tiek atcelta, vienlaicīgi nospiežot taustiņus 2 un 3. Simbols "A" pazūd un parādās .



Minūšu skaitītājs (no 0.01 līdz 0.59 = ss, mm)

Nospiediet 1. taustiņu un uzstādi gatavošanas laiku ar taustiņiem 4 vai 5. Iedegsies  simbols. Uzstādītā laika beigās sāks skanēt signāls un izdzisis  simbols.




Pusautomātiskā vadība (ar gatavošanas laiku no 0.01 līdz 23.59 = ss, mm)


Nospiežot taustiņu 2 un uzstādot gatavošanas laiku ar taustiņiem 4 vai 5, iedegsies uzraksts "A" un simbols , kas degs visu laiku. Kad uzstādītais laiks beigsies, tad  simbols izslēgsies, uzraksts "A" mirgos un skanēs skaņas signāls.

Pusautomātiskā vadība (ar gatavošanas laika beigām no 0.01 līdz 23.59 = ss, mm)

Nospiežot taustiņu 3 un uzstādot gatavošanas laika beigas ar taustiņu 5, iedegsies uzraksts "A" un simbols , kas degs visu laiku. Kad uzstādītais laiks beigsies, tad  simbols izslēgsies, uzraksts "A" mirgos un skanēs skaņas signāls.

Automātiskā vadība (ar atceltu gatavošanas sākuma laiku)

Iesākumā uzstādi gatavošanas laiku (iedegsies gan uzraksts "A" gan  simbols) un pēc tam gatavošanas laika beigas (izdzisis  simbols) tā, kā aprakstīts iepriekš.  simbols atkal iedegsies, kad cepeškrāsnī sāksies gatavošana.

Kad uzstādītais laiks beigsies, tad  simbols izslēgsies, uzraksts "A" mirgos un atskanēs skaņas signāls.

Skaņas signāls

Skaņas signāls ieslēgsies uzstādītās programmas vai minūšu skaitīšanas funkcijas beigās, un skanēs aptuveni 7 minūtes. Skaņas signālu var apstādināt, nospiežot kādu no funkciju taustiņiem.

Programmas uzsākšana un vadīšana

Programma sāk darboties, tiklīdz tā ir uzstādīta. Uzstādīto programmu var vadīt jebkurā brīdī, nospiežot attiecīgo taustiņu.

Programmas izmaiņošana vai atcelšana

Ja pulksteni uzrādītais laiks būs starp gatavošanas sākšanas laika beigām un gatavošanas laiku, tad automātiski parādīsies, ka radusies programmas funkcijas kļūda. Rodoties šādai kļūdai, nekavējoties atskanēs skaņas signāls un mirgos uzraksts "A". Uzstādīšanas kļūdu var izlabot nomainot ilgumu vai gatavošanas laika beigas. Jebkuru uzstādīto programmu jebkurā laikā var izlabot, nospiežot attiecīgo programmatūras taustiņu un pēc tam taustiņus 4 vai 5. Lai atceltu kādu programmu, izmainiet uzstādīto laiku uz "0.00". Ja funkcijas laiks tiek atcelts, tad arī funkcijas beigas ir atceltas, un otrādi. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas un sāk mirgot uzraksts "A".

VISPĀRĒJI

Elektriskajām vairākfunkciju krāsnīm (6 - 8 funkcijas) var izvēlēties gatavojamajam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas veidu.

Lai nepieļautu krāsns pārkarsēšanu, tā ir aprīkota ar temperatūras drošības ierīci, kas automātiski ieslēdzas, ja galvenais termostats nedarbojas. Tādā gadījumā elektroapgāde uz laiku tiek atslēgta: **nemēģiniet pats novērst bojājumu, bet izslēdziet ierīci un paziņojiet savam izplatītājam vai servisa centram.**

Turklāt ierīce ir aprīkota ar ventilatoru vai tangenti, lai atdzesētu priekšējo paneli, pogas, krāsns durvju rokturi un elektrodetaļas.

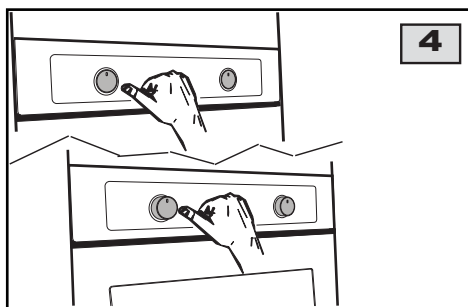
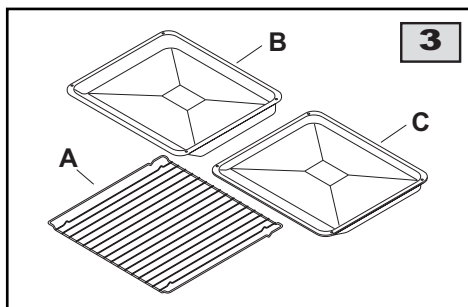
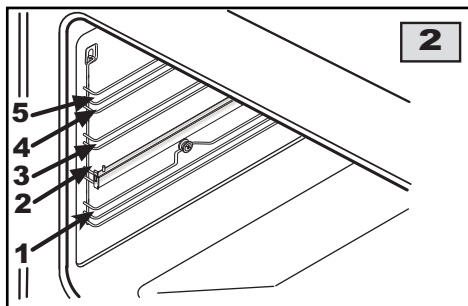
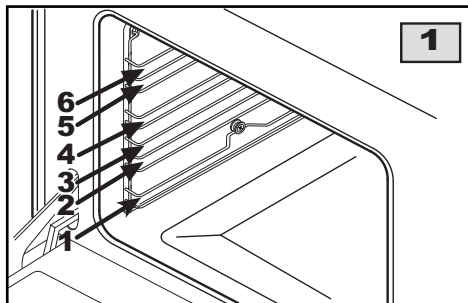
Krāsns var būt aprīkota ar fiksētiem (zīm. 1) vai saliekamiem (zīm. 2) režģiem lai izvietotu sekojošus piederumus (zīm. 3). **Piederumu veids un daudzums mainās atkarībā no modeļa:**

- Krāsns grila plaukts (A)
- Pilienu savākšanas paplāte vai pilienu panna (B)
- Tortes vai picas panna (C)

Lai iegūtu labāku cepšanas rezultātu un pareizu plaukta (A) izvietojumu cepeškrāsnī, skatiet ieteicamās gatavošanas tabulas 15. lappusē.

Ierīce ir aprīkota ar «push-push» tipa rokturiem. Lai lietotu cepeškrāsnī, rokturi ir jāizbīda, nospiežot uz tām (skat. zīm. 4).

Cepeškrāsns lietošanas laikā pārliecinieties, ka rokturi atrodas ārpus priekšējā paneļa, lai novērstu iespējamu pārkarsēšanu.



VISPĀRĒJIE DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Cepšanas laikā neatstājiet krāsni bez uzraudzības. Pārliecinieties, ka bērni nerotaļājas ar ierīci.
- Atverot krāsni, vienmēr turieties pie roktura durvju vidū. Neizdariet spiedienu uz durvīm, kad tās ir atvērtas.
- Neuztraucieties, ja lietošanas laikā uz durvīm un krāsns iekšējām sienām veidojas kondensāts. Tas neietekmē krāsns darbību.
- Atverot durvis, pievērsiet uzmanību karstam tvaikam
- Ierīce darba laikā kļūst ļoti karsta. Neaiztieciet sildelementus krāsns iekšpusē. Novietojot vai izņemot pannas no krāsns, izmantojiet krāsns cimds.
- Novietojot pārtiku vai izņemot to no krāsns, pārliecinieties, ka mērce nenopil uz krāsns karstās virsmas (pārkarsēta eļļa un tauki viegli var aizdegties).
- Izmantojiet tikai siltumizturīgus traukus, kas ir paredzēti uz termostata pogas norādītajai temperatūrai.
- Cepšanas laikā nepārkļājiet apakšējo krāsns plāksni vai grilu ar skārda foliju vai citu materiālu.
- Lietojot grilu, vienmēr novietojiet paplāti pilienu savākšanai, lai savāktu mērces un taukus, kā ieteikts nodaļā „LIETDERĪGI PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANAI”.
- Pēc ierīces lietošanas pārliecinieties, ka visas vadības pogas ir iestatītas izslēgtā stāvoklī un noslēgtas.
- **SVARĪGS BRĪDINĀJUMS:** Krāsns stikla durvis un visas virsmas lietošanas laikā un pēc tās var būt ļoti karstas. Turiet bērnus prom no krāsns!

SVARĪGĪ!! Lietojot vienlaikus krāsni un grilu krāsns durvis jātur aizvērtas

KĀ PIRMO REIZI LIETOT KRĀSNI


Ja ierīcei ir programmēšanas palīgierīce, pagrieziet to pašrocīgas darbības stāvoklī, un pirms ēdiena gatavošanas pirmo reizi pārliecinieties, ka krāsns ir tukša, un tās durvis ir aizvērtas, un karsējiet krāsni maksimālajā temperatūrā 2 stundas. Tas jums ļaus sadedzināt krāsns iekšējo pārklājumu un izkļiedēt smakas. Šajā laikā nepalieciet šai pašā telpā, un to labi vēdiniet.

Kad tas ir pabeigts, ļaujiet krāsni atdzist un tad izīriet tās iekšpusi ar karstu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Visi piederumi pirms lietošanas ir jānomazgā (grils, paplāte, piļu tvertne, iesms..).

Pirms uzsākt tīrīšanu, atvienojiet ierīci no elektroenerģijas pievada.


KĀ LIETOT DAUDZFUNKCIONĀLU KRĀSNI

ATKAUSĒŠANA ISTABAS TEMPERATŪRĀ

Pagrieziet izvēles pogu (B) uz simbolu  un ielieciet krāsnī ēdienu, kuru vēlaties atkausēt. Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un veida.


Ja jūs izvēlaties šo funkciju, darbosies tikai ventilators, kas liek gaisam cirkulēt ap sasaldēto ēdienu, lēni to atkausējot. Tas ir īpaši piemērots augļiem un kūkām.

TRADICIONĀLĀ ĒDIENA GATAVOŠANA

Pagrieziet izvēles pogu (B) uz simbolu  un noregulējiet termostata pogu (A) atbilstoši nepieciešamai temperatūrai. Ja tiek rekomendēta iepriekšēja uzkaršēšana, gaidiet, kamēr termostata dzeltenā gaisma nodzisis, un tad ievietojiet ēdienu krāsnī. Šī iespēja ieslēdz gan augšējo, gan apakšējo sildelementu, vienmērīgi virzot karstumu uz ēdienu.


Šis ēdiena gatavošanas veids ir ideāls visa veida ēdienam (gaļai, zivīm, maizei, picai, kūkām..).

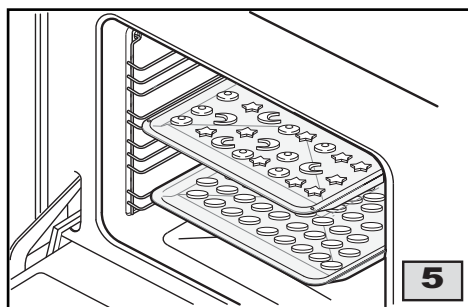
KOMBINĒTAIS ĒDIENU GATAVOŠANAS VEIDS- TRADICIONĀLAIS UN KOPĀ AR VENTILATORU

Pagrieziet izvēles pogu (B) uz simbolu  un noregulējiet termostata pogu (A) atbilstoši nepieciešamai temperatūrai. Ja tiek rekomendēta iepriekšēja uzkaršēšana, gaidiet, kamēr termostata dzeltenā gaisma nodzisis, un tad ievietojiet ēdienu krāsnī. Šī iespēja ieslēdz gan augšējo, gan apakšējo sildelementu, un karstums ar ventilatora palīdzību vienmērīgi izplatās uz ēdienu.


Šī kombinācija ir piemērota ātrai ēdiena gatavošanai un ļauj lietot vairākas dažādos līmeņos krāsnī novietotas plātes. (5. zīm.).

ATKAUSĒŠANA UN UZSILDĪŠANA AR KARSTU GAISU (tikai krāsnīm ar 8 funkcijām)


Pagrieziet izvēles pogu (B) uz simbolu  un noregulējiet termostata pogu (A) uz nepieciešamo temperatūru. Izvēloties šo funkciju tiek ieslēgts apakšējais sildelements, kura izstarotais siltums tiek sadalīts ar ventilatora palīdzību. Šī funkcijas ir īpaši piemērota gatavu gastronomisku produktu atkausēšanai un uzsildīšanai.



ĒDIENA GATAVOŠANA AR VENTILATORU UN AIZMUGURES SILDELEMENTU (tikai krāsniņ ar 8 funkcijām)


Pagrieziet izvēles pogu (B) uz simbolu  un noregulējiet termostata pogu (A) uz nepieciešamo temperatūru. Lai sasildītu ēdienu, pirms ievietot ēdienu krāsniņ, gaidiet, kamēr termostata dzeltenā indikatora gaisma nodzīsis. Aizmugures sildelements ir ieslēgts, un tā siltums izplatās ar ventilatora palīdzību. Krāsniņ ātri un vienmērīgi sasilst un uz atsevišķiem plauktiem vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus (skat. 5. zīm.). Šis cepšanas veids ir īpaši ērts dažādu kūku cepšanai.

TRADICIONĀLĀ ĒDIENA GATAVOŠANA AR GRILU

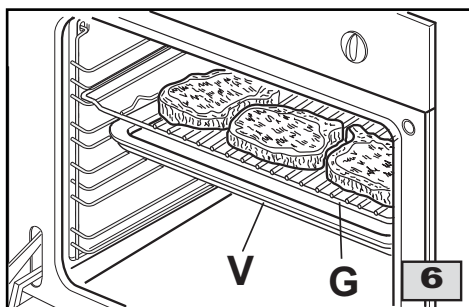
Pagrieziet izvēles pogu (B) uz simbolu  un noregulējiet termostatu (A) uz nepieciešamo temperatūru. Izvēloties šo funkciju ieslēdzas centrālais sildelements, un karstums vienmērīgi sadalās uz ēdiena virsmas (6. zīm.). Papildus grilēšanai šī funkcija ir ideāla, lai pievienotu zelta miziņu saviem ēdieniem vai apgraudzētu maizes šķēles.

Lietojot grilu, **neizmirstiet novietot pilienu pannu zem tā, lai savāktu mērces pilienus**, kā ieteikts nodaļā „PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANĀ”.

ĒDIENA GATAVOŠANA UZ GRILA DARBINOT VENTILATORU

Pagrieziet izvēles pogu (B) uz simbolu  un noregulējiet termostatu (A) uz nepieciešamo temperatūru. Iepazīstamajā tabulā. Izvēloties šo funkciju, ieslēgsies augšējais centrālais sildelements, un ventilators izplatīs siltumu. Šī procedūra remdē tiešo karstumu uz ēdiena virsmas, un izmanto mērenākas temperatūras. Tāpēc tas ir ieteicams vienmērīgi zeltainam kraukšķīgam nobeigumam, kas ir ideāls veselām zivīm un mājputniem.

Lietojot grilu, **neizmirstiet novietot pilienu pannu zem tā, lai savāktu mērces pilienus**, kā ieteikts nodaļā „PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANĀ”.



PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANAI

Kūkas, smalkmaizītes un maize

- Krāsni vismaz 15 minūtes iepriekš uzkaršējiet, pirms sākat cept maizi vai kūkas.
- Cepšanas laikā neatveriet krāsns durvis, jo auksts gaiss var apturēt pacelšanās procesu.
- Kad ir pagājis cepšanas laiks, izslēdziet krāsni un ļaujiet kūkai pastāvēt apmēram 10 minūtes.
- Nelietojiet emaljēto krāsns paplāti vai pilienu pannu kūku cepšanai. Izmantojiet piemērotus krāsns traukus.
- Kā noteikt, vai kūka ir kārtīgi izcepusies? 5 minūtes pirms cepšanas laika beigām iespraudiet koka zobu bakstāmo kūkas virspusē. Ja to izņēmt ārā tīru, tad kūka ir izcepusies.
- Ko darīt, ja kūka sakrītās? Nākošreiz lietojiet mazāk šķidruma vai pazeminiet temperatūru par apmēram 10°C.
- Ko darīt, ja kūka ir pārāk sausa? Sadurstiet kūku ar zobu bakstāmo un uzlejiet uz tās dažus augļu sulas vai alkoholiskā dzēriena pilienus. Nākošreiz palieliniet cepšanas temperatūru par apmēram 10°C un iestatiet īsāku cepšanas laiku.
- Ko darīt, ja kūkas virsma ir pārāk tumša? Nākošreiz novietojiet kūku zemāk un cepiet to zemākā temperatūrā ilgāku laiku.
- Ja tās augšpusē ir sadegusi? Nogrieziet sadegušo kārtu un nosedziet ar cukuru vai izgreznojiet to ar krēmu, džemu, olu krēmu u.c..
- Ko darīt, ja kūkas apakša ir pārāk tumša? Nākošreiz novietojiet to augstāk un samaziniet cepšanas temperatūru.
- Ja kūka vai maize izskatās izcepta no ārpuses, bet izrādās neizcepta iekšpusē. Nākošreiz lietojiet mazāk šķidruma, cepiet zemākā temperatūrā un ilgāku laiku.
- Ko darīt, ja kūku nevar izņemt no formas/pannas? Novelciet nazi ap malām, uzklājiet mitru audumu pāri kūkai un apgāziet formu otrādi. Nākošreiz vienmērīgi ietaukojiet formu un izbārstiet to ar miltiem vai maizes drupatām.
- Ja biskvīti neatdalās no cepamās plātes: ielieciet plāti uz brīdi atpakal krāsni un noņemiet biskvītu, pirms tas ir atdzisis. Lai to nepieļautu, nākošreiz lietojiet cepamās folijas loksni.

Ēdiens – gaļa:

- Ja ēdiena pagatavošanai nepieciešamas vairāk nekā 40 minūtes, lai izmantotu paliekošo siltumu un ekonomētu enerģiju, izslēdziet krāsni 10 minūtes pirms ieteicamā laika beigām.
- Jūsu cepetis būs sulīgāks, ja cepsiet noslēgtā traukā, bet kraukšķīgāks, ja cepsiet bez vāciņa.
- Baltajai gaļai, mājputniem un zivīm parasti nepieciešama vidēja temperatūra (mazāk kā 200°C).
- Sarkanai gaļai, kas ir paredzēta lietošanai "neizcepta", nepieciešama augsta temperatūra (virs 200°C) un īss cepšanas laiks.
- Garšīgākam ceptim pievienojiet gaļai speķi un garšvielas.
- Ja jūsu cepetis iznāk ciets un sauss: nākošreiz ļaujiet gaļai ilgāk palikt marinādē.
- Ja jūsu cepetis ir pārāk tumšs augšpusē vai apakšā: ceptot cepti, nākošreiz novietojiet gaļu augstāk vai zemāk, samaziniet temperatūru un cepiet ilgāk.
- Jūsu cepetis nav iecopies? Sagrieziet to šķēlēs, sakārtojiet tās uz cepamās plātes ar cepeša sulu un apbeidziet cepšanu.

Grillēšana:

- Pirms grillēšanas ēdienu nedaudz ietaukojiet un pielieciet garšvielas.
- Vienmēr lietojiet pilienu pannu, lai cepšanas laikā savāktu pilienus no gaļas. Novietojiet to kādā no līmeņiem, kas atrodas zem grila (skat. 6. zīm.) vai novietojiet to krāsns apakšā. Pilienu pannā vienmēr ielejiet nedaudz ūdens. Tas nepieļaus tauku un mērču sadegšanu un tādējādi deguma smakas un dūmu rašanos. Lai kompensētu iztvaikošanu, pielejiet klāt ūdeni cepšanas laikā.
- Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apgrieziet ēdienu otrādi.

Alumīnija trauku var viegli sabojāt, ja tas nonāk saskarē ar organiskajām skābēm, kas atrodas ēdienā vai tiek pievienotas cepšanas laikā (etiķis, citrona sula). Tāpēc ir ieteicams nelikt ēdienu tieši alumīnija vai emaljētā traukā, bet VIENMĒR lietot piemērotu cepamo papīru.

3. LIETOTĀJA INSTRUKCIJA

LV

ĒDIENA GATAVOŠANAS/CEPŠANAS TABULA

ĒDIENS	Svars kg	Cepamā panna vai forma	Krāsns plaukta attālums no apakšas		ĒDIENA GATAVOŠANA AR DABISKO KONVEKCIJU		ĒDIENA GATAVOŠANA AR PIESPIESTO KONVEKCIJU (ar ventilatoru)	
			ar 5 dalījumiem	ar 6 dalījumiem	Temperatūras °C	Gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūras °C	Gatavošanas laiks minūtēs
GAĻA								
Cepta teļa gaļa	1	1	2	2 vai 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Cepta cūkgaļa	1	1	2	2 vai 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Cepta liellopa gaļa	1,15	1	1 vai 2	1 vai 2	220	60	=	=
Jēra gaļa	2	1	1 vai 2	1 vai 2	230	165	=	=
MĀJPUTNI / MEDIJUMS								
Cepts cālis	1	1	2	2 vai 3	200-220	100-90	=	=
Cepts tītars	6	1	2	2 vai 3	220	150	=	=
Cepta pīle	1,5	1	2	2 vai 3	=	=	200-220	150-120
ZIVS								
Cepta zivs	1	1	2	2 vai 3	200	30-35	=	=
Sālīts jūras asaris	0,6	1	1 vai 2	1 vai 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 vai 2	1 vai 2	220	45	=	=
PICA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 un 3	1 un 4	=	=	220	20
MAIZE								
	1	1	2	2 arba 3	200-220	27-20	=	=
SMALKMAIZĪTES								
Biskvīti/cepumi		1	2	3	180	20-25	190	15
Biskvīti/cepumi		2	1 un 3	1 un 4	=	=	170-190	18-15
Kokosriekstu cepumi		2	1 un 3	1 un 4	=	=	170-190	25-20
Citronu cepumi		2	1 un 3	1 un 4	=	=	170-190	27-23
Smalkmaizītes		2	1 un 3	1 un 4	180	30-35	160-170	30-25
Maizītes		1	2	3	225	18	=	=
Maizītes		2	1 un 3	1 un 4	=	=	200	16
KŪKAS								
Engelkūka / biskvītkūka	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Ābolkūka	=	1	2	3	190	60	=	=
Ievārījuma torte	=	1	2	3	=	=	190	45
Ievārījuma torte	=	2	1 un 3	1 un 4	=	=	175-190	50-40
Strūdele	=	2 vai 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Vārīta krēma kūka	=	2 vai 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Tabulas norādītās vērtības (temperatūra un gatavošanas laiks) ir aptuvenas un var mainīties atkarībā no katras personas gatavošanas ieradumiem.

GRILĒŠANAS TABULA

ĒDIENS	Svars, kg	Krāsns plaukta attālums no apakšas		ĒDIENA GATAVOŠANA AR DABISKO KONVEKCIJU			ĒDIENA GATAVOŠANA AR PIESPIESTO KONVEKCIJU (ar ventilatoru)		
		ar 5 dalījumiem	ar 5 dalījumiem	Temperatūras °C	Gatavošanas laiks minūtēs		Temperatūras °C	Gatavošanas laiks minūtēs	
					Viena puse	Otra puse		Viena puse	Otra puse
GAĻA									
Karbonāde	0,50	4 vai 5	5 vai 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Bifšteks	0,15	4 vai 5	5 vai 6	200-225	5	5	=	=	=
Puse cāļa	1	3 vai 4	4 vai 5	225	20	20	=	=	=
ZIVS									
Forele	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Kefale	0,40	4 vai 5	5 vai 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Paltuss	0,20	4 vai 5	5 vai 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Vērtības, kas norādītas tabulās (temperatūra un cepšanas laiks) ir aptuvenas un var būt atšķirīgas saskaņā ar katra cepšanas ieradumiem. Grilēšanas laiks ir atkarīgs arī no gaļas biezuma un personīgās gaumes.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms apkopes veikšanas vai tīrīšanas, atvienojiet elektroierīci no elektrības tīkla.
- Netīriet elektroierīci ar tvaika tīrītāju.
- Nemazgājiet detaļas, kuras joprojām ir karstas
- Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus pulverus, smilšpapīru vai kodīgus aerosola produktus.
- Neatstājiet etiķi, kafiju, pienu, sālsūdeni vai citronu vai tomātu sulu uz virsmas pat uz neilgu laiku.

ĀRĒJĀS DETALĀS

Visas cepeškrāsns āra daļas (nerūsošais tērauds, sānu paneļi, durvju stikls) ir regulāri jātīra ar saudzīgu tīrīšanas līdzekli un nelielu ūdens daudzumu un tad jānoslauka ar mīkstu lupatiņu.

Neizmantojiet cietus vai abrazīvus materiālus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai, jo tās var saskrāpēt un stikls var saplīst.

Uz krāsotām tērauda virsmām **neizmantojiet** aromātiskus vai alifātiskus šķīdinātājus, lai noņemtu traipus vai uzlīmes.

CEPEŠKRĀSNS IEKŠĒJĀS DAĻĀS

Tiek rekomendēts tīrīt cepeškrāсни pēc katras izmantošanas reizes, lai iztīrītu cepšanas atlikumus, taukus un cukuru, kuri nākamajās cepšanas reizēs piedegšanas gadījumā izveidos sūbējumu vai nenotīrāmus traipus un nepatīkamu smaku. Tīrīšana vienmēr ir jāveic, kad cepeškrāsns ir silts ar ziepjūdeni, pēc tam to noskalo un labi noslauc sieniņās. Vienmēr nomazgājiet arī izmantotos piederumus.

Neuzsmidziniet un nemazgājiet elektriskos sildelementus un termostatu ar skābiem mazgāšanas līdzekļiem (apskatiet informācijas etiķeti uz produkta, kuru jūs lietojat). No ražotāja nevar prasīt atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas tīrīšanas dēļ.

KRĀSNS IZOLĀCIJAS GREZDENS

Krāsns izolācijas gredzens stāvoklis ir ļoti svarīgs krāsns pareizai funkcionēšanai un iegūtajam rezultātam. Mēs jums iesakām:

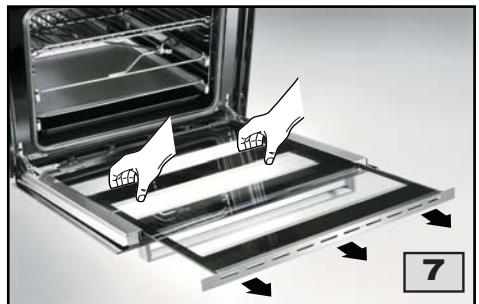
- Tīriet to, neizmantojot abrazīvus rīkus vai produktus.
- Laiku pa laikam pārbaudiet tās stāvokli.

Ja gredzens ir kļuvis ciets vai tam ir bojājumi, sazinieties ar tuvāko servisa centru un nelietojiet krāсни, kamēr tā nav salabota.

KRĀSNS DURVJU IEKŠĒJAIS STIKLS

Viena no mūsu krāšņu priekšrocībām ir iespēja viegli izņemt krāsns durvju iekšējo stiklu, lai to kārtīgi nomazgātu bez speciālā personāla palīdzības. Vienkārši atveriet durvis un izvelciet balstu, kas nostiprina stiklu (skat. zīm. 7).

UZMANĪBU!! Horizontālo durtiņu gadījumā, stikla izņemšanas laikā durtiņas var aizvērties zem ūdens tvertnītes svāra.

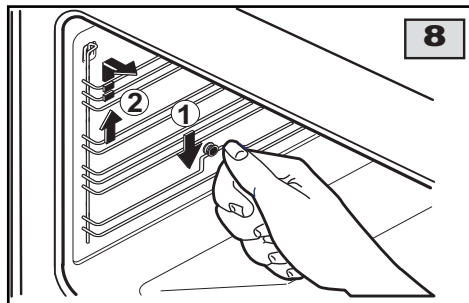


KRĀSNS SĀNU PAKĀPIENI (zīm. 8)

Lai rūpīgāk notīrītu pakāpienus, tos var izvilkt, rīkojoties šādi:

- Uzspiediet ar pirkstu uz pēdējās spraugas, lai atbrīvotu pakāpienu.
- Paceliet to un velciet laukā.

Lai ievietotu pakāpienu atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā.



KRĀSNS SPULDZĪTES NOMAIŅA (zīm. 9)

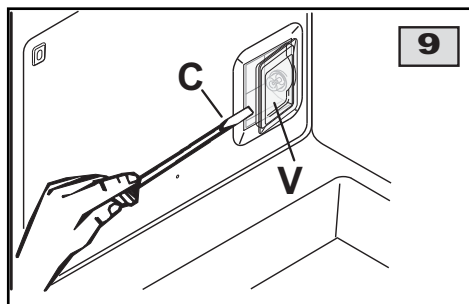
Uzmanību! Pirms spuldzes nomaiņas pārļiecinieties, vai elektroierīce ir izslēgta, lai izvairītos no elektrošoka gūšanas.

Ja viena vai abas krāsns lampiņas jānomaina ar jaunām, tām ir jāatbilst šādam raksturojumam:

15 W – 230 V - 50 Hz - E14 ir jāiztur augstas temperatūras (300°C).

Lai mainītu lampiņu, rīkojieties šādi:

- Izņemiet krāsns sānu pakāpienus, kā aprakstīts iepriekš.
- Noņemiet patronas aizsargstiklu (V), paceļot to ar skrūvgriezi (C),starp to un krāsns iekšējo sienu.
- Nomainiet lampu un novietojiet visas daļas atpakaļ un izpildiet iepriekš aprakstītās darbības pretējā secībā.



4. BOJĀJUMU NOVĒRŠANA

Liela daļa no iespējamām problēmām, rodas vienkārši pienācīgas aprūpes trūkuma dēļ un var tikt viegli novērstas bez tehniskās palīdzības izsaukšanas.

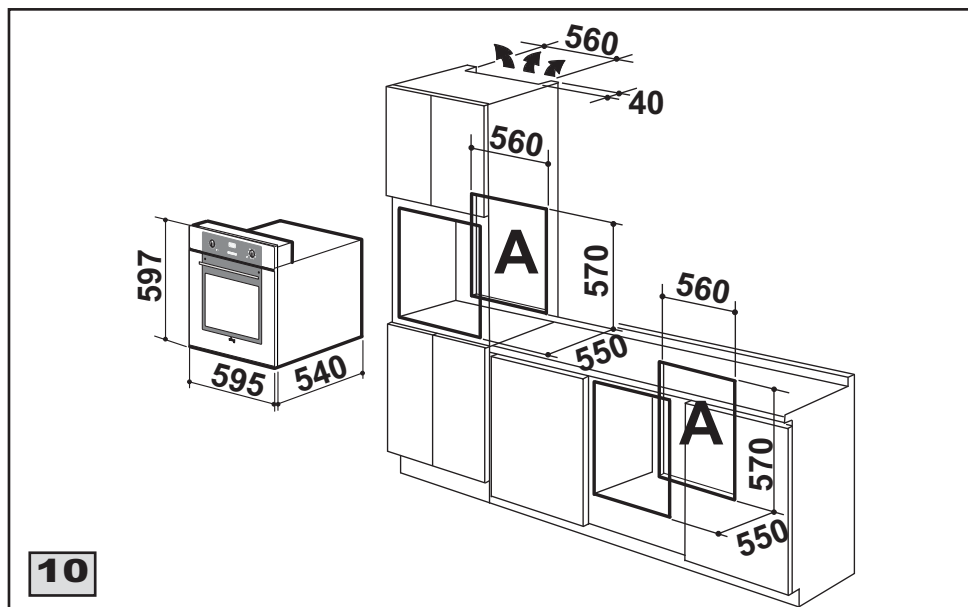
Radusies PROBLĒMA	Paredzamais RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas	<ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai kontaktdakšiņa ir iesprausta. • Pārbaudiet, vai pogas ir iestatītas pareizā stāvoklī un iespējamā programmēšanas palīgierīce ir iestatīta uz pašrocīgo funkciju; tad atkārtojiet rokasgrāmatā aprakstīto procedūru. • Pārbaudiet elektriskos drošības automātslēdzus (RCD). Ja bojājums ir sistēmā, sazinieties ar elektriķi.
Ēdiena gatavošanas laikā termostata gaismas no jauna neieslēdzas.	<ul style="list-style-type: none"> • Pagrieziet termostatu uz augstāku temperatūru • Pagrieziet izvēles slēdzi uz citu funkciju
Krāsns apgaismojums neieslēdzas	<ul style="list-style-type: none"> • Pagrieziet izvēles slēdzi uz citu funkciju • Pārbaudiet, vai krāsns apgaismojuma spuldzīte ir kārtīgi nostiprināta • Ja tā ir izdegusi, nopērciet augstai temperatūrai paredzētu spuldzīti servisa centrā, un uzstādiet, sekojot 17. lappusē dotajām instrukcijām.

MINIMĀLIE IZMĒRI KRĀSNS NOVIETOŠANAI (zīm. 10)

AUGSTUMS mm	PLATUMS mm	DZIĻUMS mm	TILPUMS dm ³
570	560	550	51

ELEKTRISKĀS DETALĀS

Apraksts	Nominālie dati
Krāsns apakšējais sildelements	170 + 800 W
Krāsns augšējais sildelements- grils	800+1800 W
Krāsns aizmugures sildelements	2000 W
Grīla sildelements	1800 W
Krāsns spuldze	15 W - E 14 - T 300
Tangente vai dzesēšanas ventilators	18..22 W
Aizmugurējā sildelementa ventilators	25..29 W
Pievada kabelis	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ² šķērsriezums



10

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Visi šajā nodaļā nosauktie norādījumi attiecinās uz uzstādīšanu un apkopi, ir jāveic vienīgi kvalificētam personālam.

No ražotāja nevar prasīt atbildību par cilvēkiem vai īpašumam nodarītiem bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas dēļ.

UZSTĀDĪŠANA

- Kad krāsns un visas palīgierīces ir izpakotas, rūpīgi pārbaudiet, vai ierīce ir pilnīgā kārtībā. Ja jums rodas šaubas, nelietojiet ierīci un ziņojiet tuvākajam palīdzības centram.
- Dažas uz ierīces montētās detaļas tiek aizsargātas ar plastmasas plēvi. Pirms ierīces lietošanas šīs aizsargplēve ir jānoņem. Lai noņemtu plēvi, lietojiet griezēju vai tapu.
- Pārvietojot krāsni neturieties pie tās durvju roktura.

Visi izmantotie iepakojuma materiāli (kartona kastes, maisiņi, polistirola putas, naglas u.c.) ir jāglabā bērniem nepieejamā vietā, jo tie var būt bīstami. Visi izmantotie iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un pārstrādājami (koka gabaliņos nav ķīmiskās vielas, kartons ir 80--100% pārstrādāts, aizsargmaisīņi ir no polietilēna (PE), lentes no polipropilēna (PP) un pildījums ir polistirola putas (PS) bez hlora un flora karbīdiem. Iepakojuma materiālus var pārstrādāt ietaupot izejvielas un samazinot tilpumu. Šim nolūkam mēs jums iesakām nodot iepakojuma materiālus atpakaļ veikalā, kur jūs pirkāt ierīci vai atkritumu savākšanas dienestā. Jautājiet vietējā servisa iestādē par tuvākā servisa atrašanās vietu.

BRĪDINĀJUMI

- Tā kā šī ir iebūvējamā plīts, tad pārliecinieties, ka sienas vai paneļi apkārt ierīcei var izturēt temperatūru virs 70 C.
- Pārliecinieties arī, ka līme, kas savieno laminēto plastmasas pārklājumu un elementu, var izturēt apmēram 150°C temperatūru, lai nepieļautu laminētās virsmas atlīmēšanos.

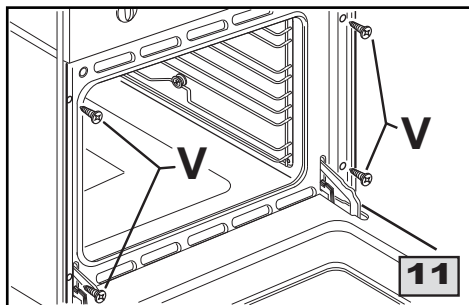
KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA UN NOSTIPRINĀŠANA

Krāsns var tikt ievietots skapītī vai pamata modulī, izveidojot telpu tās apjomam, kā parādīts 10. zīm.

Lai nodrošinātu atbilstošu vēdināšanu, noņemiet pamata moduļa aizmugures paneli vai izveidojiet izplūdes atveri (A), kā parādīts 10. zīm.

Pielāgojiet ierīci vietā un nostipriniet ar piegādātajām skrūvēm (V) (11. zīm.).

Krāsniņi ir jāatrodas uz stingra pamata, kas izturēs tās pilnu svaru, jo skrūves tiek lietotas tikai, lai nostiprinātu ierīci tās skapītī.



ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Elektriskais pieslēgums ir jāizveido saskaņā ar pastāvošajiem standartiem un normatīviem.

Pirms krāsns pievienošanas pārbaudiet sekojošo:

- Strāvas stiprums elektriskajai instalācijai un elektriskajai kontaktligzdai ir atbilstošs maksimālajai jaudai (skat. datu etiķeti, kas ir piestiprināta krāsns aizmugurē un ierīces rokasgrāmatā)
- Kontaktligzdai vai instalācijai ir spēkā esošiem normatīviem un likuma prasībām atbilstošs zemējums. Jebkura atbildība tiks noraidīta, ja tas netiks ievērots.
- Izvietojot ierīci, pārliecinieties, ka kontaktdakša vai daudzpolu slēdzis ir viegli pieejami.

Pievienojot pievadam caur kontaktligzdu:

- Spēka kabelim ierīkojiet uz nominālo lielumu plāksnītes norādītai slodzei atbilstošu standarta kontaktdakšīņu. Savienojot vadus, pārliecinieties, ka tie atbilst zemāk minētajām norādēm. **Pievērsiet uzmanību zemējuma vadam, kam ir jābūt garākam par fāzes vadiem:**

burts **L** (fāze) = brūnais vads

burts **N** (neitrāle) = zilais vads

simbols \oplus zemējums) = zaļais/dzeltenais vads

- Spēka kabelim ir jābūt izvietotam tālu no karstuma avotiem, un tā temperatūrai jābūt zemākai par 75 K.
- Nelietojiet adapterus vai šuntus, jo tie var izraisīt kļūdainus savienojumus, kas var radīt bīstamu pārkaršanu.

Pievienojot tieši pie elektroievada:

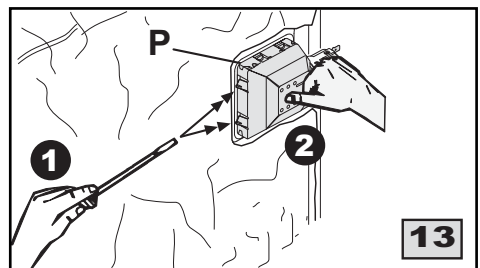
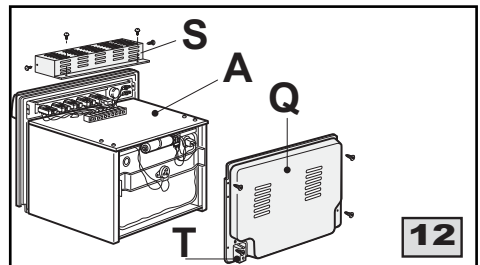
- Uzstādiet daudzpolu slēdzi ar ne vairāk kā 3 mm spraugu starp kontaktiem, kas var izturēt ierīces slodzi. Atcerieties, ka zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi.

APKOPE

Pirms jebkādu detaļu nomainīšanas pret rezerves daļām ir ļoti svarīgi atvienot ierīci no elektroievada.

ELEKTRISKO DETALŪ NOMAINĪŠANA

- Lai nomainītu krāsns apgaismojuma spuldzīti, skatieties norādījumus 17. lapā.
- Lai piekļūtu citām elektriskajām detaļām, krāsns ir jāatskrūvē un jāizņem no skapīša (V) (skat. 11. zīm.). Krāsns izņemšana ļauj piekļūt pie spaiļu plāksnes (T) (12. zīm.).
- **Ja ir jānomaina spēka kabelis, vienmēr atstājiet zemējuma vadu garāku par fāzes vadiem un sekojiet visiem nodaļā «ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS» dotajiem norādījumiem.**
- Noņemiet aizmugures aizsargpaneli (Q), lai iegūtu pieeju iekārtas motoram, sildelementiem, temperatūru ierobežošanai ierīcei un lampas ietverei (12. zīm.).
- Lai nomainītu spuldzes ietveri (P) noņemiet aizsardzību (A) un sānu sienīņu, tad nospiediet ar skrūvgrīzi divas bloķēšanas melnītes (skat. 13. zīm.) un noņemiet spuldzes ietveri ar kustību cepeškrāsns iekšpuses virzienā.
- Lai nomainītu termostatu, strāvas pārslēdzi, iespējamo programmēšanas palīgierīci un brīdinājuma gaismas, noņemiet aizsargkārbu (S) (12. zīm.). Noņemiet pogas un atskrūvējiet skrūves zem tām, lai atbrīvotu nomaināmās detaļas.



1. INFORMACJE OGÓLNE ORAZ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	4-5
2. OPIS URZĄDZENIA	6-9
3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA	10-17
4. CO ROBIĆ, GDY PIEKARNIK ŹLE FUNKCJONUJE	17
5. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	18
6. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA	19-20

WSZYSTKIE RYSUNKI ZNAJDUJĄ SIĘ NA OSTATNIEJ STRONIE

SERWIS TECHNICZNY

UWAGA! - GWARANCJA

Tylko osoba posiadająca stosowne uprawnienia może dokonać przyłączenia, regulacji oraz napraw piekarnika. Należy żądać potwierdzenia czynności przyłączenia i regulacji piekarnika na karcie gwarancyjnej! Brak potwierdzenia UNIEWAŻNIA KARTĘ GWARANCYJNĄ.

Jakakolwiek naprawa serwisowa powinna zostać wykonana starannie, przez wykwalifikowany personel.

Z tego powodu prosimy o zgłaszanie się do autoryzowanych punktów serwisowych podając markę, model, numer seryjny oraz typ produktu. Dane te znajdziecie Państwo na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej części urządzenia oraz na opakowaniu.

Informacje te, pozwolą serwisowi do zastosowania właściwych części zamiennych oraz zagwarantować właściwe działanie po dokonaniu naprawy.

Oryginalne części zamienne oraz akcesoria w opcjach są dostępne tylko i wyłącznie w naszych punktach serwisowych.

W przypadku jakichkolwiek problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z naszą infolinią serwisową:

♦ ARDO S.A. – infolinia 0801 676 673.

MIEJSCE ZAREZERWOWANE NA ETYKIETĘ Z DANymi

Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane wedle norm:

- EN 60 335-1 oraz EN 60 335-2-6 (elektryka) plus zmiany.

Urządzenie jest zgodne z wymogami opisanymi w powyższych normach europejskich,

- CE 2006/95 dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego (BT),
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 dotyczące zakłóceń elektromagnetycznych (EMC).

na etykiecie znamionowej i na opakowaniu znajduje się  oznakowanie.

Akcesoria piekarnika, które mogą mieć kontakt z produktami spożywczymi zostały wykonane z materiałów zgodnych z normą CEE 89/109 z 21.12.1988.

Produkt ten jest zgodny z Dyrektywą EU 2002/96/EC.

Symbol przekreślonego kosza, przedstawiony na urządzeniu oznacza, że wyrób po zakończeniu swojego okresu użyteczności, musi być wyrzucony oddzielnie od zwykłych odpadów domowych, należy go oddać do centrum przetwarzania urządzeń elektrycznych i elektronicznych lub do sprzedawcy z chwilą zakupu nowego urządzenia.



Użytkownik odpowiedzialny jest za oddanie urządzenia, po zakończeniu jego okresu użyteczności, do odpowiedniego punktu przetwarzania surowców wtórnych, w przeciwnym wypadku może być ukarany w sposób przewidziany przez prawo.

Oddanie urządzenia do odpowiedniego punktu powoduje, że materiały użyte do jego produkcji zostaną powtórnie przetworzone i ograniczona zostanie dewastacja środowiska naturalnego i także zdrowia oraz do odzyskania surowców, z których urządzenie zostało wykonane.

Po bardziej szczegółowe wiadomości dotyczące dostępnych systemów zbierania odpadów, proszę zwrócić się do lokalnego punktu utylizacji odpadów lub do sklepu, w którym urządzenie zostało nabyte. Producenci i importerzy są odpowiedzialni za recykling, przetwarzanie oraz utylizację urządzenia, bezpośrednio bądź uczestnicząc w systemie zbiorowej utylizacji odpadów.

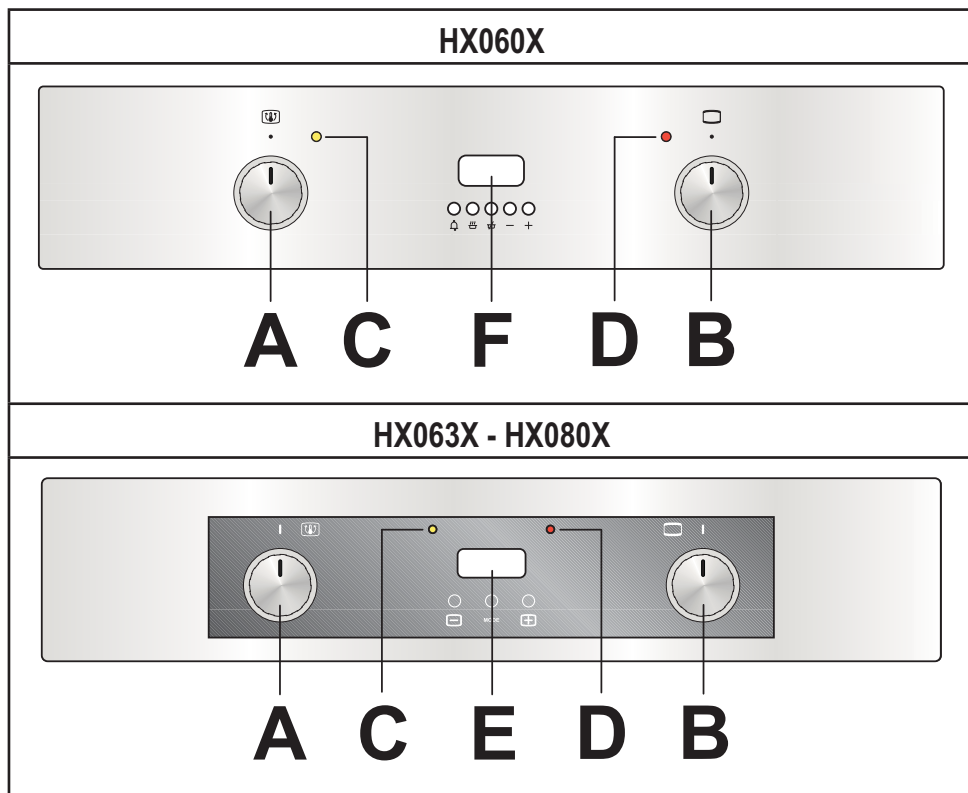
Szanowni Klienci,
Serdecznie dziękujemy za zakupienie naszego produktu. Możemy zapewnić, że jest to produkt nowoczesny, funkcjonalny i praktyczny, skonstruowany z materiałów najlepszej jakości, spełniający Państwa oczekiwania. Użytkowanie tego nowoczesnego urządzenia jest niezmiernie proste, jednak, aby otrzymać optymalne rezultaty, należy zapoznać się poniższą instrukcją obsługi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub błędnym użytkowaniem urządzenia.

Użytkowanie urządzenia jest proste, jednakże przed rozpoczęciem instalacji oraz podłączenia do sieci prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższą instrukcją. Instrukcja pomoże Państwu w prawidłowej instalacji, użytkowaniu oraz konserwacji. Prosimy o zachowanie poniższej instrukcji przez cały okres użytkowania urządzenia.

- Instalacja oraz wszelkie interwencje serwisowe mogą być przeprowadzane wyłącznie przez uprawnionego przedstawiciela serwisu.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego wedle swojego przeznaczenia. Jakiegokolwiek inne użytkowanie jest zabronione.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe wskutek nieprawidłowej instalacji, wadliwego użytkowania oraz niewłaściwej konserwacji.
- Urządzenie musi być uziemione lub zerowane. Podłączenie do sieci elektrycznej powinno być przeprowadzone przez uprawnionego przedstawiciela serwisu, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Przed przystąpieniem do podłączenia do sieci należy sprawdzić, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu. (część 5 - CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA).

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy posiadacie Państwo wszystkie części. W razie jakiegokolwiek wątpliwości prosimy o zgłoszenie się do autoryzowanego przedstawiciela.
- Nie wolno dotykać włączanego urządzenia mając mokre lub wilgotne dłonie.
- Nie należy ciągnąć za kabel zasilający w celu wyłączenia urządzenia z sieci.
- Nie należy narażać urządzenia na wpływ czynników atmosferycznych (deszcz, słońce...).
- Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się nim lub dotykały elementów regulacyjnych.
- Przed pierwszym użytkowaniem piekarnika wskazane jest rozgrzanie go przy drzwiczkach zamkniętych do maksymalnej temperatury przez około 1 godzinę. Pozwoli to zlikwidować przykry zapach pochodzący z wygrzewającej się po raz pierwszy izolacji.
- Podczas użytkowania szyba oraz części zewnętrzne urządzenia mogą być gorące, prosimy o niedopuszczanie dzieci do urządzenia.
- Prosimy o utrzymywanie urządzenia w czystości. Zanieczyszczenia i resztki jedzenia mogą spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Niedozwolone jest magazynowanie w piekarniku zbędnych rzeczy podczas jego nieużytkowania.
- Prosimy o upewnienie się czy inne kable zasilające lub wtyczki nie znajdują się w pobliżu gorących części piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania piekarnika prosimy o upewnienie się czy wszystkie pokręta regulacyjne są w pozycji wyłączonej.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności czyszczących urządzenie lub czynności konserwacyjnych należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- W przypadku awarii lub niewłaściwego funkcjonowania urządzenia, należy wyłączyć urządzenie z sieci zasilającej. Nie należy samodzielnie przeprowadzać żadnych dalszych prac.



PANEL STEROWANIA

- A. Pokrętko termostatu
- B. Pokrętko wyboru funkcji
- C. Lampka - włączenie termostatu
- D. Lampka - włączenie elementów elektrycznych
- E. Programator elektroniczny "TOUCH"
- F. Programator elektroniczny







OPIS PRZYCISKÓW

POKRĘTŁO TERMOSTATU W PIEKARNIKU (patrz A)

Pokręcając zgodnie z ruchem zegara, można wybrać różne wartości temperatury piekarnika do pieczenia potraw (między 50° do max.).









POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA „6” POZYCYJNEGO (patrz B)

Przekręcając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:

- 0 = Piekarnik wyłączony
-  = Zapalenie światła w piekarniku (które podczas włączenia pozostałych funkcji jest zapalone)
-  = Funkcja rozmrażania przy włączonym wentylatorze
-  = Włączenie grzałki górnej i dolnej piekarnika
-  = Włączenie grzałki górnej i dolnej piekarnika wraz z termoobiegiem
-  = Włączenie grzałki opiekacza (grilla)
-  = Włączenie grzałki opiekacza (grilla) wraz z termoobiegiem

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA „8” POZYCYJNEGO (patrz B)

Przekręcając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:

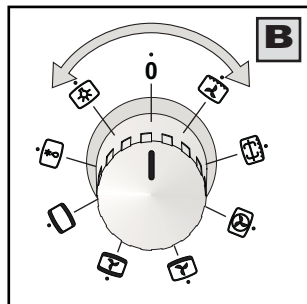
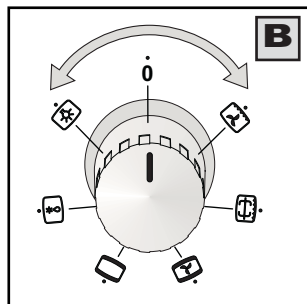
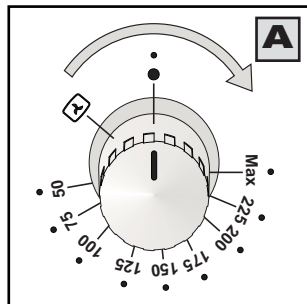
- 0 = Piekarnik wyłączony
-  = Zapalenie światła w piekarniku (które podczas włączenia pozostałych funkcji jest zapalone)
-  = Funkcja rozmrażania przy włączonym wentylatorze
-  = Włączenie grzałki górnej i dolnej piekarnika
-  = Włączenie grzałki górnej i dolnej piekarnika wraz z termoobiegiem
-  = Włączenie grzałki dolnej piekarnika wraz z termoobiegiem
-  = Włączenie grzałki tylnej wraz z termoobiegiem
-  = Włączenie grzałki opiekacza (grilla)
-  = Włączenie grzałki opiekacza (grilla) wraz z termoobiegiem

LAMPKA - WŁĄCZENIE TERMOSTATU (patrz C)

Zapalenie się diody kontrolnej oznacza uruchomienie grzałek piekarnika lub grzałki grilla. Po uzyskaniu przez piekarnik żądanej temperatury pieczenia dioda kontrolna termostatu gaśnie. Podczas cyklu pieczenia, dioda kontrolna termostatu zapala się i gaśnie – jest to spowodowane kontrolą temperatury wewnątrz komory pieczenia.

LAMPKA - WŁĄCZENIE ELEMENTÓW ELEKTRYCZNYCH (patrz D)


Zapalenie się diody kontrolnej oznacza uruchomienie komponentu elektrycznego.




PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY "TOUCH" (patrz E)

Ustawianie godziny

Po wykonaniu podłączeń elektrycznych i w wyniku przerw w dostawie prądu na wyświetlaczu zaczęła migać równocześnie wskaźniki "A" i "0,00" lub czas jaki minął od powrotu zasilania.

Trzymać wciśnięte przez pewien czas równocześnie przyciski + i - lub wyłącznie przycisk MODE, do czasu kiedy symbol "A" zniknie i zapali się symbol funkcjonowania manualnego .

Godzina może być ustawiana wyłącznie kiedy punkt pod symbolem  zacznie migać.




Poprawność godziny można skorygować kiedy program funkcjonuje.

Jeżeli będziemy ustawiać godzinę po tym jak program został ustawiony, dojdzie do jego automatycznej dezaktywacji.

Wybór programu


Trzymać wciśnięty przez pewien czas przycisk MODE i docisnąć go następnie, takie postępowanie spowoduje pojawienie się poniższej sekwencji programów:

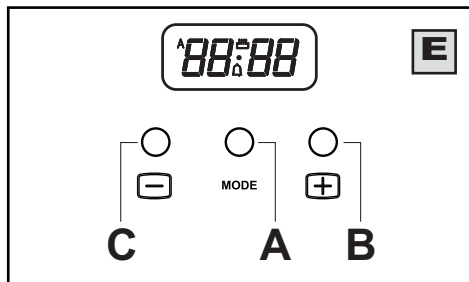
1. Licznik minut

Godzina zniknie, symbol  zacznie migać i przy pomocy przycisków + i - można ustawić czas. Po zakończeniu ustawionego czasu, zaczyna działać sygnał akustyczny i symbol  zaczyna migać. W celu wyciszenia sygnału i usunięcia symbolu  trzymać wciśnięty przycisk MODE przez moment. Funkcjonowanie licznika minut jest niezależne od wszystkich innych programów pieczenia.




2. Czas pieczenia


Godzina znika, symbol "A" i napis "dur" zaczynają migać. Przy pomocy przycisków + i - można ustawić czas pieczenia. Po upływie ustawionego czasu, włącza się sygnał akustyczny i symbol "A" zaczyna migać. W celu wyciszenia sygnału należy nacisnąć przycisk MODE.

Piec został odłączony. W celu ponownego uruchomienia funkcjonowania manualnego, trzymając wciśnięte przez kilka chwil równocześnie przyciski + i - lub przycisk MODE, po czym pojawi się ponownie symbol .



3. Koniec pieczenia

Godzina znika, symbol "A" i napis "End" zaczynają migać. Przy pomocy przycisków + i - można ustawić czas zakończenia pieczenia. Symbol  wyłączy się i pojawi się symbol "A". Symbol  zapali się ponownie kiedy rozpocznie się proces pieczenia w piekarniku. Po upływie czasu pieczenia, symbol  zgaśnie, symbol "A" będzie migał i zacznie funkcjonować sygnał akustyczny. W celu wyciszenia sygnału, nacisnąć przycisk MODE.

Piec został wyłączony, aby go ponownie uruchomić w trybie manualnym, trzymać wciśnięte przez kilka chwil równocześnie przyciski + i - lub przycisk MODE i pojawi się ponownie symbol .

Korekta/usuwanie ustawionego programu

Wszystkie ustawione programy można usunąć trzymając wciśnięte przez kilka chwil równocześnie przyciski + i -. Symbol "A" zniknie.

Wszystkie ustawione programy mogą zostać skorygowane trzymając wciśnięte przez kilka chwil przycisk MODE i przyciskając następnie sekwencyjnie na podstawie funkcji, która będzie korygowana. Korektę należy przeprowadzić przy pomocy przycisków + i -.

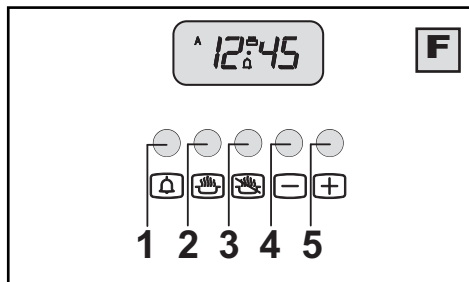
W jakimkolwiek momencie można skontrolować stan ustawionego programu trzymając wciśnięty przez kilka chwil przycisk MODE a następnie przyciskając sekwencyjnie na podstawie funkcji, która będzie wyświetlana.

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY (patrz F)

(HC065X, HC085X, HE065X, HE085X, HE105X, NHP085X)

Zegar spełnia następujące funkcje:


- Zegar (uruchamia się za pomocą przycisku 2 i 3)
- Licznik minutowy (uruchamia się za pomocą przycisku 1)
- Czas pieczenia (uruchamia się za pomocą przycisku 2)
- Koniec pieczenia (uruchamia się za pomocą przycisku 3)
- Funkcjonowanie ręczne (uruchamia się za pomocą przycisku 2 i 3)
- Regulacja czasu do tyłu (uruchamia się za pomocą przycisku 4)
- Regulacja czasu do przodu (uruchamia się za pomocą przycisku 5)





Display – wciskając odpowiedni przycisk display pokaże aktualną godzinę oraz czas pieczenia, koniec pieczenia lub licznik minutowy. **Uwaga: po zakończeniu programowania (oprócz licznika minutowego), programator wyłącza piekarnik. W przypadku użytkowania piekarnika po raz drugi (bez użycia programatora), należy upewnić się czy piekarnik jest ustawiony na funkcjonowanie ręczne.**

Ustawienie godziny (od 0,01 do 24,00 = hh, mm)



Po podłączeniu urządzenia do sieci zasilającej lub po braku zasilania na wyświetlaczu cyfrowym naprzemiennie pokazują się symbole „A” oraz „0,00” lub czas, który minął od powrotu zasilania.

- naprzemiennie przycisnąć przyciski 2 i 3,
- przy pomocy przycisku 4 lub 5 rozpocząć ustawianie aktualnej godziny,
- po ustawieniu na display godziny zgaśnie symbol „A”, pojawi się symbol  oznaczający funkcjonowanie ręczne.



Licznik minutowy (od 0,01 do 0,59 = hh, mm)

- przycisnąć przycisk 1,
- wybrać czas pieczenia za pomocą przycisku 4 lub 5,
- symbol  zacznie się świecić,
- po zakończeniu czasu pieczenia uruchomi się sygnał akustyczny, a symbol  zgaśnie.





Funkcjonowanie półautomatyczne (z czasem pieczenia od 0,01 do 23,59 = hh, mm)

- przycisnąć przycisk 2,
- ustawić czas pieczenia przy pomocy przycisku 4 lub 5,
- symbol „A” oraz  zapalą się naprzemiennie,
- po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, symbol  zgaśnie,
- uruchomi się sygnał akustyczny, zapala się symbol „A”.


Funkcjonowanie półautomatyczne (z końcem czasu pieczenia od 0,01 do 23,59 = hh, mm)

- przycisnąć przycisk 3
- ustawić czas końca pieczenia przy pomocy przycisku 5,
- symbole „A” oraz  zapalą się naprzemiennie,
- po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, symbol  zgaśnie,
- uruchomi się sygnał akustyczny, pojawia się symbol „A”.

Funkcjonowanie automatyczne**(ustawienie początku czasu pieczenia z opóźnieniem)**

- zaprogramować czas pieczenia potrawy, symbol „A” oraz symbol  pojawi się na display,
- zaprogramować koniec czasu pieczenia, symbol  zgaśnie,
- symbol  ponownie pojawi się po rozpoczęciu pieczenia,
- po upływie czasu pieczenia, symbol  zgaśnie, pojawi się symbol „A”, oraz uruchamia się sygnał akustyczny,

Funkcjonowanie ręczne

Funkcjonowanie ręczne piekarnika może nastąpić po zakończeniu programowania automatycznego lub po anulowaniu przy pomocy przycisków 2 i 3 (przyciskamy jednocześnie) funkcjonowania automatycznego. Gaśnie symbol „A”, symbol  pojawi się.

Sygnał akustyczny

Sygnał akustyczny uruchamia się po:

- zakończeniu programowania,
- po funkcji licznika minutowego.

Trwa około 7 minut. Aby wyłączyć wcześniej sygnał akustyczny wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk.

Początek programu i jego kontrola

Program rozpoczyna się dopiero po jego ustawieniu. W każdym momencie trwania programu można go kontrolować za pomocą odpowiedniego przycisku.

Poprawienie lub anulowanie ustawionego programu

Jakikolwiek błąd w programowaniu funkcjonowania automatycznego lub aktualnej godziny znajduje się pomiędzy godziną rozpoczęcia pieczenia a godziną końca pieczenia zostanie automatycznie oznajmiony przez sygnał akustyczny a symbol „A” pojawi się.

Błędne ustawienie może być poprawione poprzez zmodyfikowanie czasu pieczenia lub końca pieczenia.

W każdym momencie można dokonać poprawek do ustawionego wcześniej programu za pomocą przycisku programowania a później przycisku 5 lub 6.

Anulowanie ustawionego programu dokonuje się za pomocą zmiany ustawionego czasu, doprowadzając go do pozycji 0,00. Anulując czas pieczenia, automatycznie anuluje się koniec czasu pieczenia i odwrotnie. Piekarnik automatycznie wyłącza się, symbol „A” pojawi się.

OPIS OGÓLNY

Nasze wielofunkcyjne piekarniki elektryczne (6 - 8 funkcji) pozwalają na dobór odpowiedniego rodzaju grzania do typu pieczenia.

W celu uniknięcia przegrzania, piekarnik został wyposażony w specjalny termostat bezpieczeństwa, który w momencie jakiegokolwiek uszkodzenia termostatu podstawowego, włącza się automatycznie. W tym przypadku podłączenie elektryczne zostanie czasowo odłączone: **nie wolno samemu dokonywać naprawy, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.**

Ponadto urządzenie zostało wyposażone w wentylator chłodzący, który ma za zadanie ochładzanie panelu sterowania, pokręteł, uchwytu drzwiczek piekarnika oraz elementów elektrycznych.

Piekarnik jest wyposażony w drabinki (rys. 1), a dodatkowo w prowadnice teleskopowe (rys. 2) (*), na których można umieścić poniższe akcesoria (rys 3).

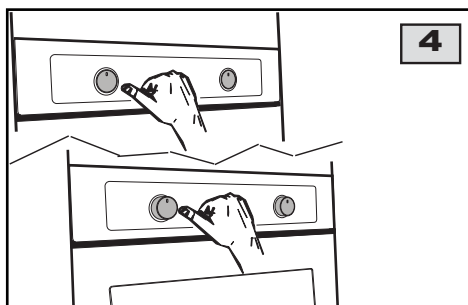
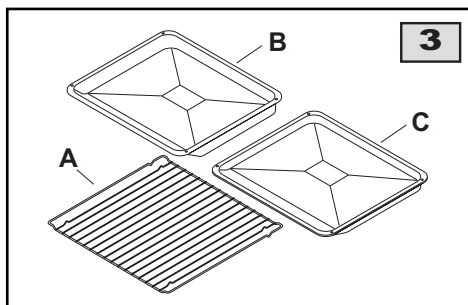
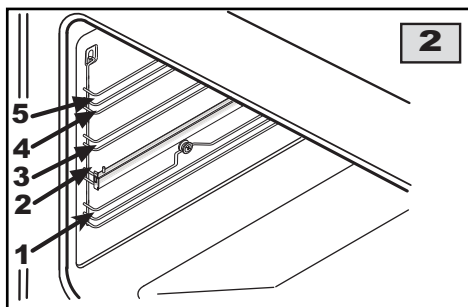
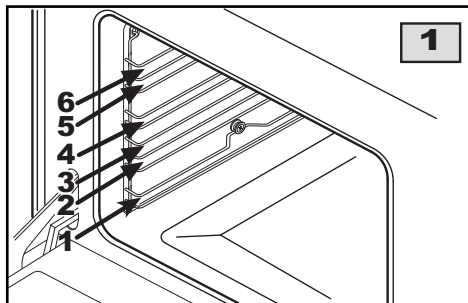
Wyposażenie jest zależne od modelu:

- ruszt (A)
- brytfanna (B)
- blacha na ciasta lub do pizzy (C)

Aby maksymalnie wykorzystać wszystkie akcesoria oraz odpowiednio ustawić ruszt A w piekarniku, należy skonsultować tabelę pieczenia na str. 15.

Urządzenie jest wyposażone w pokrętkę "push-push". W celu włączenia piekarnika należy wyciągnąć pokrętkę wciskając je (zob. rys. 4).

Podczas użytkowania piekarnika upewnij się, czy pokrętki są na zewnątrz w stosunku do panelu eliminując tym samym ewentualne przegrzanie.



OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nie pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- W celu otwarcia drzwiczek piekarnika używać tylko i wyłącznie uchwytu, który znajduje się na środku. Nie działać z siłą na drzwiczki, gdy są otwarte.
- Podczas pieczenia mogą tworzyć się skropliny na drzwiczkach i wewnętrznych ściankach piekarnika. Nie wpływa to negatywnie na działanie urządzenia.
- W momencie otwarcia drzwiczek zwracać szczególną uwagę na wydostającą się gorącą parę.
- Podczas użytkowania urządzenie staje się bardzo gorące. Nie dotykać ogrzanych elementów wewnątrz piekarnika. Używać rękawiczek ochronnych w celu wkładania i wyciągania pojemników z piekarnika.
- W trakcie wkładania lub wyciągania potraw z piekarnika sprawdzać, czy składniki w dużych ilościach nie rozpryskują się wewnątrz (olej i tłuszcze, jeśli ogrzane są łatwopalne).
- Używać pojemników odpornych na temperaturę wskazaną przez pokrętko termostatu.
- Podczas pieczenia zaleca się nie pokrywać ścian piekarnika i rusztów aluminiową folią lub innymi materiałami eliminując tym samym negatywne efekty.
- Zawsze używać ociekacza do mięsa podczas jego grillowania, patrz paragraf „PRAKTYCZNE PORADY”
- Po zakończeniu użytkowania sprawdzić, czy wszystkie przyciski są wyłączone.
- **UWAGA!!!!** Podczas i po użyciu, szkło drzwiczek i dostępne części może być bardzo gorące dlatego, też należy pamiętać, aby dzieci nie dotykały urządzenia.

UWAGA!! Podczas użytkowania piekarnika na funkcji grill drzwi piekarnika muszą pozostać zamknięte.

JAK SIĘ ZACHOWAĆ PRZY PIERWSZYM UŻYTKOWANIU

Prosimy o upewnienie się czy wszystkie akcesoria do programowania są w pozycji regulacji ręcznej. Aby wyeliminować przykry zapach pochodzący od izolacji z wełny szklanej, należy rozgrzać pusty piekarnik przez około 1 godzinę przy maksymalnej temperaturze. Po tym czasie prosimy pozostawić piekarnik do ostudzenia, a następnie dokładnie go umyć (także akcesoria będące na wyposażeniu piekarnika) gorącą wodą z dodatkiem delikatnych detergentów.

Przed rozpoczęciem mycia, urządzenie należy odłączyć od sieci zasilającej.

JAK UŻYWAĆ PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY




OŚWIETLENIE

Oświetlenie wnętrza piekarnika.




ROZMRAŻANIE

Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) na pozycję z symbolem , włożyć produkty przeznaczone do rozmrażania do piekarnika. Czas potrzebny do rozmrożenia zależy od ilości i rodzaju produktu. Wybór tej funkcji uruchamia tylko wentylator. Powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone przez wentylator po całej komorze pieczenia. Idealne dla ciast i owoców.




PIECZENIE TRADYCYJNE

Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) na pozycję z symbolem , ustawić pokrętkę termostatu (A) na wybraną temperaturę. Jeżeli chcemy dokonać podgrzania wstępnego, należy po uruchomieniu odczekać z wkładaniem produktów do piekarnika, aż do momentu zgaśnięcia diody kontrolnej termostatu koloru żółtego. Wybór tej funkcji uruchamia element grzewczy górny i dolny, ciepło rozchodzi się z góry do dołu. Funkcja idealna do pieczenia mięs, ryb, chleba, pizzy, ciast.




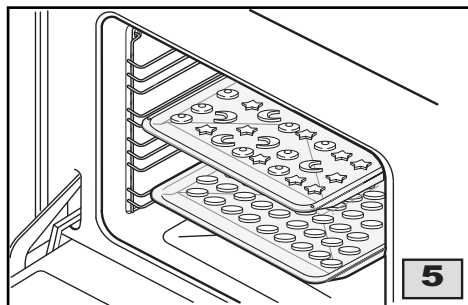
PIECZENIE TRADYCYJNE Z TERMOOBIEGIEM

Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) na pozycję z symbolem , ustawić pokrętkę termostatu (A) na wybraną temperaturę. Jeżeli chcemy dokonać podgrzania wstępnego, należy po uruchomieniu odczekać z wkładaniem produktów do piekarnika, aż do momentu uzyskania żądanej temperatury. Wybór tej funkcji uruchamia element grzewczy górny i dolny, ciepło zostaje rozprowadzone po komorze za pomocą wentylatora. Funkcja idealna do szybkiego i jednolitego pieczenia na kilku poziomach jednocześnie (rys. 5).




ROZMRAŻANIE I PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM (dotyczy wyłącznie modeli z 8-funkcyjnym programatorem)

Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) na pozycję z symbolem , ustawić pokrętkę termostatu (A) na wybraną temperaturę i włożyć jedzenie do środka. Wybór tej funkcji uruchamia element grzewczy dolny, ciepło po komorze zostaje rozprowadzone przy pomocy wentylatora. Funkcja idealna do rozmrażania i podgrzewania produktów już gotowych.






PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM I GRZAŁKĄ TYLNA (dotyczy wyłącznie modeli z 8-funkcyjnym programatorem)

Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) na pozycję z symbolem , ustawić pokrętkę termostatu (A) na wybraną temperaturę i włożyć jedzenie do środka. Jeżeli chcemy dokonać podgrzania wstępnego, należy po uruchomieniu odczekać z wkładaniem produktów do piekarnika, aż do momentu zgaśnięcia diody kontrolnej termostatu koloru żółtego. Wybór tej funkcji uruchamia element grzewczy tylny, ciepło po komorze zostaje rozprowadzone przy pomocy wentylatora. Funkcja idealna do szybkiego i jednolitego pieczenia na kilku poziomach jednocześnie (rys. 5).




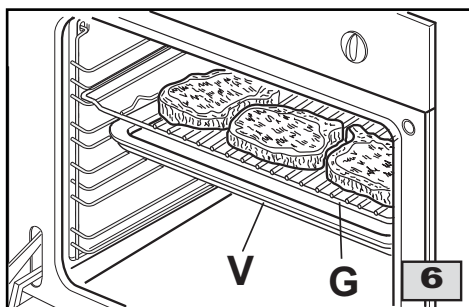
PIECZENIE-GRILL

Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) na pozycję z symbolem , ustawić pokrętkę termostatu (A) na temperaturę przedstawioną w tabeli na stronie 15. Wybór tej funkcji włącza grzałkę górną środkową (rys. 6). Funkcja ta może być używana jako grill lub jako opiekacz produktów już gotowych. Należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz podczas używania grilla.



GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM

Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) na pozycję z symbolem , ustawić pokrętkę termostatu (A) na temperaturę przedstawioną w tabeli na stronie 15. Wybór tej funkcji uruchamia element grzewczy górny centralny, ciepło zostaje rozprowadzone po komorze za pomocą wentylatora. Oprócz grillowania, funkcja przydatna do pieczenia w niższych temperaturach. Należy używać zawsze brytfanki zbierającej ściekający tłuszcz podczas używania grilla.



RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU

Ciasta i chleb:

- Przed rozpoczęciem pieczenia ciasta lub chleba, radzimy rozgrzać wstępnie piekarnik przez przynajmniej 15 min.
- Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, aby zapobiec dostaniu się zimnego powietrza do środka, co przeszkadza w wyrośnięciu ciasta.
- Po zakończeniu pieczenia, należy pozostawić ciasto w wyłączonym piekarniku przez około 10 min.
- Nie należy używać brytfanek z wyposażeniu piekarnika bezpośrednio do pieczenia ciast.
- Jak ustalić czy ciasto jest już upieczone? Około 5 min przed końcem pieczenia, należy włożyć w ciasto drewniany suchy patyczek. Jeżeli po wyjęciu patyczek będzie czysty - ciasto jest już gotowe.
- “Jeżeli ciasto opada” - następnym razem radzimy użyć mniej proszku do pieczenia lub obniżyć temperaturę pieczenia o 10° C.
- “Jeżeli ciasto jest za suche” - za pomocą wykałaczki należy zrobić otwórki w cieście, wkropić przez otwórki odrobinę soku owocowego. Na przyszłość radzimy zwiększyć temperaturę pieczenia o 10° C i skrócić czas pieczenia.
- “Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne z wierzchu” - następnym razem radzimy ustawić brytfankę z ciastem na niższym poziomie, zmniejszyć temperaturę pieczenia oraz wydłużyć czas pieczenia.
- “Jeżeli ciasto spaliło się z wierzchu” - odciąć spaloną część, a następnie pokryć polewą z cukru, marmolady, śmietany itp.
- “Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne na spodzie” - następnym razem radzimy ustawić brytfankę z ciastem na wyższym poziomie, zmniejszyć temperaturę pieczenia.
- “Jeżeli ciasto jest upieczone z wierzchu a w środku surowe” - następnym razem radzimy użyć mniej proszku do pieczenia lub obniżyć temperaturę pieczenia a wydłużyć czas pieczenia.
- “Jeżeli ciasto nie odchodzi od brytfanki” - odciąć za pomocą noża ciasto od brytfanki, obłożyć ciasto wilgotną ściereczką i obrócić je. Na przyszłość brytfannę należy dobrze wysmarować masłem i obsypać bułką tartą lub używać karty do pieczenia.
- “Jeżeli ciasteczka nie odchodzi od brytfanki” - umieścić ponownie brytfankę w piekarniku, po paru minutach należy ją wyjąć i oderwać przyklejone ciasteczka zanim ostygną. Na przyszłość brytfannę radzimy dobrze wysmarować masłem i obsypać bułką tartą lub używać karty do pieczenia.

Dania:

- Jeżeli czas pieczenia potraw przekracza 40 min, radzimy wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem pieczenia wykorzystując otrzymane ciepło (w ten sposób oszczędzamy energię).
- Mięso będzie bardziej soczyste, gdy pieczenie następuje w zamkniętym naczyniu, natomiast osiągnie ładniejszy złoty kolor gdy naczynie będzie odkryte.
- Białe mięso, drób i ryby piecze się z reguły w temperaturach średnich (niższych od 200 °C).
- Pieczenie mięs czerwonych „na krwisto” wymaga temperatury wysokiej (powyżej 200 °C) i krótkiego czasu.
- Aby osiągnąć efekt krwistego mięsa, zalecamy używać wysokich temperatur i krótkiego czasu pieczenia.
- W przypadku zbyt dużego spieczenia mięsa z wierzchu lub na spodzie, należy przestawić brytfankę odpowiednio na niższy lub wyższy poziom.
- Mięso jest niedopieczzone - należy pokroić mięso w plastry, oblać sosem i pozostawić w piekarniku do końca czasu pieczenia.

Grille:

- Wysmarować dobrze olejem (tłuszczem) oraz przyprawić produkty przed rozpoczęciem grilla.
- Zawsze używać ociekacza do mięsa podczas pieczenia. Umieścić go pod rusztem (rys. 6) lub, gdy używa się rożen położyć na dnie piekarnika. Wlać do niego trochę wody, uniemożliwia ona palenie się tłuszczu tworząc nieprzyjemne zapachy i dym. W trakcie pieczenia dolewać kontrolując nadmierne wyparowanie.
- Obracać mięso w trakcie pieczenia.
- W przypadku tłustego drobiu (gęsi), po około 1 godzinie podziurawić skórę na wysokości powyżej skrzydeł, aby tłuszcz mógł swobodnie spływać.

Aluminium to materiał, który koroduje łatwo (wchodzi w reakcję chemiczną) w połączeniu z kwasami organicznymi, które znajdują się w potrawach lub, które dodajemy w trakcie pieczenia (ocet, cytryna). Dodatkowo zaleca się o nie umieszczanie produktów do pieczenia bezpośrednio na aluminiowych i lakierowanych brytfannach. W tym celu należy zawsze używać specjalnej karty do pieczenia.

TABELA PIECZENIA – PIEKARNIK

Produkty	Ciężar kg	Brytfanki lub foremki	Poziom przewodnicy (od dołu)		PIEKARNIK Z NATURALNYM OBIEGIEM POWIETRZA		PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM	
			5	6	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
MIEŚO								
Cielęcina	1	1	2	2 lub 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Wieprzowina	1	1	2	2 lub 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Roastbeef	1,15	1	1 lub 2	1 lub 2	220	60	=	=
Baranina	2	1	1 lub 2	1 lub 2	230	165	=	=
DRÓB								
Kurczak	1	1	2	2 lub 3	200-220	100-90	=	=
Indyk	6	1	2	2 lub 3	220	150	=	=
Kaczka	1,5	1	2	2 lub 3	=	=	200-220	150-120
RYBY								
Ryba	1	1	2 lub 3	2 lub 3	200	30-35	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 lub 3	1 lub 4	=	=	200	20
CHLEB	1	1	2 o 3	2 o 3	200-220	27-20	=	=
CIASTECZKA								
Biszkopty		1	3	3	180	20-25	190	15
Biszkopty		2	1 i 4	1 i 4	=	=	170-190	18-15
Biszkopty kokosowe		2	1 i 4	1 i 4	=	=	170-190	25-20
Biszkopty cytrynowe		2	1 i 4	1 i 4	=	=	170-190	27-23
Muffiny		2	1 i 4	1 i 4	180	30-35	160-170	30-25
CIASTA								
Z owocami	=	2 lub 3	1	1	180-190	60-50	190-200	50-40
Z czekoladą	=	2 lub 3	1	1	180-190	60-50	190-200	50-40

Wartości przedstawione w powyższej tabeli (temperatury i czasy pieczenia) są zmienne w zależności od przyzwyczajaję kulinarnych.

TABELA PIECZENIA – GRILL

PRODUKTY	CIĘŻAR kg	Poziom przewodnicy (od dołu)		PIEKARNIK Z NATURALNYM OBIEGIEM POWIETRZA			PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM		
		5	6	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach		Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach	
					1 strona	2 strona		1 strona	2 strona
MIEŚA									
Żeberka	0,50	4 lub 5	5 lub 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Befszyk	0,15	4 lub 5	5 lub 6	200-225	5	5	=	=	=
Kurczak	1	3 lub 4	4 lub 5	225	20	20	=	=	=
RYBY									
Pstrąg	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Sola	0,20	4 lub 5	5 lub 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Wartości podane w tabelach (temperatury i czasy pieczenia) są orientacyjne i w zależności od przyzwyczajaję kulinarnych mogą się zmieniać. Zwłaszcza w przypadku pieczenia mięs na grillu wartości te są uzależnione od grubości kawałków i osobistych gustów.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **Pred začatím údržby alebo čistením odpojte spotrebič od elektrického napájania.**
- **Na čistenie tohto spotrebiča nepoužívajte parný čistič.**
- **Diely neumývajte, ak sú ešte stále horúce**
- **Nikdy nepoužívajte abrazívne prášky alebo korozívne sprejové výrobky.**
- **Na povrchu nikdy nenechávajte ocot, kávu, mlieko, slanú vodu alebo šťavu z citróna alebo paradajok.**

VONKAJŠIE ČASTI

Všetky diely vonkajšej časti rúry (nehrdzavejúca oceľ, bočné panely, sklo dverí) sa musia často čistiť miernym čistiacim prostriedkom, malým množstvom vody a potom ich vysušte vlhkou handrou.

Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať a poškodiť sklo.

Na natretých povrchoch a povrchoch z nehrdzavejúcej ocele nepoužívajte na odstránenie nečistôt alebo lepidla z nálepiek aromatické alebo alifatické rozpúšťadlá.

VNÚTORNÝCH ČASTÍ RÚRY

Odporúča sa vyčistiť rúru po každom použití, aby sa odstránili zvyšky pečenia a tuku alebo cukru, ktoré by sa pri ďalšom pečení mohli spáliť a vytvoriť usadeniny alebo nezmazateľné škvrny a nepríjemné zápachy. Čistenie je potrebné vždy vykonávať pri vlažnej rúre, a to vodou so saponátom a dbať pritom na riadne opláchnutie a osušenie umytých častí. Vždy umyte použité príslušenstvo.

Na elektrické ohrevné články a sondu termostatu nepoužívajte sprej ani prostriedky na umývanie obsahujúce kyseliny (skontrolujte na etikete používaného prostriedku). Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnym čistením.

TESNENIE ČELNEJ ČASTI RÚRY

Tesnenie čelnej časti rúry zaisťuje tesnosť a preto i správnu činnosť rúry. Odporúčame vám :

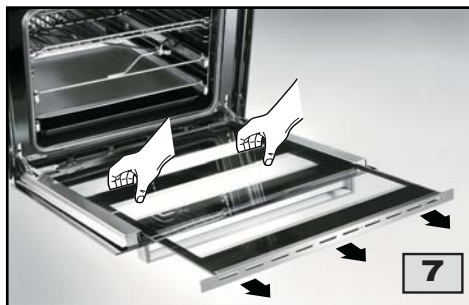
- čistiť ju bez použitia abrazívnych predmetov alebo čistiacich prostriedkov.
- pravidelne kontrolovať jej stav.

Keď tesnenie stvrdlo alebo je poškodené, obráťte sa na najbližšie Stredisko servisnej služby a nepoužívajte rúru, až kým nebude opravená.

EASY SLIDE

Zaletá našich piekarníkov je možnosť ľahkého wyciągnięcia, bez pomocy wykwalifikowanego personelu, wewnętrznego szkła drzwiczek w celu wykonania perfekcyjnego czyszczenia. Wystarczy otworzyć drzwiczki piekarnika i wyciągnąć stelaż, na którym jest umocowane szkło (zob. rys. 7).

UWAGA!! Przy drzwiczkach otwieranych do dołu, gdy wyciągnie się szybko, siła zawiasów może zamknąć natychmiast drzwi.

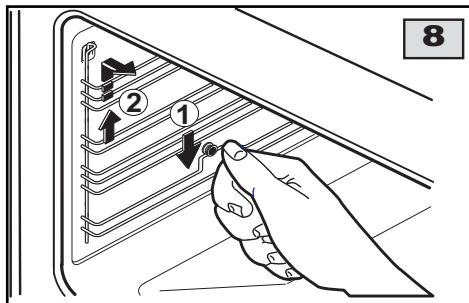


BOCZNE DRABINKI PIEKARNIKA (rys. 8)

W celu dokładniejszego wyczyszczenia bocznych rusztów, mogą one zostać wyciągnięte w następujący sposób:

- Naciśnąć palcem ostatni ruszt w celu odciążenia go od bolca mocującego.
- Ponięść go do góry i wyciągnąć ruszty.

Aby zamontować je z powrotem należy wykonać te same czynności w odwrotnej kolejności.



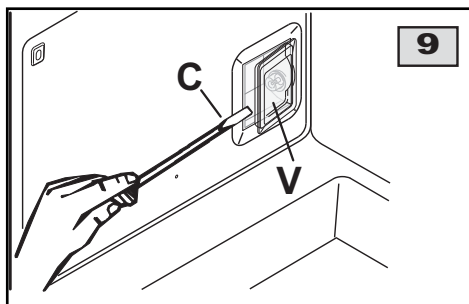
WYMIANA ŻARÓWKI W PIEKARNIKU (rys. 9)

UWAGA!! Zabezpieć, aby ból spotrebić przed wymianou żiarowky wypnutý, aby nedošlo k zasiahnutiu elektrickým prúdom.

Gdy znajdzie konieczność wymiany jednej lub dwóch żarówek piekarnika, muszą one spełniać poniższe wymogi: 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 – odporne na wysokie temperatury (300°C).

W celu wymiany żarówki należy postępować zgodnie z poniższym opisem:

- Wyciągnąć boczne ruszty jak opisano w poprzednim paragrafie.
- Zdjąć klosz ochronny (V) oprawki, podważając lekko śrubokrętem (C) pomiędzy kloszem, a ścianką piekarnika.
- Wymienić żarówkę i założyć ponownie klosz wykonując wszystkie czynności w odwrotnej kolejności.



4. CO ROBIĆ GDY PIEKARNIK NIE FUNKCJONUJE?

Niektóre problemy mogą zostać usunięte bez interwencji serwisanta.

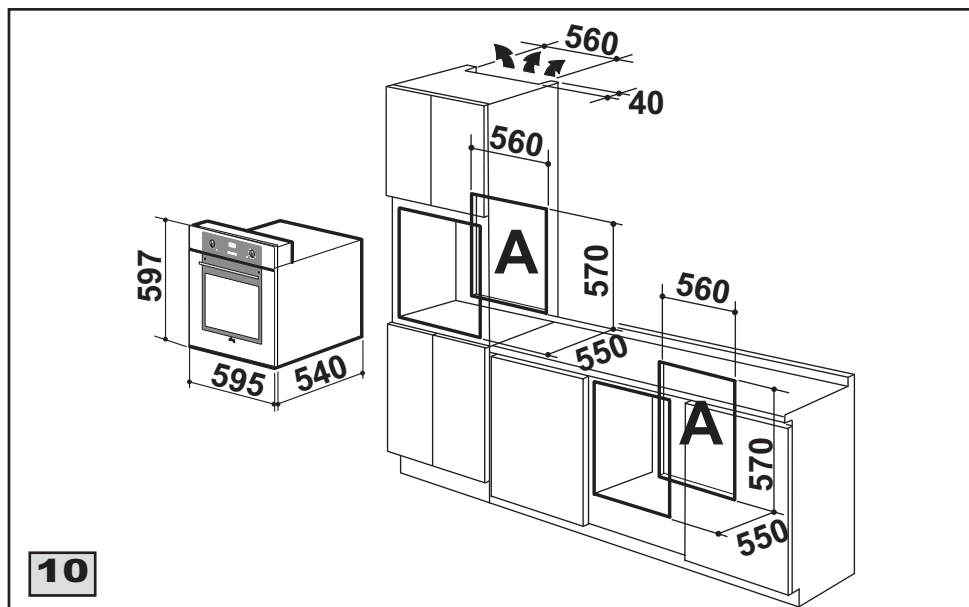
PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Piekarnik nie funkcjonuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Prosimy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej • Prosimy o skontrolowanie czy pokręta są prawidłowo ustawione oraz czy programator oraz licznik czasowy ustawione są na sterowanie ręczne • Prosimy o skontrolowanie zabezpieczeń instalacji elektrycznej. Jeżeli wina leży po stronie instalacji, prosimy o kontakt z elektrykiem
Podczas użytkowania nie włącza się lampka termostatu	<ul style="list-style-type: none"> • Przekręcić pokrętko termostatu na wyższą temperaturę • Zmienić wybraną funkcję
Nie włącza się światło wewnętrzne piekarnika	<ul style="list-style-type: none"> • Zmienić wybraną funkcję • Sprawdzić czy lampka piekarnika jest dobrze wkręcona • Wymienić lampkę na inną śledząc podane instrukcje ze str. 17.

WYMIARY MINIMALNE PIEKARNIKA (rys. 10)

WYSOKOŚĆ mm	SZEROKOŚĆ mm	GŁĘBOKOŚĆ mm	OBJĘTOŚĆ dm ³
570	560	550	51

KOMPONENTY ELEKTRYCZNE

Opis	Dane nominalne
Grzałka dolna	170 + 800 W
Grzałka górna piekarnik-grill	800+1800 W
Grzałka tylna	2000 W
Grzałka grilla	1800 W
Światło piekarnika	15 W - E 14 - T 300
Wentylator	18..22 W
Silnik wentylatora	25..29 W
Przewód zasilania	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



INFORMACJE TECHNICZNE

Instalacja oraz serwis opisane w poniższym rozdziale muszą być bezwzględnie wykonywane przez autoryzowany Zakład Usługowy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej instalacji.

ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

- Po wypakowaniu urządzenia prosimy upewnić się czy posiadacie Państwo wszystkie elementy. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości prosimy nie używać piekarnika oraz zgłosić się do autoryzowanego serwisu.
- Niektóre elementy piekarnika montuje się w zabezpieczeniu z cienkiej folii poliuretanowej, które muszą zostać zdjęte przed użytkowaniem piekarnika. Do zdjęcia elementów zabezpieczających radzimy używać nożyka przecinając zabezpieczenie lub rozerwać zabezpieczenie szpilką.
- Nie przemieszczać piekarnika za pomocą rączki drzwiczek.

Elementy opakowania (karton, woreczki, styropian, gwoździe...) należy przechowywać daleko od dzieci, jako że mogą być możliwym źródłem niebezpieczeństwa.

Zgodnie z ochroną środowiska wszystkie użyte materiały do opakowania są ekologiczne i nadające się do recyklingu (kawałki drewna nie zostały poddane obróbce chemicznej). Kartony są od 80% do 100% są z papieru recyklowanego. Woreczki są z polietylenu (PE), taśmy z polipropylenu (PP) i osłony ze styropianu (PS) bez chlorofluorowęglodorów. Za pośrednictwem obróbki i wykorzystania odpadów surowce mogą być wykorzystane, a ilość odpadów znacznie ograniczona. W ramach wykorzystania odpadów opakowanie może zostać odniesione do sklepu, w którym urządzenie zostało zakupione lub do centrum zbiórki odpadów.

UWAGI !

- Wszystkie elementy znajdujące się w pobliżu piekarnika muszą posiadać odporność na temperaturę powyżej 70 K.
- Klej łączący blat plastikowy z meblem musi posiadać odporność na temperaturę nie niższą niż 150°C tak by nie dopuścić do rozpuszczenia się blatu.

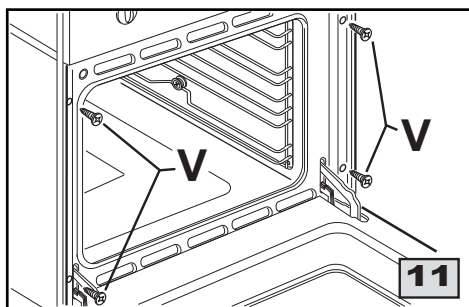
MONTAŻ PIEKARNIKA

Piekarnik może być zamontowany w szafce stojącej lub wiszącej, biorąc pod uwagę odległości przedstawione na rys. 10.

Na koniec prosimy upewnić się czy urządzenie ma wystarczający dostęp powietrza (zdjąć ściankę tylną szafki lub śledzić montaż przedstawiony na rys. 10).

Włożyć piekarnik w przygotowaną szafkę, przykręcić śrubami (V) (rys. 11).

Piekarnik należy umieścić na płycie, która utrzyma jego ciężar, zamocowanie przy użyciu śrub jest konieczne eliminuje, bowiem ewentualne wysunięcie się z zabudowy.



PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie elektryczne należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

Przed wykonaniem podłączenia należy sprawdzić, czy:

- Moc elektryczna instalacji i gniazdek prądowych odpowiada mocy określonej na etykiecie znamionowej piekarnika znajdującej się na bocznej ścianie urządzenia i w instrukcji obsługi.
- Gniazdko i instalacja są wyposażone w uzziemienie zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tych zaleceń.
- Gniazdko jak i wyłącznik wielobiegowy są łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzenia.

Gdy podłączenie do sieci elektrycznej jest wykonane poprzez gniazdko:

- W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, odpowiednią do obciążenia wskazanego na etykiecie znamionowej. Podłączyć przewody przestrzegając poniższych wskazówek i **pozostawiając przewód uziemiony dłuższy od przewodów fazowych**:

Litera **L** (faza) = przewód koloru brązowego

Litera **N** (neutralny) = przewód koloru niebieskiego

Symbol \oplus (uziemienie) = przewód koloru zielono-żółtego

- Kabel zasilania musi przebiegać w taki sposób, aby w żadnym punkcie nie nagrzał się do temperatury 75 °C.
- Do podłączenia nie używać przedłużaczy, adapterów lub rozdzielaczy, ponieważ mogą być przyczyną błędnego połączenia, a w konsekwencji niebezpiecznego przegrzania.

Gdy podłączenie do sieci elektrycznej jest bezpośrednie:

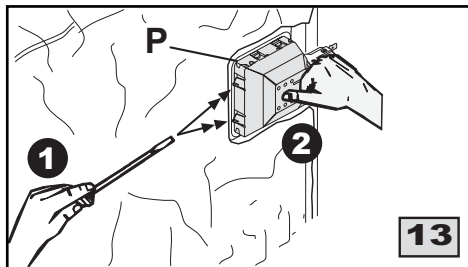
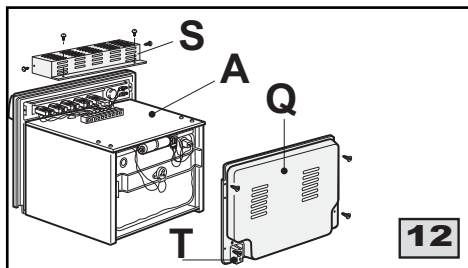
- Wstawić między urządzenie i samą sieć wyłącznik wielobiegowy charakteryzujący się minimalną odległością pomiędzy stykami równą 3 mm, odpowiednio dostosowany do obciążenia. Pamiętać, aby kabel uziemiający nie został przerwany przez przełącznik.

KONSERWACJA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności zaleca się odłączenie urządzenia od źródła prądu.

WYMIANA ELEMENTÓW ELEKTRYCZNYCH

- W celu wymiany żarówki, patrz instrukcje na str. 17.
- Aby wymienić inne części elektryczne piekarnika, konieczne jest wyjęcie urządzenia z szafki odkręcając śruby (V) (rys. 11). Za pomocą tej czynności można dokonać interwencji bezpośrednio na skrzynce zaciskowej (rys. 12).
- **W przypadku wymiany kabla zasilania pozostawić przewód uziemiony dłuższy od przewodów fazowych i należy przestrzegać wskazówek podanych w paragrafie «PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE».**
- Zdjąć tylne zabezpieczenie (Q) w celu dostania się do motoreduktora, grzałek i ogranicznika temperatury (rys.12).
- W celu wymiany oprawki (P), usunąć zabezpieczenie (A) i bok, a następnie śrubokrętem przesunąć dwa kliny blokujące (patrz rys. 13) i wyciągnąć oprawkę do wnętrza piekarnika.
- Aby wymienić termostat, przełącznik i elektroniczny programator, wyciągnąć obudowę ochronną (S) (rys. 12). Usunąć pokrętkę, a następnie odkręcić śruby i wyciągnąć elementy do wymiany.



1. NOTAS IMPORTANTES E RECOMENDAÇÕES DE USO	4-5
2. DESCRIÇÃO DO APARELHO	6-9
3. INSTRUÇÕES PARA O UTENTE	10-17
4. O QUE FAZER, SE ALGO NÃO FUNCIONA	17
5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	18
6. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	19-20

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte traseira do aparelho, aplicada na caixa de embalagem e no painel frontal inferior interno e nesta folha.

Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica.


As peças originais podem ser encontradas somente nos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas.⁵

ESPAÇO RESERVADO PARA A APLICAÇÃO DA ETIQUETA DE DADOS

O aparelho foi projectado e fabricado segundo as normas europeias EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 mais respectivas alterações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias abaixo descritas:

- CE 2006/95 referentes à segurança eléctrica (BT).
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 referentes à compatibilidade electromagnética (EMC)

e traz na etiqueta de sinalização e na embalagem o símbolo .

Os acessórios do forno que podem entrar em contacto com os alimentos, foram fabricados com materiais em conformidade com as prescrições da Directiva CEE 89/109 de 21/12/88.

Este produto está em conformidade com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE

O símbolo do caixote de lixo barrado com uma cruz aplicado no aparelho indica que o produto, no fim da sua vida útil, por ter de ser tratado separadamente do lixo doméstico, deve ser entregue a um centro de recolha selectiva para aparelhagens eléctricas e electrónicas ou devolvido ao revendedor no momento da compra de uma aparelhagem equivalente.



O utilizador é responsável por entregar o aparelho, no fim da sua vida útil, às estruturas de recolha selectiva competentes, sob pena das sanções previstas pela legislação vigente em matéria de resíduos.

A recolha selectiva adequada para a posterior reciclagem do aparelho não mais utilizado, para o tratamento e eliminação dos resíduos compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, além de favorecer a reciclagem dos materiais que compõem o produto.

Para ter informações mais detalhadas sobre os sistemas de recolha disponíveis, contacte a companhia local de tratamento e eliminação de resíduos ou o revendedor de quem adquiriu o produto.

Os fabricantes e importadores se comprometem a cumprir com as suas responsabilidades para tudo o que se refere à reciclagem, tratamento e eliminação dos resíduos compatível com o ambiente, quer directamente, quer participando de um sistema colectivo.

Acaba de comprar um dos nossos produtos, o que muito lhe agradecemos. Estamos certos que o seu novo aparelho, moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, saberá dar-lhe inteira satisfação.

O uso deste novo aparelho é fácil, todavia, antes de instalá-lo e fazê-lo funcionar, **é importante ler atentamente este manual** que lhe fornece indicações relativas à segurança de instalação, de uso e de manutenção. Conserve com cuidado este manual para quaisquer ulteriores consultas.

O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual.

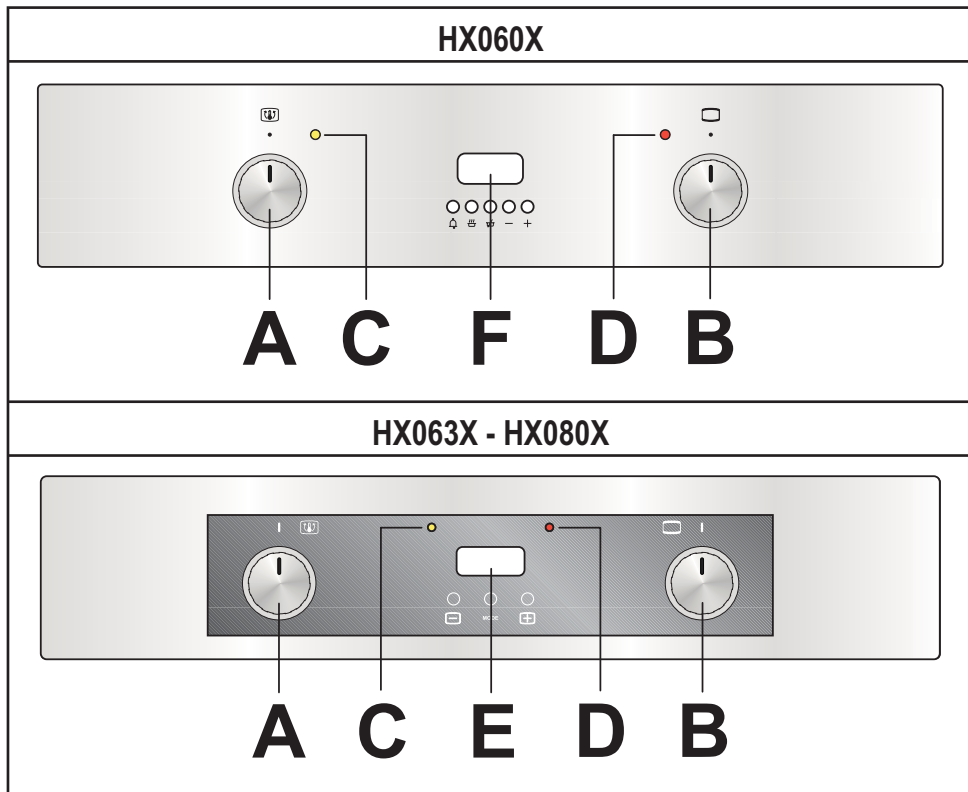
N.B.: A representação gráfica das figuras contidas neste manual é puramente indicativa.

- **A instalação e as manutenções indicadas na parte «6. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR» devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal técnico especializado.**
- O aparelho deverá ser destinado só para o uso para o qual foi concebido, isto é, a cozedura para uso doméstico. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a coisas ou a pessoas, derivantes de uma instalação ou de uma manutenção incorrecta ou de uma errada utilização do aparelho.
- Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique a integridade do aparelho. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.
- Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos ...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo. Com o respeito do ambiente, todos os materiais usados na embalagem são ecológicos e recicláveis.
- A segurança eléctrica deste aparelho está garantida somente quando o mesmo estiver correctamente ligado a uma boa instalação eléctrica e de ligação à terra como previsto pelas normas de segurança eléctrica. O fabricante declina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições. Em caso de dúvida peça um controlo minucioso da instalação por parte de pessoal qualificado.

- Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se que os dados indicados na etiqueta de características, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição eléctrica (veja parte «5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS»).

O uso de qualquer aparelho eléctrico comporta a observância de algumas regras fundamentais:

- # Não toque o aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos.
- # Não use o aparelho com os pés descalços.
- # Não puxe o cabo de alimentação para desligar a ficha da tomada de corrente.
- # Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol...).
- # Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas incapazes, sem vigilância.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve aquecê-lo vazio com a porta fechada, na máxima temperatura durante aproximadamente duas horas, a fim de eliminar o cheiro característico produzido pelo isolamento da lâ de vidro. Areje o ambiente durante esta operação.
- Durante e depois do uso, o vidro da porta do forno e as partes acessíveis podem estar muito quentes, portanto, é necessário manter as crianças distantes do aparelho.
- Mantenha o aparelho bem limpo. Os resíduos de alimento podem causar riscos de incêndio.
- Evite usar o forno desligado como vão para guardar alimentos ou recipientes: uma ligação involuntária do mesmo pode causar danos e acidentes.
- Se usar uma tomada de corrente nas proximidades do aparelho, certifique-se de que os cabos dos electrodomésticos que estiver a usar não toquem e estejam suficientemente distantes das partes quentes do aparelho.
- Depois de ter utilizado o aparelho controle que todos os comandos estejam em posição desligada ou fechada.
- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica, ou o disjuntor no quadro eléctrico para o efeito.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligue o aparelho da rede e não o modifique. Qualquer reparação ou regulação deve ser efectuada com o máximo cuidado e atenção, por pessoal qualificado. Por este motivo dirija-se ao nosso Centro de Assistência mais próximo especificando o tipo de avaria e o modelo da aparelhagem que possui.



FRONTAL DE COMANDOS

- A. Manípulo do termostato
- B. Manípulo selector das funções
- C. Lâmpada de ligação do termostato
- D. Lâmpada de ligação dos componentes eléctricos
- E. Programador electrónico "TOUCH"
- F. Programador electrónico







COMANDOS

MANÍPULO DO TERMÓSTATO (ref. A)

Girando o manípulo para a direita, pode-se escolher os valores de temperatura do forno para cozer os alimentos (entre 50°C e Máx.).









MANÍPULO SELECTOR COM "6" POSIÇÕES (ref. B)

Girando o manípulo para a direita ou para a esquerda, encontramos as funções abaixo indicadas:

- 0 = Forno desligado
-  = Ligação da luz do forno que permanece acesa em todas as funções
-  = Ligar o ventilador
-  = Ligar as resistências superior e inferior
-  = Ligar as resistências superior e inferior com ventilador
-  = Ligar a resistência do grelhador
-  = Ligar a resistência do grelhador com ventilador

MANÍPULO SELECTOR COM "8" POSIÇÕES (ref. B)

Girando o manípulo para a direita ou para a esquerda, encontramos as funções abaixo indicadas:

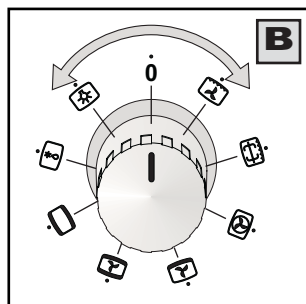
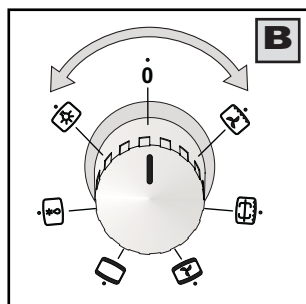
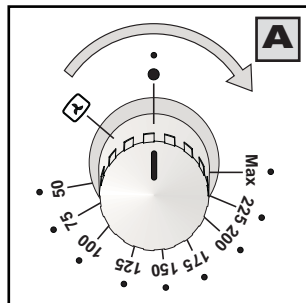
- 0 = Forno desligado
-  = Ligação da luz do forno que permanece acesa em todas as funções
-  = Ligar o ventilador
-  = Ligar as resistências superior e inferior
-  = Ligar as resistências superior e inferior com ventilador
-  = Ligar a resistência inferior com ventilador
-  = Ligar a resistência traseira com ventilador
-  = Ligar a resistência do grelhador
-  = Ligar a resistência do grelhador com ventilador

LÂMPADA DE LIGAÇÃO DO TERMÓSTATO (ref. C)

Quando está acesa indica que o forno eléctrico ou o grelhador eléctrico estão a funcionar. Durante o uso do forno a lâmpada apaga ao alcançar a temperatura determinada. Durante a cozedura é normal que a lâmpada amarela acenda e apague várias vezes, pois, a temperatura do forno está a ser controlada.

LÂMPADA DE LIGAÇÃO DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS (ref. D)


Quando está acesa indica que um componente eléctrico está ligado.




PROGRAMADOR ELECTRÓNICO "TOUCH" (ref. E)

Ajuste da hora

Após a conexão eléctrica ou após uma falta de corrente no display lampejam contemporaneamente as indicações "A" e "0,00" ou o tempo transcorrido desde a volta da corrente.

Mantém os botões + e - pressionados contemporaneamente por alguns instantes ou somente o botão MODE, até que o símbolo "A" desapareça e o símbolo  de funcionamento manual se ilumine.

A hora pode ser ajustada somente quando o ponto sob o símbolo  lampeja.




A hora exacta não pode ser corrigida quando um programa de funcionamento estiver em curso.

Se o ajuste da hora for feito quando um programa foi programado este se desactiva automaticamente.

Seleção dos programas

Mantendo o botão MODE pressionado por alguns instantes e pressionando-o em sucessão inicia a seguinte sequência de programas:


1. Contador de minutos

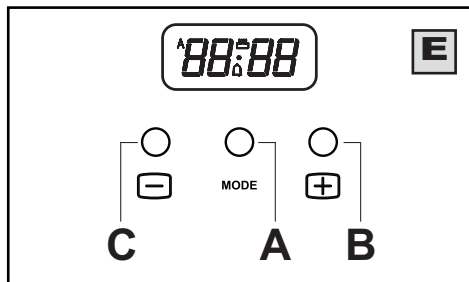
O horário desaparece, o símbolo  se ilumina e com os botões + e - é possível ajustar o tempo. No fim do tempo programado o sinal acústico entra em funcionamento e o símbolo  lampeja. Para silenciar o sinal e fazer o símbolo  desaparecer manter o botão MODE pressionado por alguns instantes.

O funcionamento do contador de minutos é independente de todos os demais programas de cozimento.




2. Duração cozimento

O horário desaparece, o símbolo "A" e a escrita "dur" lampejam. Com os botões + e - é possível ajustar o tempo de cozimento. No fim do tempo programado o sinal acústico entra em funcionamento e o "A" lampeja. Para silenciar o sinal pressionar o botão MODE.


O forno é desligado, para recolocá-lo em funcionamento manual, manter os botões + e - ou o botão MODE pressionados contemporaneamente por alguns instantes e o símbolo  reaparece.



3. Fim do cozimento

O horário desaparece, o símbolo "A" e a escrita "End" lampejam. Com os botões + e - é possível ajustar a hora de fim do cozimento. O símbolo  apaga e aparece o símbolo "A". Quando o cozimento no forno inicia o símbolo  se ilumina novamente. Quando termina o tempo de cozimento o símbolo  apaga, o símbolo "A" lampeja e o sinal acústico entra em funcionamento.

Para silenciar o sinal pressionar o botão MODE.

O forno é desligado, para recolocá-lo em funcionamento manual, manter os botões + e - ou o botão MODE pressionados contemporaneamente por alguns instantes e o símbolo  reaparece.

Correcção/cancelamento do programa programado

Qualquer programa programado pode ser cancelado mantendo os botões + e - pressionados contemporaneamente por alguns instantes. O símbolo "A" desaparece.

Qualquer programa programado pode ser corrigido mantendo o botão MODE pressionado por alguns instantes e, em seguida, pressionando na sequência com base na função que deve ser corrigida. A correcção deve ser executada por meio dos botões + e -.

A qualquer momento é possível controlar o estado de avanço do programa programado mantendo o botão MODE pressionado por alguns instantes e, em seguida, pressionando na sequência com base na função que se deseja visualizar.

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (ref. F)


Este acessório desempenha as seguintes funções:

- Relógio (programa-se com as teclas 2 e 3)
- Conta-minutos (programa-se com a tecla 1)
- Duração da cozedura (programa-se com a tecla 2)
- Fim da cozedura (programa-se com a tecla 3)
- Funcionamento manual (programa-se com as teclas 2 e 3)
- Regulação do tempo para trás (programa-se com a tecla 4)
- Regulação do tempo para a frente (programa-se com a tecla 5)

O display digital indica sempre a hora e pode visualizar os tempos de duração e fim de cozedura ou do conta-minutos, premindo o botão correspondente. **NOTA: no término de cada programação (excluído o conta-minutos) o programador desliga o forno. Controle na sucessiva utilização do forno, se não for utilizado o programador, que este último esteja programado na função manual (veja as instruções abaixo indicadas).**


Programação da hora (de 0,01 a 24,00 = hh,mm)

Depois da ligação eléctrica ou depois da falta de corrente, no display piscam simultaneamente as indicações "A" e "0,00" ou o tempo transcorrido desde o retorno da corrente.



Prima simultaneamente os botões 2 e 3 e programe a hora actual premindo o botão 4 ou 5. Uma vez terminada a programação, o símbolo "A" apaga e acende o símbolo  de funcionamento manual.

Funcionamento manual



Com a programação da hora, o programador coloca-se automaticamente no funcionamento manual.

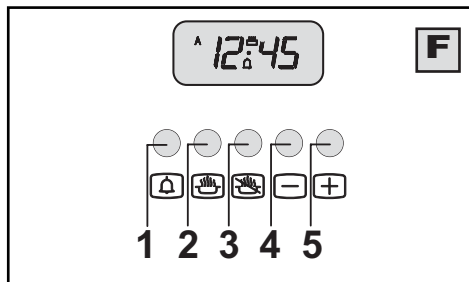
Diversamente, isto pode acontecer só no término da programação automática ou depois de tê-la cancelada premindo simultaneamente os botões 2 e 3. O símbolo "A" desaparece e o símbolo  acende.

Conta-minutos (de 0,01 a 0,59 = hh,mm)



Prima o botão 1 e seleccione o tempo de cozedura utilizando o botão 4 ou 5. O símbolo  ilumina-se. Uma vez terminado o tempo programado toca o sinal acústico e o símbolo  apaga.

Funcionamento semi-automático (com duração da cozedura de 0,01 a 23,59 = hh,mm)





Ao premir o botão 2 e programado o tempo de cozedura com o botão 4 ou 5, o símbolo "A" e o símbolo  iluminam-se permanentemente. Depois de terminado o tempo que foi programado, o símbolo  apaga, o símbolo "A" pisca e toca o sinal acústico.



Funcionamento semi-automático (com fim de cozedura de 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Ao premir o botão 3 e programado o tempo de fim de cozedura com o botão 5, o símbolo "A" e o símbolo  iluminam-se permanentemente. Depois de terminado o tempo que foi programado, o símbolo  apaga, o símbolo "A" pisca e toca o sinal acústico.

Funcionamento automático (com início de cozedura adiado)

Programe antes a duração do tempo de cozedura (o símbolo "A" e o símbolo  iluminam-se) e depois o final do tempo de cozedura (o símbolo  apaga) conforme descrito anteriormente. O símbolo  ilumina-se de novo quando inicia a cozedura no forno. No término da cozedura, o símbolo  apaga, o símbolo "A" pisca e toca o sinal acústico.

Sinal acústico

O sinal acústico toca no término de uma programação ou da função conta-minutos e dura cerca de 7 minutos. Para interrompê-lo antes, deve-se premir um dos botões das funções.

Início do programa e controlo

O programa inicia depois da programação. A qualquer momento é possível controlar o programa seleccionado premindo o botão correspondente.

Correcção/cancelamento do programa seleccionado

Há um erro de programação do funcionamento automático se a hora indicada pelo relógio estiver entre a hora de início da cozedura e a hora do final da cozedura. O erro será imediatamente sinalizado acusticamente e mediante intermitência do símbolo "A". O erro de programação pode ser corrigido variando a duração ou o tempo de final de cozedura. Um programa qualquer seleccionado pode ser corrigido a qualquer momento premindo antes o respectivo botão de programação e depois os botões 4 ou 5. Efectua-se o cancelamento de um programa corrigindo o tempo programado posicionando-o no valor "0,00". Cancelando a duração de funcionamento cancela-se automaticamente o final de funcionamento e vice-versa. O forno desliga automaticamente e o símbolo "A" pisca.

DESCRIÇÃO GERAL

Os nossos fornos eléctricos multifunção (6 - 8 funções) permitem escolher o tipo de aquecimento mais adequado às várias necessidades de cozimento.

Para evitar o sobreaquecimento do forno, o aparelho está equipado com um termostato de segurança que entra em função no caso de se verificar uma avaria no termostato principal. Neste caso a alimentação eléctrica será temporariamente interrompida: **não tente consertar sozinho a avaria, mas desligue o aparelho e contacte o Centro de Assistência mais próximo.**

Além disso, alguns modelos podem estar equipados com um ventilador de arrefecimento ou tangencial com a função de arrefecer a parte frontal dos comandos, os manipulos, o puxador da porta do forno e os componentes eléctricos.

O forno possui guias fixadas (fig. 1) ou telescópicas (fig. 2) nas quais podem ser posicionados os acessórios abaixo indicados, **cujo fornecimento varia de modelo para modelo (fig.3):**

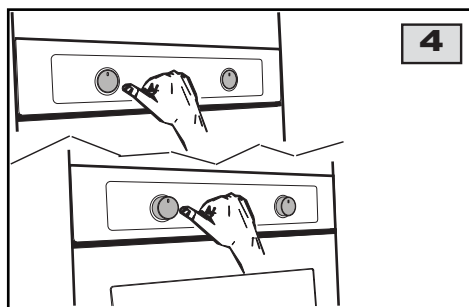
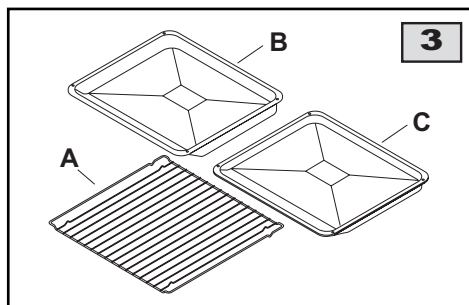
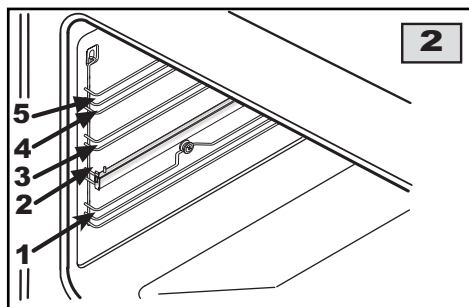
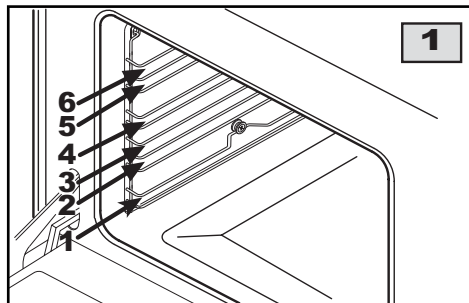
- grelha do forno (A)
- pingadeira (V) ou bandeja (B)
- assadeira de pastelaria ou pizza (C)

Para tirar o melhor proveito das performances do forno e para colocar a grelha do forno (A) na posição correcta, consulte as tabelas de cozedura na pág. 15.

O forno é dotado de botões «push-push».

Para usar o forno, é necessário extrair os botões pressionando os mesmos (ver fig. 4).

Durante o uso do forno, certificar-se que os botões estejam externos com relação à parte frontal de modo a evitar um eventual superaquecimento



NOTAS GERAIS SOBRE A SEGURANÇA:

- Não deixe o forno sem vigilância durante a cozedura. Assegure que as crianças não jogam com a aparelho.
- Para abrir a porta do forno segure sempre o puxador na parte central. Não exerça pressões excessivas na porta enquanto estiver aberta.
- Não se preocupe se durante a cozedura se formar condensação na porta e nas paredes interiores do forno. Isto não influencia o funcionamento do mesmo.
- Ao abrir a porta do forno, preste atenção na saída de vapor fervente.
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Não toque os elementos de aquecimento dentro do forno. Utilize luvas de forno para introduzir ou retirar recipientes do forno.
- Ao tirar ou colocar os alimentos no forno, assegure-se de que os temperos não caiam em grandes quantidades no fundo (óleos e gorduras, se superaquecidos, são facilmente inflamáveis).
- Utilize recipientes resistentes às temperaturas indicadas pelo manípulo do termóstato.
- Durante a cozedura, a fim de evitar resultados negativos, recomenda-se vivamente não cobrir o fundo do forno ou as grelhas com folhas de papel alumínio ou com outros materiais.
- Utilize sempre a pingadeira para recolher o molho produzido pelas carnes durante a cozedura com o grelhador, conforme indicado no parágrafo “CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA”.
- Depois de ter utilizado o aparelho assegure-se de que todos os comandos estejam em posição de desligado ou fechado.
- **ATENÇÃO!!!!** Durante e depois do uso, o vidro da porta do forno e as partes acessíveis podem ficar muito quentes; portanto, é necessário manter as crianças afastadas do aparelho.

IMPORTANTE!!! Durante a utilização do forno e do grelhador, a porta do forno deve ficar fechada.

COMO COMPORTAR-SE NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Controle que o eventual acessório de programação da cozedura esteja em posição manual, depois, para eliminar o cheiro característico produzido pelo isolamento da lâ de vidro, aqueça o forno vazio durante cerca de duas horas e com a porta fechada, na posição de temperatura máxima.


Durante esta operação não permaneça no aposento e mantenha-o ventilado. Uma vez decorrido o tempo, deixe arrefecer o aparelho e limpe o seu interior com água quente e um detergente delicado.

Lave também todos os acessórios (grelha, bandeja, pingadeira, espeto, ...) antes do uso.


Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica.

COMO USAR O FORNO MULTIFUNÇÃO

DESCONGELAMENTO COM AR AMBIENTE


Gire o manípulo do selector (B) até ao símbolo  e depois introduza os alimentos a descongelar no forno. O tempo necessário para o descongelamento depende da quantidade e do tipo de alimento. Ao seleccionar esta função, liga-se somente o ventilador que faz circular o ar sobre os alimentos congelados e os descongela muito lentamente. Particularmente indicado para frutas e doces.

COZEDURA TRADICIONAL


Gire o manípulo do selector (B) até ao símbolo  e regule o manípulo do termóstato (A) na temperatura desejada. Ao efectuar o pré-aquecimento, aguarde que a lâmpada amarela do termóstato apague antes de introduzir os alimentos. Ao seleccionar esta função ligam-se as resistências superior e inferior que distribuem o calor em cima e em baixo dos alimentos.

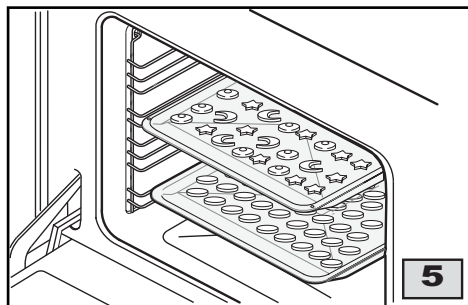
Esta cozedura é indicada para quaisquer tipos de alimentos (carne, peixe, pão, pizzas, doces ...).

COZEDURA TRADICIONAL FORÇADA


Gire o manípulo do selector (B) até ao símbolo  e regule o manípulo do termóstato (A) na temperatura desejada. Ao efectuar o pré-aquecimento, aguarde que a lâmpada amarela do termóstato apague antes de introduzir os alimentos. Ao seleccionar esta função ligam-se as resistências superior e inferior e o calor emanado é distribuído pelo ventilador. Esta cozedura é particularmente indicada para cozer de modo rápido e simultâneo em diversas calhas (fig. 5).

DESCONGELAMENTO E AQUECIMENTO COM AR QUENTE (só com selector de 8 posições)


Gire o manípulo do selector (B) até ao símbolo  regule o manípulo do termóstato (A) na temperatura desejada e introduza os alimentos no forno. Ao seleccionar esta função liga-se a resistência inferior e o calor emanado é distribuído pelo ventilador. Esta função é particularmente indicada para descongelar e aquecer produtos gastronómicos já preparados.



COZEDURA DE CONVECÇÃO FORÇADA COM RESISTÊNCIA TRASEIRA (só com selector de 8 posições)


Gire o manípulo do selector (B) até ao símbolo  , regule o manípulo do termóstato (A) na temperatura desejada e introduza os alimentos. Ao efectuar o pré-aquecimento, aguarde que a lâmpada amarela do termóstato apague antes de introduzir os alimentos. Ao seleccionar esta função liga-se a resistência traseira e o calor produzido é recirculado pelo ventilador. Portanto, o calor alcança rápida e uniformemente o vão do forno permitindo cozer simultaneamente diversos alimentos colocados em várias bandejas (veja fig. 5).

COZEDURA COM GRELHADOR

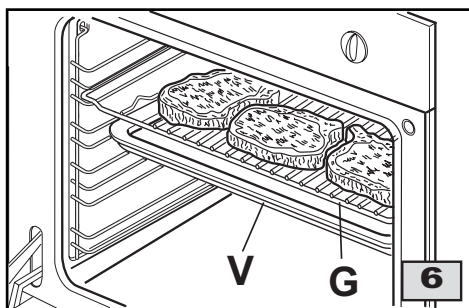
Gire o manípulo do selector (B) até ao símbolo  e regule o manípulo do termóstato (A) na temperatura desejada. Ao seleccionar esta função liga-se a resistência superior central que distribui directamente o calor sobre os alimentos (fig. 6). Além de grelhar, pode ser utilizada para alourar levemente os alimentos já cozidos ou para torrar o pão.

Utilize sempre a pingadeira para recolher o molho, conforme indicado no parágrafo “CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA”.

COZEDURA COM GRELHADOR DE CONVECÇÃO FORÇADA

Gire o manípulo do selector (B) até o símbolo  e regule o manípulo do termóstato (A) na temperatura desejada. Ao seleccionar esta função liga-se a resistência superior central e o calor emanado é distribuído pelo ventilador. Esta cozedura é particularmente indicada para abrandar a radiação directa da resistência superior usando temperaturas de cozedura inferiores, permitindo alourar de maneira uniforme e crocante. Ideal para peixe e canapés quentes.

Utilize sempre a pingadeira para recolher o molho, conforme indicado no parágrafo “CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA”.



CONSELHOS PRÁTICOS PARA A**COZEDURA****Doces e pães:**

- Antes de iniciar a cozedura de doces ou pães, aqueça o forno durante pelo menos 15 minutos.
- Durante a cozedura, a porta do forno não tem que estar aberta porque o ar frio exterior interromperia a levedação.
- Ao terminar a cozedura, deixe repousar os doces no forno desligado durante uns 10 minutos.
- Não use a bandeja do forno esmaltada, fornecida com o forno, para cozer doces.
- Como se determina se o doce está cozido? Uns 5 minutos antes do final do tempo de cozedura, introduza um palito de madeira na parte mais alta do doce. Se ao retirar o palito este estiver limpo, o doce está cozido.
- Se o doce se “abaixa”. A próxima vez use menos líquidos ou abaixe a temperatura 10°C.
- Se o doce ficar muito seco. Faça, com um palito de dente, pequenos furos no doce e deite por cima umas gotas de suco de fruta ou de uma bebida alcoólica. A próxima vez, aumente a temperatura 10°C e reduza os tempos de cozedura.
- Se o doce ficar muito escuro em cima. A próxima vez, posicione-o a uma altura inferior, reduza a temperatura e prolongue o tempo de cozedura.
- Se o doce ficar queimado em cima. Elimine a parte queimada e cubra com açúcar ou com natas, compota, creme, etc....
- Se o doce ficar demasiado escuro em baixo. A próxima vez, posicione-o a uma altura superior e reduza a temperatura.
- Se o pão ou o doce têm uma boa cozedura exterior, mas por dentro não está cozido. A próxima vez use menos líquidos, reduza a temperatura e prolongue o tempo de cozedura.
- Se o doce não se despegar da forma. Solte o doce da borda da forma com uma faca. Recubra o doce com uma pano húmido e vire a forma. A próxima vez unte a forma e polvilhe também um pouco de farinha ou de pão ralado.
- Se os biscoitos não se despegam da forma. Ponha novamente a forma no forno durante um pouco de tempo e desgrude os biscoitos antes que se arrefeçam. A próxima vez, utilize um “papel de forno especial” para evitar este inconveniente.

Primeiros pratos e iguarias:

- Se ao cozer as iguarias, o tempo for superior a 40 minutos, desligue o forno 10 minutos antes do final da cozedura e aproveite o calor residual (economia de energia).
- O assado fica mais suculento se cozido num recipiente fechado, enquanto alcança um dourado mais crocante se cozido num recipiente aberto.
- As carnes brancas, as aves e o peixe requerem em geral temperaturas médias (inferiores a 200 °C).
- A cozedura “a sangue” de carnes vermelhas requerem temperaturas altas (mais de 200 °C) e tempos breves.
- Para obter assados saborosos, tempere a carne com toucinho e especiarias.
- Se o assado ficar duro. A próxima vez deixe a carne macerar mais tempo.
- Se o assado ficar muito escuro em baixo. A próxima vez, posicione-o numa altura inferior ou superior, reduza a temperatura e prolongue o tempo de cozedura.
- O assado não está bem cozido? Corte-o em fatias, ponha-o numa assadeira com o seu molho e termine a cozedura.

Grelhados:

- Unte ligeiramente e aromatize os alimentos que se deseja cozer antes de os grelhar.
- Utilize sempre a pingadeira para recolher o molho produzido pelas carnes durante a cozedura. Posicione-a numa das calhas debaixo da grelha (veja fig. 6) ou apoie-a no fundo do forno. Deite sempre um pouco de água na pingadeira. A água impede que as gorduras queimem, formando mau cheiro e fumaça. Acrescente mais água durante a cozedura para evitar que a mesma se evapore excessivamente.
- Gire os alimentos à metade da cozedura.

O alumínio pode ser corroído facilmente se entrar em contato com ácidos orgânicos presentes nos alimentos ou sumos durante a cozedura (vinagre, sumo de limão...). Não colocar diretamente os alimentos nas bandejas de alumínio ou esmaltadas, mas utilize sempre um “papel de forno especial”.

TABELA DE COZEDURA NO FORNO

ALIMENTOS	Peso kg	Band. ou forma	Nº degrau desde baixo		FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL		FORNO DE CONVECÇÃO FORÇADA (COM O AUXÍLIO DO VENTILADOR)	
			5 calhas	6 calhas	Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos	Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos
CARNES								
Vitela assada	1	1	2	2 ou 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Porco assado	1	1	2	2 ou 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Roast beef	1,15	1	1 ou 2	1 ou 2	220	60	=	=
Borrego assado	2	1	1 ou 2	1 ou 2	230	165	=	=
AVES								
Frango assado	1	1	2	2 ou 3	200-220	100-90	=	=
Peru assado	6	1	2	2 ou 3	220	150	=	=
Pato assado	1,5	1	2	2 ou 3	=	=	200-220	150-120
PEIXE								
Peixe assado	1	1	2	2 ou 3	200	30-35	=	=
Peixe estufado	0,6	1	1 ou 2	1 ou 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 ou 2	1 ou 2	220	45	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 e 3	1 e 4	=	=	220	20
PÃO								
	1	1	2	2 ou 3	200-220	27-20	=	=
DOÇARIA								
Biscoitos		1	2	3	180	20-25	190	15
Biscoitos		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	18-15
Biscoitos com coco		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	25-20
Biscoitos com limão		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 e 3	1 e 4	180	30-35	160-170	30-25
BOLOS								
Bolo "Paradiso"	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Bolo de maçã	=	1	2	3	190	60	=	=
Torta de compota	=	1	2	3	=	=	190	45
Torta de compota	=	2	1 e 3	1 e 4	=	=	175-190	50-40
Strudel	=	2 ou 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Torta salgada	=	2 ou 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Os valores fornecidos nas tabelas (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e podem variar com base nos vários costumes culinários.

TABELA DE COZEDURAS COM GRELHADOR

ALIMENTOS	Peso kg	Nº degrau desde baixo		FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL			COMBINED OVEN (fan ventilated)		
		5 calhas	6 calhas	Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos		Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos	
					1º lado	2º lado		1º lado	2º lado
CARNES									
Entrecosto	0,50	4 ou 5	5 ou 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Bife	0,15	4 ou 5	5 ou 6	200-225	5	5	=	=	=
Frango (cortado ao meio)	1	3 ou 4	4 ou 5	225	20	20	=	=	=
PEIXE									
Truta	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Barbo	0,40	4 ou 5	5 ou 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Solha	0,20	4 ou 5	5 ou 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Os valores fornecidos nas tabelas (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e podem variar com base nos vários costumes culinários. Nomeadamente, nas cozeduras das carnes ao grelhador, estes valores dependem muito da espessura da carne e do gosto pessoal.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica.
- Não devem ser utilizados aparelhos a vapor para efectuar a limpeza.
- Não efectue a limpeza quando as peças ainda estiverem quentes.
- Não use esponjas metálicas, pós abrasivos nem nebulize produtos corrosivos.
- Não deixe que vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate fique durante muito tempo em contacto com as superfícies.

PARTES EXTERIORES

Todas as partes do fogão (esmaltadas, de aço, de metal ou cristal) devem ser limpas frequentemente com água morna ensaboada e depois enxugada com um pano macio.

Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar as portas de copo de forno porque eles pudessem arranhar e poderiam fazer a fratura de copo. **Não use** solventes aromáticos para remover manchas ou cola de etiqueta, das superfícies esmaltadas ou de aço.

PARTES INTERIORES DO FORNO

Aconselha-se limpar o forno depois de cada uso; isto facilitará a remoção de resíduos de cozedura e de gordura ou açúcares, que ficariam queimados nas cozeduras sucessivas formando incrustações ou manchas indeléveis e mau cheiro.

A limpeza deve ser sempre efectuada com o forno morno e água e sabão. Enxaguar e secar as paredes perfeitamente. Lave sempre também os acessórios utilizados.

Não nebulize nem lave as resistências eléctricas ou o bulbo do termóstato com produtos ácidos (verifique a etiqueta informativa do produto a utilizar).

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por uma limpeza inadequada.

BORRACHA DA FACE DO FORNO

A borracha da face do forno assegura uma função de vedação e, portanto, garante o correcto funcionamento do forno. É aconselhável:

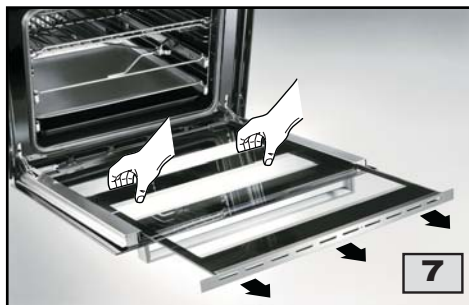
- limpá-la evitando o uso de objectos ou produtos abrasivos.
- controlar periodicamente o seu estado.

Se a borracha se tornou muito dura ou se está danificada, dirija-se ao Centro de Assistência mais próximo e evite utilizar o forno até que não tenha sido reparado.

VIDRO INTERNO DO FORNO

A vantagem do nosso forno é a possibilidade de desmontar com extrema facilidade o vidro interno do forno, o que possibilita uma limpeza perfeita deste sem a necessidade de recorrer a pessoal especializado. Basta abrir a porta do forno e extrair o suporte no qual o vidro está fixado (ver fig. 7).

ATENÇÃO! Esta operação também pode ser feita com a porta montada no aparelho mas, neste caso, com a porta horizontal, prestar atenção pois, quando se puxa o vidro, a força das dobradiças pode fazer a porta fechar repentinamente

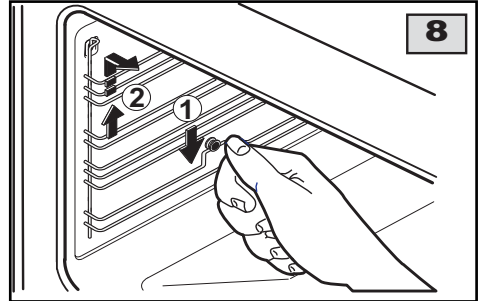


GRELHAS LATERAIS DO FORNO (fig. 8)

Para realizar uma melhor limpeza das grelhas laterais do forno, elas podem ser extraídas de acordo com as seguintes instruções:

- Com um dedo, exerça pressão na última calha para soltar grelha do pino de fixação.
- Levante-a para cima e extraia as grelhas.

Para a reinstalação, faça as mesmas operações no sentido inverso.



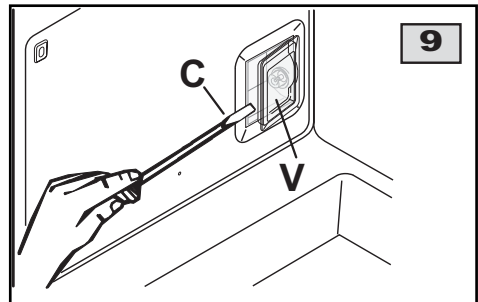
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO (fig. 9)

Antes de efectuar substituição da lâmpada, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica.

No caso em que for necessário substituir uma ou ambas as lâmpadas do forno, elas devem ter as seguintes características: 15 W - 230V~ - 50Hz - E 14 - resistente às temperaturas altas (300 °C).

Para substituir a lâmpada, é preciso efectuar as seguintes operações:

- Extraia as grelhas laterais do forno conforme indicado no parágrafo anterior.
- Tire o vidro de protecção (V) do casquilho, usando uma chave de parafusos (C) como alavanca entre o vidro e a parede interior do forno.
- Substitua a lâmpada e recolque as peças efectuando as mesmas operações no sentido inverso.



4. O QUE FAZER SE....

Alguns inconvenientes de funcionamento podem depender de simples operações de manutenção ou de esquecimentos e podem ser facilmente resolvidos sem a intervenção da assistência técnica.

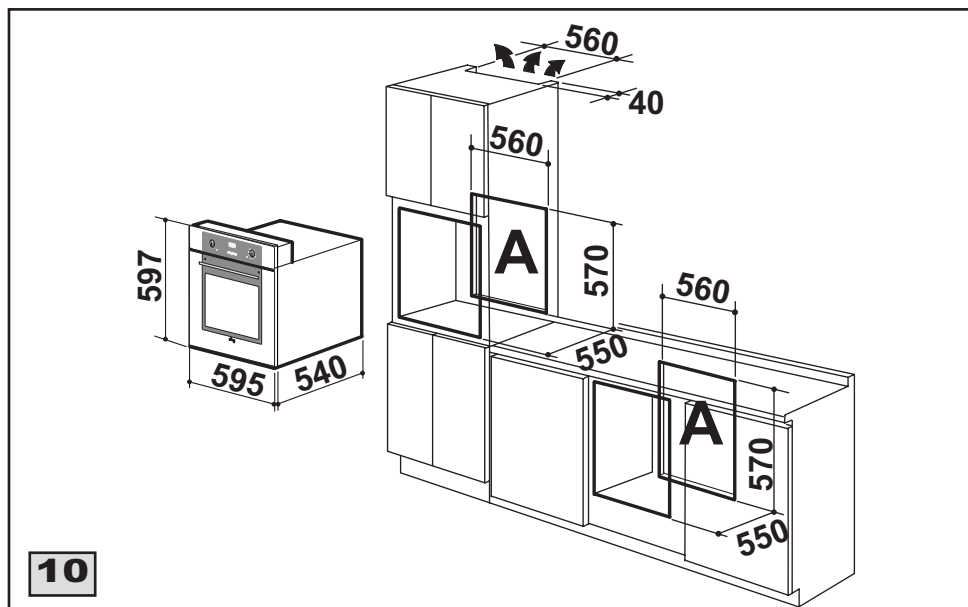
PROBLEMA	SOLUÇÃO
O forno não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a ficha do cabo de alimentação está ligada • Controle que os manipuladores estejam em posição correcta para a cozedura e que o eventual programador ou temporizador esteja em posição manual, logo, repita as operações indicadas no manual • Controle os interruptores de segurança (disjuntores de sobrecarga) da instalação eléctrica. Se a avaria for da instalação dirija-se a um electricista.
Durante o uso não se reacende a lâmpada do termostato	<ul style="list-style-type: none"> • Gire o termostato a uma temperatura superior • Gire o selector sobre outra função
Não acende a luz interior do forno	<ul style="list-style-type: none"> • Gire o selector sobre outra função • Verifique que a lâmpada do forno esteja bem enroscada • Adquira junto a um Centro de Assistência uma lâmpada para temperaturas altas e monte-a seguindo as instruções da pág. 17.

DIMENSÕES MÍNIMAS DO VÃO DE ENCASTRE (fig. 10)

ALTURA mm	LARGURA mm	PROFUNDIDADE mm	VOLUME dm ³
570	560	550	51

COMPONENTES ELÉTRICOS

Descrição	Dados nominais
resistência inferior do forno	170 + 800 W
resistência superior do forno-grelhador	800+1800 W
resistência traseira do forno	2000 W
resistência do grelhador	1800 W
lâmpada do forno	15 W - E 14 - T 300
ventilador tangencial	18..22 W
motoventilador	25..29 W
cabo de alimentação	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

A instalação e as operações de manutenção mencionadas nesta parte devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a pessoas ou coisas, derivados de uma instalação incorrecta do aparelho.

- Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique a integridade do aparelho. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se ao Centro de Assistência mais próximo.
- Algumas peças estão montadas no aparelho protegidas por um revestimento plástico. Esta protecção deve ser absolutamente retirada antes de usar o aparelho. Aconselha-se cortar o revestimento nas bordas com uma lâmina ou simplesmente com a ponta de um alfinete.
- Não use o puxador da porta do forno como alavanca para elevar ou arrastar o aparelho.

Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos, esferovite expandido, pregos ...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo. Com o respeito do ambiente, todos os materiais usados na embalagem são ecológicos e recicláveis (os pedaços de madeira não são tratados quimicamente). As caixas são de 80% a 100% de cartão reciclado. Os envelopes são em polietileno (PE), as fitas em polipropileno (PP) e as protecções em esferovite expandido (PS) sem cloro-flúor-carboneto. Mediante o tratamento e a reutilização, as matérias primas podem ser economizadas e os volumes dos refugos reduzidos. Para a sua reutilização, a embalagem pode ser levada ao negociante onde foi adquirido o aparelho ou ao centro de recolha diferenciada do lixo. Peça a direcção à administração do seu Município.

ADVERTÊNCIAS

- As paredes adjacentes e circunstantes ao próprio aparelho devem resistir a uma supertemperatura de 70 K.
- O colante que une a chapa plástica ao móvel, deve resistir a temperaturas não inferiores a 150°C para evitar a descolagem do próprio revestimento.

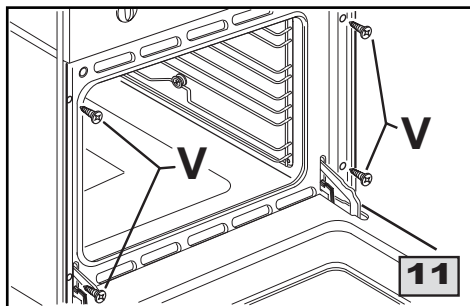
APLICAÇÃO E FIXAÇÃO DO FORNO

O forno deve ser introduzido no móvel base efectuando neste último uma abertura para o encastre, conforme indicado na figura 10.

A fim de assegurar uma adequada ventilação do aparelho, elimine a parede traseira do móvel base, ou efectue a abertura (A) como indicado na fig. 10.

Introduzir o forno na abertura do móvel e fixá-lo com os relativos parafusos (V) (fig. 11).

O forno deve apoiar sobre um plano que suporte o peso do próprio forno, pois, a fixação por meio de parafusos só serve para evitar que saia do móvel.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- A capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte lateral do forno e no respectivo manual de instruções).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.
- O aparelho deve ser colocado de modo que a ficha seja acessível.

Quando a ligação à rede de alimentação for efectuada por meio de tomada:

- Aplique no cabo de alimentação, se não a possuir, uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características. Efectue a ligação dos cabos conforme indicado no esquema a seguir e mantendo o condutor de terra mais longo em relação aos condutores de fase:

letra	L	(fase)	= cabo castanho
letra	N	(neutro)	= cabo azul
símbolo		(terra)	= cabo verde-amarelo

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma sobretemperatura de 75°C.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.

Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

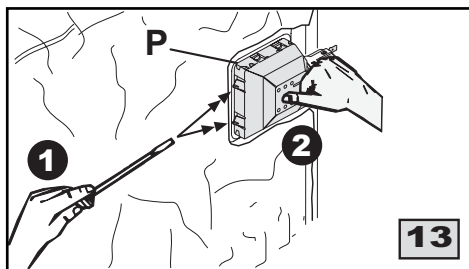
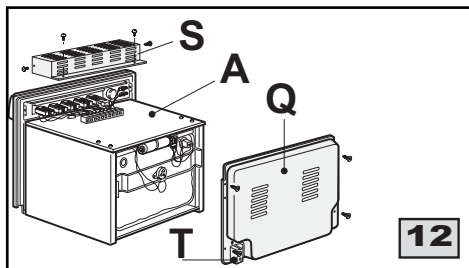
- Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. Lembre-se de que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor. Em alternativa, a ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade. Recomenda-se vivamente fixar o cabo de terra verde-amarelo a uma instalação de terra eficiente.

MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de substituição, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Para substituir a lâmpada forno, veja instruções na pág. 17.
- Para substituir os outros componentes eléctricos, basta tirar o forno do seu alojamento desenroscando os parafusos (V) (veja fig. 11). Depois de ter tirado o forno pode-se actuar na bateria de bornes (T) (fig. 12).
- **No caso de substituição do cabo de alimentação, recomenda-se manter o condutor de terra mais longo em relação aos condutores de fase e, além disto, respeitar as advertências indicadas no parágrafo “LIGAÇÃO ELÉCTRICA”.**
- Para substituir o motor de espeto, as resistências eléctricas, o limitador de temperatura e o casquilho é necessário desmontar a protecção traseira (Q) (veja fig. 12).
- Para substituir o casquilho (P), desmontar a protecção (A) e a parte lateral, depois empurre com uma chave de parafusos as pontas das presilhas de bloqueio (veja fig. 13) e extraia o casquilho para dentro do forno.
- Para substituir o termóstato, o comutador, o programador e as lâmpadas, tire a caixa de protecção (S) (fig. 12). Tire os manípulos e depois desenrosque os parafusos abaixo para livrar os componentes a serem substituídos.



1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	4-5
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	6-9
3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	10-17
4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	17
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18
6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	19-20

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Настоящий прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов его работы.

Любой ремонт или наладка, в которых может впоследствии возникнуть необходимость, должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированным персоналом.

По этой причине рекомендуем Вам обращаться только в наш наиболее близкий к вам авторизованный сервисный центр, указав марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на маркировочной этикетке, наклеенной на боковой стенке прибора и приведенной в настоящей инструкции.

Прим.: прикрепите ниже этикетку, чтобы всегда иметь эти данные под рукой.

Эта информация позволит работнику сервисного центра подготовить необходимые запчасти и обеспечить своевременный и качественный ремонт.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование могут быть приобретены только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров.

МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ТАЛОНА ДАННЫХ О ПРИБОРЕ

Настоящий прибор спроектирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими поправками.

Прибор соответствует предписаниям нижеуказанных директив Европейского союза:

- СЕ 2006/95 по электробезопасности (BT).
- СЕЕ 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной совместимости (EMC)

На его маркировочной этикетке и упаковке имеется  символ.

Принадлежности духовки, которые могут находиться в контакте с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниями директивы ЕЭС 89/109 от 21/12/88 г.

Настоящее изделие соответствует Директиве ЕС 2002/96/ЕС.

Изображенный на приборе символ зачеркнутого мусорного бака указывает на то, что по окончании срока своей службы изделие, которое подлежит отдельной от бытовых отходов переработке, должно быть отправлено в центр дифференцированного сбора электрической и электронной аппаратуры или же возвращено продавцу при приобретении нового эквивалентного оборудования.



Пользователь несет ответственность за отправку прибора по окончании срока его службы в соответствующие структуры по утилизации во избежание наложения на него взыскания, предусмотренного действующим законодательством об отходах.

Соблюдение правил дифференцированного сбора для последующей отправки отслужившего прибора на повторную переработку, обработку и безопасную для окружающей среды утилизацию способствует предотвращению возможных вредных последствий для окружающей среды и здоровья и повторному использованию материалов, из которых изготовлено изделие.

Для получения более подробной информации о возможных системах сбора, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или в магазин, в котором была совершена покупка.

Производители и импортеры несут как индивидуальную, так и коллективную ответственность за проведение переработки, обработки и безопасной для окружающей среды утилизации прибора.

Уважаемый покупатель! Примите наши поздравления и благодарность за Ваш выбор. Мы уверены, что эта новая электрическая духовка, современная, функциональная и практичная, выполненная из высококачественных материалов, сможет наилучшим образом удовлетворить Ваши потребности. Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, **следует внимательно прочитать инструкцию**. В ней содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Храните эту инструкцию, чтобы обращаться к ней в случае возникновения каких-либо вопросов. Производитель оставляет за собой право привносить в свои изделия изменения, которые сочтет необходимыми или полезными, в том числе, в интересах потребителей, что не влечет за собой изменений основных функциональных характеристик и показателей безопасности. Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции, которые возникли в процессе печати.

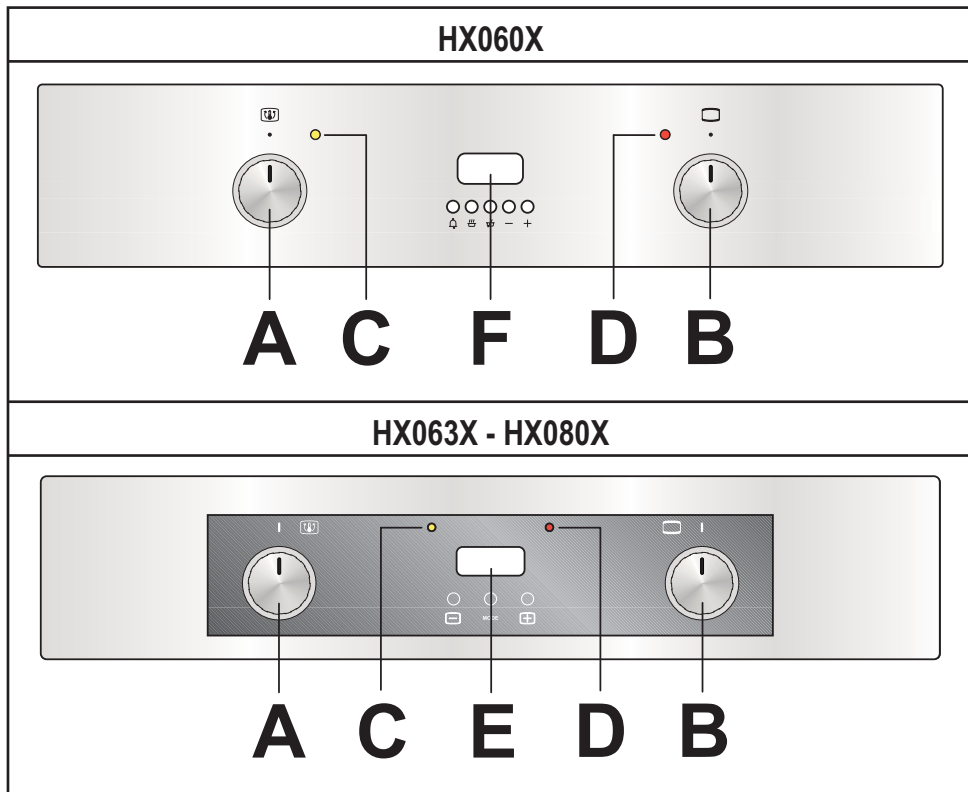
ПРИМЕЧАНИЕ: Оформление рисунков настоящей инструкции носит условный характер.

- Установка и обслуживание (раздел «6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ») должны осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки, ошибочного использования или несоответствующего обслуживания прибора.
- После удаления наружной упаковки и упаковок внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнения не следует пользоваться прибором, необходимо обратиться к услугам квалифицированных специалистов.
- Остатки упаковки (картон, полистироновые мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они могут представлять потенциальную опасность. В целях сохранения окружающей среды все детали упаковки изготовлены из экологически безопасных материалов и могут быть переработаны для повторного использования.
- Электробезопасность данного прибора гарантируется только в случае его правильного заземления, как это предусмотрено нормами электробезопасности. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм. В случае возникающих сомнений следует обратиться к квалифицированным специалистам для проверки соответствия электрооборудования.

- Перед тем как подсоединять прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (см. раздел «5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:

- # Не трогайте прибор влажными или мокрыми руками.
- # Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.
- # Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- # Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
- # Не разрешайте пользоваться прибором без присмотра детям или недееспособным лицам.
- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверью при максимальной температуре примерно в течение часа, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции стекловатой. Во время этой операции следует обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
- Во время и после использования стекло дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому детей следует держать на значительном расстоянии.
- Прибор следует содержать в чистоте, так как остатки пищи могут явиться причиной пожара.
- Не следует использовать духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к ущербу и пожару.
- Если розетка находится поблизости от прибора, проверьте, чтобы провода других используемых электроприборов не соприкасались с ним и были на достаточном расстоянии от его горячих деталей.
- После использования прибора, проверьте, чтобы все приборы управления находились в положении «выключено» или «закрыто».
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Любые операции, связанные с ремонтом или наладкой должны производиться квалифицированными специалистами с соблюдением максимальной осторожности. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр и сообщить вид неисправности и модель имеющегося у Вас прибора.



ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- A. Ручка термостата
- B. Ручка выбора функций
- C. Контрольная лампочка включения термостата
- D. Контрольная лампочка включения нагревательных элементов
- E. Электронный программатор "TOUCH"
- F. Электронный программатор







РУЧКИ

РУЧКА ТЕРМОСТАТА (A)

Поворачивая ручку по часовой стрелке, можно выбрать температуру духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max.).









РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ «6» (B)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля
-  = включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ «8» (B)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

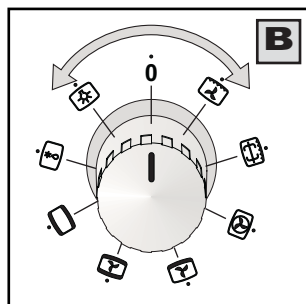
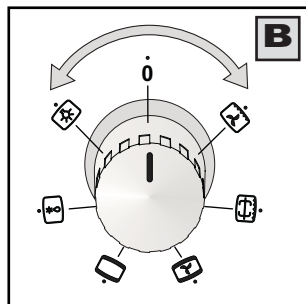
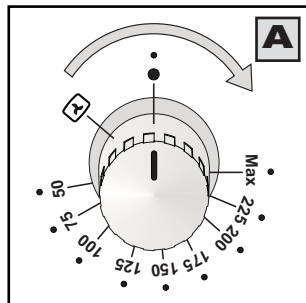
- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
-  = включение нижнего нагревательного элемента с конвекцией
-  = включение заднего нагревательного элемента с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля
-  = включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ ТЕРМОСТАТА (C)

Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.


КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ (D)


Если она горит, это означает, что включен какой-либо из нагревательных элементов.



ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР "TOUCH" (E)

Установка времени




После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения "A" и „0,00“. Следует одновременно нажать кнопки + и – и удерживать их в течение нескольких секунд, либо только кнопку MODE, до тех пор, пока сигнал "A" не исчезнет и не появится символ ручного режима .

Время может быть установлено только когда мигает точка под символом . Время нельзя исправить во время выполнения установленной программы. Если установка времени происходит когда выполняется выбранная программа, то последняя автоматически отключается.

Выбор программы


Следует нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку MODE. В результате перед вами появится следующий список программ:

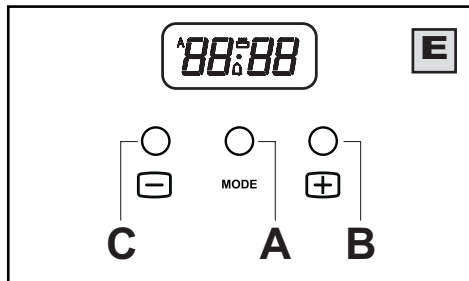
1. Таймер

Время исчезает и появляется символ . Время приготовления блюда может быть установлено при помощи кнопок + и -. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ  начинает мигать. Чтобы выключить звуковой сигнал и символ , следует нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку MODE.




Работа таймера не зависит от других программ приготовления пищи.

2. Работа в полуавтоматическом режиме (длительность или время окончания приготовления пищи)


Время исчезает и появляются мигающие символ "A" и надпись "dur". Длительность приготовления пищи может быть установлено при помощи кнопок + и -. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ "A" начинает мигать. Чтобы выключить звуковой сигнал следует нажать кнопку MODE. Духовка выключена. Чтобы настроить ее на "ручной режим", следует одновременно нажать кнопки + и – и удерживать их в течение нескольких секунд, либо только кнопку MODE, после чего появится символ .



3. Автоматический режим (длительность и время окончания приготовления пищи)

Время исчезает и появляются мигающие символ "A" и надпись "End". Время окончания приготовления пищи может быть установлено при помощи кнопок + и -. Символ  гаснет и появляется символ "A". Когда приготовление пищи начато, снова загорается символ . По истечении установленного времени символ  гаснет, символ "A" начинает мигать и подается звуковой сигнал.

Чтобы выключить звуковой сигнал следует нажать кнопку MODE.

Духовка выключена. Чтобы настроить ее на "ручной режим", Следует одновременно нажать кнопки + и – и удерживать их в течение нескольких секунд, либо только кнопку MODE, после чего появится символ .

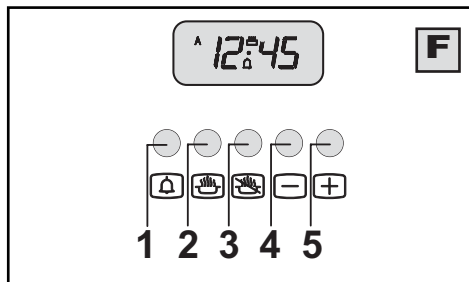
Исправление/отмена установленной программы

Любая установленная программа может быть отменена в любой момент при помощи нажатия и удерживания в течение нескольких секунд одновременно кнопок + и -. Символ "A" исчезнет. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия и удерживания в течение нескольких секунд кнопки MODE, после чего нажатием этой же кнопки следует выбрать функцию, которую вы хотите изменить. Исправление осуществляется при помощи кнопок + и -. В любой момент можно проверить на каком этапе выполнения находится заданная программа. Для этого необходимо нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку MODE, после чего нажатием этой же кнопки следует выбрать функцию, которую вы хотите проверить.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР (F)

Этот прибор выполняет следующие функции:

- Часы (устанавливаются кнопками 2,3)
- Таймер (устанавливается кнопкой 1)
- Длительность приготовления (устанавливается кнопкой 2)
- Окончание приготовления (устанавливается кнопкой 3)
- Ручной режим (устанавливаются кнопками 2,3)
- Перевод времени назад (устанавливается кнопкой 4)
- Перевод времени вперед (устанавливается кнопкой 5)



Цифровой дисплей показывает время и может воспроизводить длительность приготовления блюда и время окончания приготовления, а также показывать время таймера, при нажатии соответствующей кнопки.

ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении каждой программы (за исключением таймера) программатор отключает духовку. При последующем использовании духовки, проверить, чтобы программатор, если он не используется, находился в положении „ручной режим“ (см. приводимую ниже инструкцию).

Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)

После подсоединения к электросети или после перебоав в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения "А" и „0,00“.

Следует одновременно нажать кнопки 4 и 5 и начать установку текущего времени, нажатием кнопки 4 или 5. По завершении установки сигнал "А" исчезает и появляется обозначение ручного режима.

Ручной режим

После настройки времени программатор автоматически переключается в положение „ручной режим“. В ином случае ручной режим может использоваться только после окончания программы автоматического или после его отмены при помощи кнопок 2 и 3. Обозначение "А" гаснет и загорается обозначение .

Таймер (от 0,01 до 0,59 = часы, минуты)

Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 4 или 5.

Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ исчезает.

Работа в полуавтоматическом режиме (длительность приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 2 и установки длительности приготовления пищи при помощи кнопок 4 или 5, высветятся символы "А" и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ "А" замигает и зазвучит звуковой сигнал.

Работа в полуавтоматическом режиме (время окончания приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления пищи при помощи кнопки 5 высветятся символы "А" и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ "А" замигает и зазвучит звуковой сигнал.

Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)

Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (появляются обозначения "А" и) , а затем время окончания приготовления (обозначение гаснет), как описано ранее. Обозначение вновь появляется, когда начинается приготовление блюда в духовке. По истечении времени приготовления обозначение гаснет, а обозначение "А" начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается по окончании программы или функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать одну из кнопок функций духовки.

Начало программы и проверка ее выполнения

Программа начинает выполняться после установки. В любой момент можно проверить установленную программу нажатием соответствующей кнопки.

Исправление/отмена установленной программы

Возникает ошибка программирования автоматического режима, если время на часах находится в промежутке между временем начала и временем окончания приготовления блюда. Об ошибке моментально сообщается посредством звукового сигнала и мигания обозначения "А". Ошибка может быть исправлена путем изменения продолжительности или времени окончания приготовления. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия сначала соответствующей кнопки, а затем кнопок 4 или 5. Отмена программы осуществляется изменением установленного времени на значение „0,00“. Отменяя длительность приготовления, автоматически отменяется время окончания приготовления и наоборот. Духовка выключается автоматически и при этом начинает мигать обозначение "А".

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

На наших многофункциональных электроплитах (6 - 8 функций) вы можете выбрать способ нагрева, наиболее подходящий той пище, которую вы готовите.

Чтобы избежать перегрева, в приборе предусмотрено наличие предохранительного термостата, включающегося при выходе из строя основного термостата. В этом случае электропитание временно прерывается. **Не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Отключите прибор от сети и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.**

Кроме того, некоторые модели могут быть оснащены охлаждающим или тангенциальным вентилятором, предназначенным для охлаждения панели управления, ручек, ручки дверцы и деталей электрооборудования.

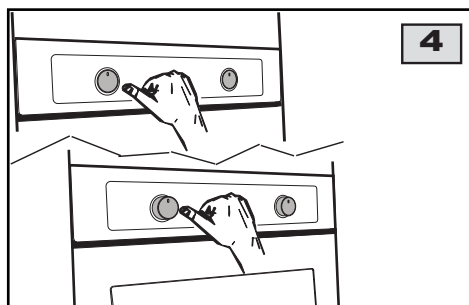
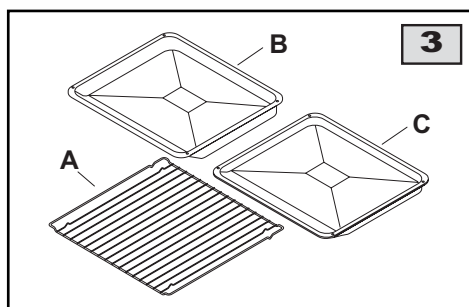
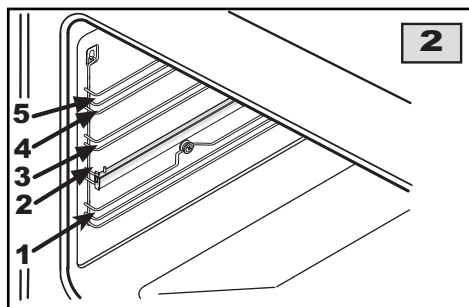
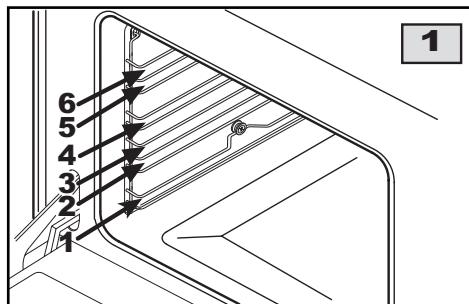
Плита может быть установлена с фиксированными (рис. 1) или телескопическими (рис. 2) направляющими стержнями в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. **Комплект этих принадлежностей, прилагаемых к духовке может меняться в зависимости от модели (рис. 3):**

- решетка (А)
- поддон или поднос для сбора сока (В)
- противень для выпечки или пиццы (С)

Для лучшей выпечки и правильного положения противня (А) в плите см. таблицы рекомендуемой готовки на стр. 15.

Духовка оснащена утапливаемыми ручками. Для пользования духовкой необходимо извлечь ручки наружу, нажав на них (см. рис. 4).

Во время использования духовки удостоверьтесь, что ручки находятся снаружи панели управления для предотвращения их перегрева.



ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи. Предотвратите возможность игр детей с духовкой.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не оказывает влияния на ее работу.
- При открывании дверцы будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Во время работы духовка сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки. При помещении и извлечении емкостей из духовки пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Когда вы ставите или вынимаете блюда, следите, чтобы значительное количество соуса не выливалось на дно духовки (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетку алюминиевой фольгой или другими материалами.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Располагайте его под решеткой (Рис. 1) или кладите его на дно духовки (Рис. 2) при пользовании вертелом. В поддон следует всегда наливать небольшое количество воды. Вода предотвращает подгорание жира, при котором образуется неприятный запах и дым. В процессе приготовления добавляйте воду по мере испарения.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении «выключено» или «закрыто».
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе и после использования стекло дверцы и другие наружные части духовки могут быть очень горячими, поэтому следите, чтобы дети не находились в непосредственной близости от нее.

ВНИМАНИЕ!!! Во время использования духовки и гриля дверца духовки должна быть закрыта.


ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Проверьте, чтобы был установлен ручной режим. Затем, чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из стекловаты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа. Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть жарочную камеру теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Перед употреблением следует вымыть также все дополнительное оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).


Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.

ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ


РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.


ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА

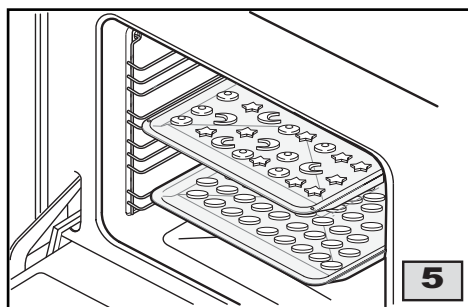
Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (A) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).

ТРАДИЦИОННАЯ УСКОРЕННАЯ ЖАРКА


Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (A) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, и тепло от них распространяется на приготовляемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях (рис. 5).

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (только плиты с 8 функциями)


Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  установите ручку термостата (A) на желаемую температуру и положите продукты в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент, и выделяемое тепло распространяется вентилятором. Эта функция особенно подходит для размораживания и подогрева готовых блюд.



ЖАРКА С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ С ЗАДНИМ ПОДОГРЕВОМ (только плиты с 8 функциями)

Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением  установите ручку термостата (А) на желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (рис. 5). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.


ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (А) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо (рис. 6).

Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.

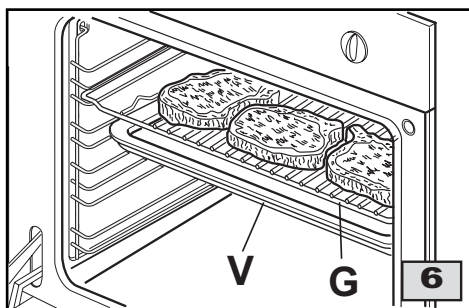
Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

ЖАРКА НА ГРИЛЕ С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (А) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, тепло от которого распространяется вентилятором.

Эта функция особенно подходит для ослабления тепла, выделяемого верхним нагревательным элементом, и для жарки используется меньшая температура, что позволяет добиваться ровной хрустящей корочки. Идеальна для приготовления жаркого и курицы.

Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- Перед началом приготовления предварительно прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, так как холодный воздух, попадающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключить духовку и оставить готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если, после того как вы вынули палочку, она окажется чистой, изделие готово.
- Если выпечка «оседает». В следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Прodelайте зубочисткой отверстия и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте сахаром либо намажьте сметаной, вареньем, кремом и т. п.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму и насыпьте в нее муку или панировочные сухари.
- Если печенье не отделяется от противня. Поставить противень обратно в духовку на короткое время, и отделите печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать воощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

Горячие блюда

- Если при приготовлении горячих блюд время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло (экономия электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным и с хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C)
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашпиговать и посыпать специями.
- Если жаркое жесткое. В следующий раз подольше маринуйте мясо.
- Если жаркое слишком темное сверху или снизу. В следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Порезьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

Жарка на решетке

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой (рис. 6) или на дно духовки, если используется вертел. В поддон обязательно следует налить немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, что приводит к образованию неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте приготовляемые продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся) примерно через час проткните кожу под крыльями для выхода жира.

Алюминий является материалом, легко поддающимся коррозии при непосредственном контакте с органическими кислотами, содержащимися в продуктах и приправах (напр. в уксусе, лимоне и т. д.). По этой причине при приготовлении не рекомендуется класть продукты на алюминиевые и эмалированные противни. Обязательно следует пользоваться специальной бумагой для выпечки.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Противень или форма	Номера прорезей снизу		Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)	
			с 5 направляющими	с 6 направляющими	Температура °С	Время готовки в минутах	Температура °С	Время готовки в минутах
МЯСО								
Жареная телятина	1	1	2	2 или 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Жареная свинина	1	1	2	2 или 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Ростбиф	1,15	1	1 или 2	1 или 2	220	60	=	=
Барашек	2	1	1 или 2	1 или 2	230	165	=	=
ПТИЦА / ДИЧЬ								
Жареный цыплёнок	1	1	2	2 или 3	200-220	100-90	=	=
Жареная индейка	6	1	2	2 или 3	220	150	=	=
Жареная утка	1,5	1	2	2 или 3	=	=	200-220	150-120
РЫБА								
Жареная рыба	1	1	2	2 или 3	200	30-35	=	=
Солёный морской окунь	0,6	1	1 или 2	1 или 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 или 2	1 или 2	220	45	=	=
ПИЦЦА								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 и 3	1 и 4	=	=	220	20
ХЛЕБ								
	1	1	2	2 или 3	200-220	27-20	=	=
ПЕЧЕНЬЕ/ПИРОЖНЫЕ								
Бисквиты / выпечка		1	2	3	180	20-25	190	15
Бисквиты /Выпечка		2	1 и 3	1 и 4	=	=	170-190	18-15
Бисквиты кокосовые		2	1 и 3	1 и 4	=	=	170-190	25-20
Лимонные бисквиты		2	1 и 3	1 и 4	=	=	170-190	27-23
Булочки		2	1 и 3	1 и 4	180	30-35	160-170	30-25
Булочки с изюмом		1	2	3	225	18	=	=
Булочки с изюмом		2	1 и 3	1 и 4	=	=	200	16
ПИРОГИ								
Светлый бисквит/Сдоба	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Яблочный пирог	=	1	2	3	190	60	=	=
Джемовый торт	=	1	2	3	=	=	190	45
Джемовый торт	=	2	1 и 3	1 и 4	=	=	175-190	50-40
Штрудель	=	2 или 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Пирог с заварным кремом	=	2 или 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Значения, указанные в таблицах (температуры и время изготовления) – приблизительны и могут изменяться в зависимости от навыков готовящего человека.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Номера прорезей снизу		Духовка с естественной конвекцией			Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		
		с 5 направляющими	с 6 направляющими	Температура °С	Время готовки в минутах		Температура °С	Время готовки в минутах	
					1-ая сторона	2-ая сторона		1-ая сторона	2-ая сторона
КУСКИ МЯСА									
Отбивная на кости	0,50	4 или 5	5 или 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Бифштекс	0,15	4 или 5	5 или 6	200-225	5	5	=	=	=
Цыплёнок (половина)	1	3 или 4	4 или 5	225	20	20	=	=	=
РЫБА									
Форель	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Филе окуня	0,40	4 или 5	5 или 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Камбала	0,20	4 или 5	5 или 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.
- Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.
- Мойку не следует проводить, когда духовка еще слишком горячая.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства.
- Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Все внешние части духовки (детали из нержавеющей стали, боковые панели, стеклянная дверца) необходимо как можно чаще мыть мыльной водой, после чего их следует протирать насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные моющие средства или жесткие металлические губки для мытья стеклянной дверцы духовки, т.к. они могут оцарапать или повредить стекло.

Запрещается использовать ароматические или алифатические растворители для удаления пятен или следов клея с окрашенных или нержавеющей поверхностей.

ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах. Духовку следует вымыть до ее остывания мыльной водой, после чего тщательно промыть чистой водой и вытереть ее стенки. Не забудьте промывать также используемые принадлежности.

Не поливайте и не мойте электрические резисторы или крышку термостата средствами, содержащими кислоту (прочитайте этикетку используемого вами средства). Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделием.

УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность, то есть гарантирует правильное функционирование духовки. Рекомендуется:

- периодически мыть его без использования абразивных средств;
- периодически проверять его состояние.

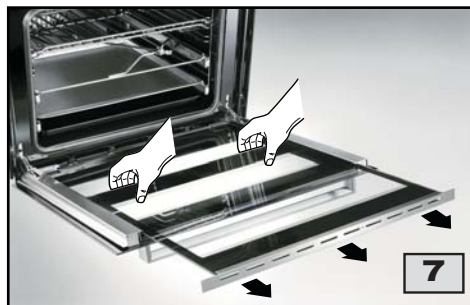
Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обращаться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.

ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО НА ДВЕРЦЕ ПЛИТЫ

Одно из преимуществ наших плит - возможность снимать внутреннее стекло с дверцы плиты для тщательной очистки без помощи специального персонала.

Просто откройте дверцу и вытяните суппорт, к которому прикрепляется стекло (см. рис. 7).

ВНИМАНИЕ!! В процессе снятия стекла с горизонтальной дверцы, возможно ее резкое захлопывание.

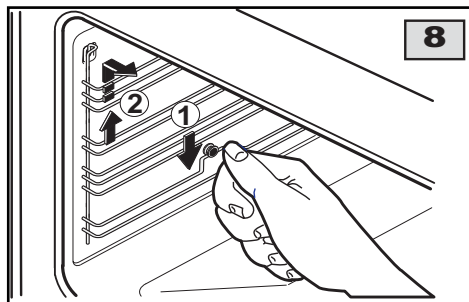


БОКОВЫЕ СТУПЕНИ ПЛИТЫ (рис. 8)

Для более тщательной очистки ступеней их можно извлечь следующим образом:

- Нажмите пальцем на последнюю из прорезей, чтобы высвободить ступень.
- Поднимите её и выньте.

Чтобы поместить ступень обратно, выполните эти действия в обратном порядке.



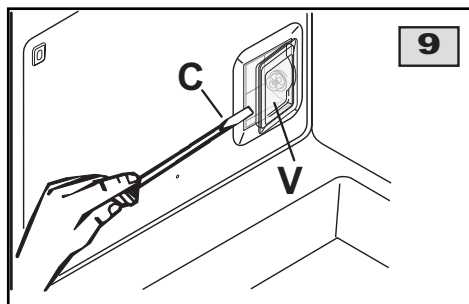
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ (рис. 9)

ВНИМАНИЕ! Во избежание удара электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен.

В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампы (300°C) со следующими характеристиками:
15 W – 230 V ~ - 50 Hz – E 14.

Для замены лампы выполните следующее:

- Извлеките боковые ступени плиты, как объяснено в предыдущем параграфе.
- Снимите защитное стекло (V) держателя лампы, вставив для этого отвёртку (C) между ним и внутренней стенкой плиты.
- Замените лампу и поместите все части обратно, следуя вышеуказанным шагам в обратном порядке.



4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций.

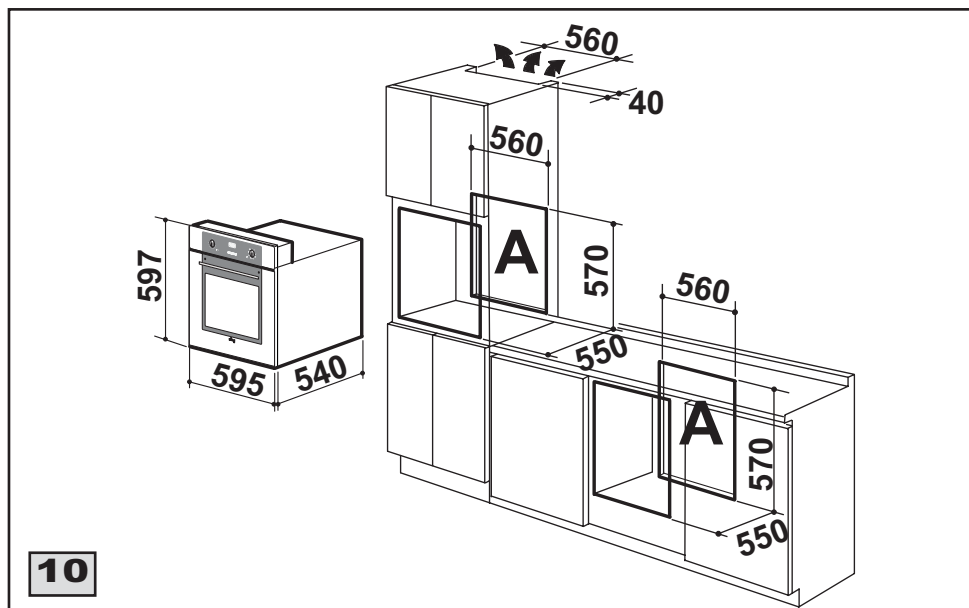
PROBLEM occurring	SOLUTION envisaged
Духовка не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, вставлена ли вилка в розетку • Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда, и чтобы программатор и таймер находились в положении ручного режима • Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику.
Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата	<ul style="list-style-type: none"> • Установите термостат на более высокую температуру • Установите ручку переключателя на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	<ul style="list-style-type: none"> • Установите ручку переключателя на другую функцию • Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки • Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией на стр. 17.

МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРОЙКИ (рис. 10)

ВЫСОТА мм	ШИРИНА мм	ГЛУБИНА мм	ОБЪЕМ дм ³
570	560	550	51

МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Наименование детали	Характеристики
Нижний нагревательный элемент духовки	170 + 800 W
Верхний нагревательный элемент духовки-гриля	800+1800 W
Задний нагревательный элемент духовки	2000 W
Нагревательный элемент гриля	1800 W
Лампочка подсветки духовки	15 W - E 14 - T 300
Тангенциальный вентилятор	18..22 W
Электровентилятор	25..29 W
Шнур питания	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



10

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Работы по установке и текущему обслуживанию, перечисленные на этой странице, должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственность за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам, и возникший вследствие неправильной установки прибора.

- После того как будет снята наружная упаковка и внутренняя упаковка подвижных деталей, следует удостовериться в целостности прибора. В случае возникающих сомнений не пользуйтесь прибором, а обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее краям лезвием или булавкой.
- Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность. В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической переработке. Картон на 80-100% состоит из переработанной бумаги. Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), ленты из полипропилена (PP), наполнители из вспененного полистирола (PS) без хлор-фторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки следует сдавать в пункты приема вторсырья.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Расположенные поблизости или соприкасаемые с прибором стены должны выдерживать нагрев соответствующий 70 К.
- Чтобы предотвратить отслаивание, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C.

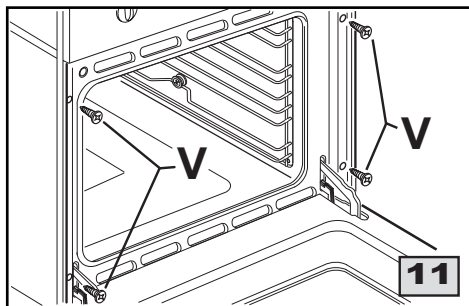
ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка может быть встроена в колонку или в рабочий стол, в которых следует предусмотреть место для встройки, как показано на Рис. 10.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, в мебели следует предусмотреть отверстие (А), как показано на Рис. 10, или убрать заднюю стенку.

Вставьте в соответствующее отделение духовку и закрепите ее специальными винтами (V) (Рис. 11).

Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление духовки винтами применяется исключительно для предотвращения ее выхода из соответствующего отделения мебели.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перед тем как приступить к подключению к электросети следует убедиться, что:

- Токопропускная способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на табличке с характеристиками, расположенной на задней стенке, или в прилагаемой инструкции.
- Розетка или электрооборудование надежно заземлены согласно действующим нормам и положениям. В случае несоблюдения этих правил производитель снимает с себя всякую ответственность.
- Розетка или используемый всесторонний выключатель должны быть легко достижимыми, как только электроприбор устанавливается.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на табличке с характеристиками. Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:

Буква	L (фаза)	= коричневый провод
Буква	N (ноль)	= синий провод
Обозначение	⊕ (земля)	= желто-зеленый провод

- Шнур питания должен располагать таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75K (75°C + температура окружающей среды).
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву.

Если подсоединение производится непосредственно к сети:

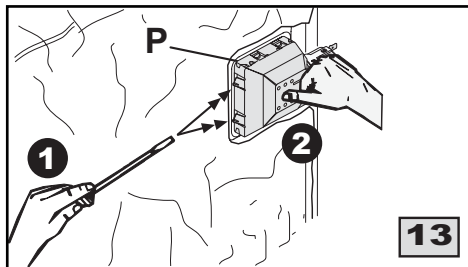
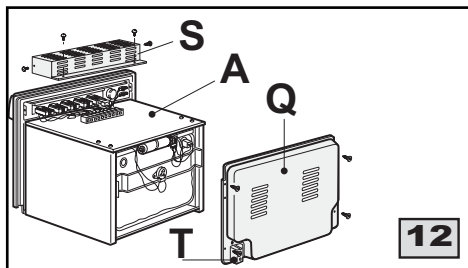
- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к каким-либо работам по обслуживанию прибора следует отключить его от сети.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 17.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из соответствующего отделения, открутив болты (V) (рис. 11). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (T) (рис. 12).
- В случае замены шнура питания провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы, кроме того следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ».
- Снять заднюю панель Q, чтобы получить доступ к моторредуктору, резисторам, ограничителю температуры и патрону (рис. 12).
- Для замены патрона лампочки (P) снимите верхнюю (A) и боковую панели, затем подцепите отверткой концы двух блокировочных язычков (см. рис. 13) и снимите патрон в направлении задней стенки духовки.
- Для замены термостата, коммутатора, программатора и контрольных лампочек следует снять защитный кожух (S) (рис. 12). Затем следует снять ручки и отвинтить расположенные под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене детали.



1. DÔLEŽITÉ POZNÁMKY A ODPORÚČANIA PRE OBSLUHU	4-5
2. POPIS SPOTREBIČA	6-9
3. POKYNY PRE SPOTREBITELA	10-17
4. ČO ROBIŤ, AK NIEČO NEFUNGUJE	17
5. TECHNICKÉ PARAMETRE	18
6. POKYNY PRE INŠTALATÉRA	19-20

TECHNICKÝ SERVIS A NÁHRADNÉ DIELY

Tento spotrebič, skôr ako opustil fabriku, prešiel radom kontrolných testov, realizovaných kvalifikovanými odborníkmi tak, aby bola zabezpečená jeho najlepšia činnosť.

Akúkoľvek nevyhnutnú opravu alebo nastavenie musia vykonať s najväčšou dôslednosťou kvalifikovaní odborníci.

Z tohto dôvodu Vám odporúčame obrátiť sa vždy na najbližší autorizovaný servis, pričom uveďte značku, model, výrobné číslo a druh poruchy na spotrebiči. Údaje týkajúce sa spotrebiča sú uvedené na etikete, ktorá je nalepená na spotrebiči a vložená v návode na použitie.

Poznámka: uvedenú etiketu nalepte na prázdne miesto dolu, tak budete mať vždy poruke potrebné údaje.

Tieto informácie umožnia servisnému pracovníkovi zabezpečiť potrebné náhradné diely a v konečnom dôsledku zabezpečiť rýchlú a efektívnu opravu.

Originálne náhradné diely a doplnkové príslušenstvo nájdete v našich servisných strediskách a v autorizovaných predajniach.


MIESTO VYHRADENÉ NA NALEPENIE ETIKETY S ÚDAJMI O SPOTREBIČI

Spotrebič bol navrhnutý a vyrobený v súlade s nasledovnými európskymi normami:

- EN 60 335-1 a EN 60 335-2-6 (elektrická) v znení neskorších predpisov.

Spotrebič vyhovuje požiadavkám nasledujúcich Európskych vyhlášok:

- CE 2006/95 vzťahujúce sa na elektrickú bezpečnosť (BT).
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 vzťahujúce sa na elektromagnetickú kompatibilitu (EMC).

na identifikačnom štítku a obale má symbol .

Vybavenie rúry na pečenie, ktoré by sa mohlo dostať do kontaktu s potravinami, je vyrobené z materiálov vyhovujúcich požiadavkám direktívy CEE 89/109 z 21/12/88.

Tento výrobok spĺňa požiadavky Smernice EÚ 2002/96/ES.

Symbol preškrtnutého koša znázornený na výrobku znamená, že po ukončení jeho funkčnej životnosti nesmie byť likvidovaný ako domáci odpad, ale musí byť odovzdaný do zberného strediska pre zber elektrických a elektronických zariadení alebo odovzdaný predajcovi pri nákupe nového rovnocenného zariadenia.



Užívateľ nesie zodpovednosť za odovzdanie spotrebiča, po ukončení jeho životnosti, v príslušnom zbernom stredisku. V prípade nedodržania uvedeného postupu mu hrozí postih podľa platných právnych predpisov o odpadoch.

Primeraný diferencovaný zber umožňujúci následnú recykláciu, spracovanie alebo likvidáciu spotrebiča, v súlade s ochranou životného prostredia, prispieva k zabráneniu negatívnych dopadov na životné prostredie a na zdravie ľudí a napomáha recyklácii materiálov, z ktorých je výrobok zložený.

Podrobnejšie informácie týkajúce sa systémov zberu, ktoré sú k dispozícii, si vyžiadajte v miestnych zberniciach odpadov alebo v obchode, v ktorom ste spotrebič kúpili.

Výrobcovia a dovozcovia dodržiavajú podmienky týkajúce sa zodpovednosti za recykláciu, spracovanie a likvidáciu spotrebičov v súlade s ochranou životného prostredia jednak priamo, jednak zúčastňujú sa na spoločnom systéme zberu.

Kúpili ste si náš výrobok, za čo Vám srdečne ďakujeme. Sme presvedčení, že tento nový spotrebič, moderný, funkčný a praktický, vyrobený z najkvalitnejších materiálov, splní čo najlepšie Vaše očakávania.

Obsluha tohto nového spotrebiča je jednoduchá, napriek tomu je však dôležité, aby ste si pred jeho inštaláciou a **použitím pozorne prečítali tento návod**, v ktorom nájdete poučenia o bezpečnosti pri inštalácii, používaní a údržbe. Návod si starostlivo odložte, aby ste si v budúcnosti mohli vyhľadať potrebné informácie.

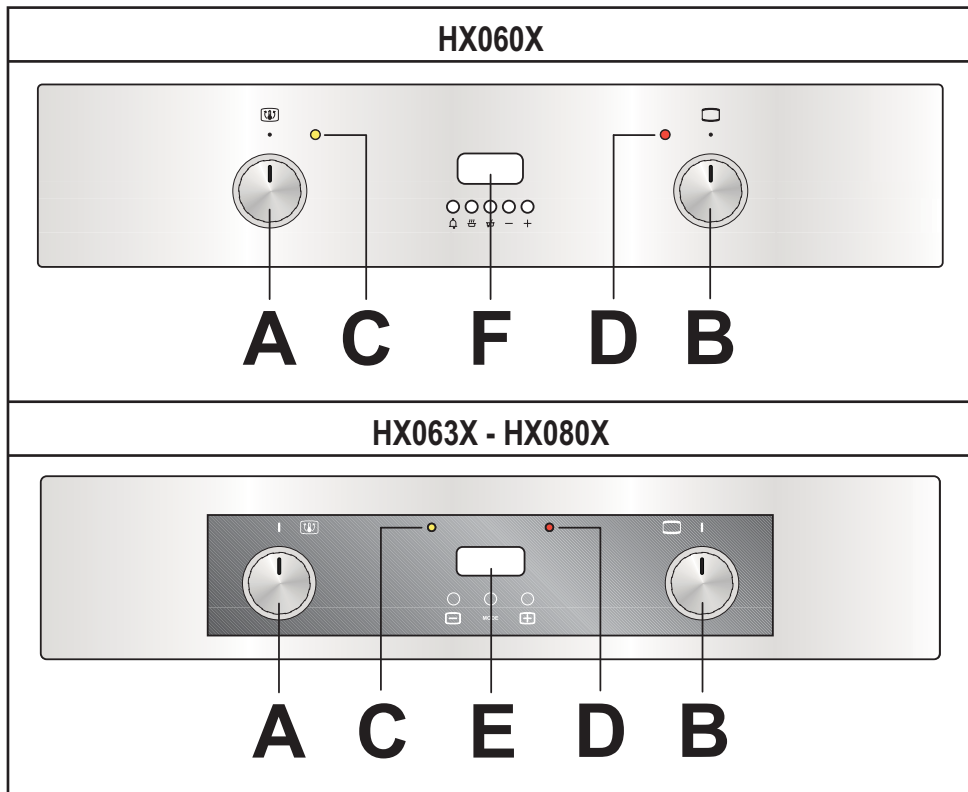
Výrobca si vyhradzuje právo realizovať zmeny na svojich výrobkoch, ktoré uzná za nevyhnutné alebo užitočné, aj v záujme spotrebiteľa, pričom zmeny na výrobku nenarušia základné charakteristiky funkčnosti a bezpečnosti. Výrobca nezodpovedá za nepresnosti spojené s chybami tlače alebo sadzbou textu, ktoré sa môžu vyskytnúť v tomto návode na použitie.

Poznámka: obrázky v tomto návode majú výlučne orientačný charakter.

- **Inštalácia a údržba opísané v časti 6. môžu byť realizované len kvalifikovanou osobou.**
- Zariadenie sa môže používať len za účelom, pre ktoré bolo vyrobené, t.j. pre varenie v domácnosti. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
- Výrobca nie je zodpovedný za prípadné majetkové škody a ublíženie na zdraví, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávnej inštalácie, manipulácie alebo nesprávnym používaním zariadenia.
- Po odstránení vonkajšieho obalu ako aj obalov jednotlivých súčastí je potrebné uistiť sa, či zariadenie je kompletné. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na kvalifikovaného pracovníka.
- Časti obalu (kartón, sáčky, polystyrén, klice...) nenechávajú na miestach, ktoré sú v dosahu detí, na niekoľko týždňov môžu byť pre ne nebezpečné.
- S ohľadom na ochranu životného prostredia sú obaly vyrobené z ekologických a recyklovaných materiálov.
- Elektrická bezpečnosť tohto zariadenia je zaručená len v prípade správneho uzemnenia tak, ako to vyžadujú normy elektrickej bezpečnosti. Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade nedodržania týchto noriem. V prípade pochybností si vyžiadajte kontrolu uzemnenia kvalifikovaným odborníkom.
- Pred zapojením zariadenia do siete sa ubezpečte, či údaje na etikete zodpovedajú technickým parametrom elektrickej siete (viď časť "5-TECHNICKÉ PARAMETRE").

Pri používaní akéhokoľvek elektrického spotrebiča je nevyhnutné dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- Nedotýkajte sa zariadenia mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Nepoužívajte zariadenie stojac naboso.
- Ak chcete zariadenie odpojiť zo siete, neťahajte pritom šnúru elektrického vedenia.
- Nevystavujte zariadenie pôsobeniu atmosférických vplyvov (dážď, slnko...).
- Nedovoľte, aby ho bez dozoru používali deti alebo postihnuté osoby
- Pred prvým použitím rúry na pečenie sa doporučuje zohriať prázdnu rúru so zavretými dvierkami na maximálnu teplotu na dobu cca. jednej hodiny, aby sa odstránil charakteristický zápach izolácie zo sklenej vaty. Počas tohto úkonu je potrebné zabezpečiť vetranie miestnosti.
- Počas použitia, ako aj po vypnutí zariadenia sklo dvierok rúry ako aj okolité časti môžu byť horúce, preto nedovoľte, aby sa deti zdržovali v blízkosti spotrebiča.
- Zariadenie udržiavajte v čistote. Zvyšky jedla môžu byť príčinou požiaru.
- Rúru nepoužívajte pre uskladnenie jedál alebo riadov: pri náhodnom zapnutí rúry to môže byť príčinou poškodenia a nehody.
- Uistite sa, či sa elektrické káble nachádzajú v dostatočnej vzdialenosti od horúcich častí spotrebiča.
- Po použití zariadenia sa presvedčte, či sú všetky ovládače v polohe „vypnuté“.
- Pred začatím akejkoľvek operácie čistenia alebo údržby vypnite zariadenie z elektrickej siete.
- V prípade poruchy alebo nesprávneho fungovania zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete. Nesnažte sa sami spotrebič rozoberať. Každá oprava alebo nastavenie musia byť uskutočnené s maximálnou dôkladnosťou kvalifikovaným pracovníkom. Z tohto dôvodu doporučujeme, aby ste sa obrátili na naše najbližšie servisné stredisko a oznámili druh závady a typ Vášho spotrebiča.



RIADIACI PANEL RÚRY

- A. Ovládač termostatu
- B. Ovládač výberu funkcií
- C. Kontrolka zapnutia termostatu
- D. Kontrolka zapnutia elektrických komponentov
- E. Elektronický programátor "TOUCH"
- F. Elektronický programátor







OVLÁDANIE

OVLÁDAČ TERMOSTATU (A)

Otáčaním vypínača smerom vpravo je možné vybrať teplotu rúry na prípravu jedál (od 50°C až Max.).









OVLÁDAČ VÝBERU FUNKCIÍ (6) (B)

Otáčaním prepínača smerom vpravo alebo vľavo vidíte nasledujúce symboly:

- 0 = rúra je vypnutá
-  = zapnutie osvetlenia rúry, ktoré ostane svietiť pri všetkých funkciách
-  = zapnutie ventilátora
-  = zapnutie horného a dolného ohrevného prvku
-  = zapnutie horného a dolného ohrevného prvku s ventilátorom
-  = zapnutie ohrevného prvku grilu
-  = zapnutie ohrevného prvku gril s ventilátorom

OVLÁDAČ VÝBERU FUNKCIÍ (8) (B)

Otáčaním prepínača smerom vpravo alebo vľavo vidíte nasledujúce symboly:

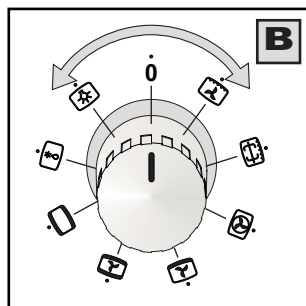
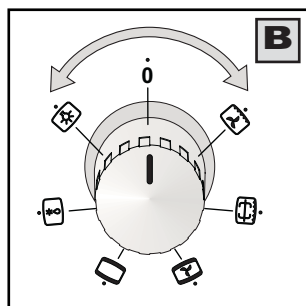
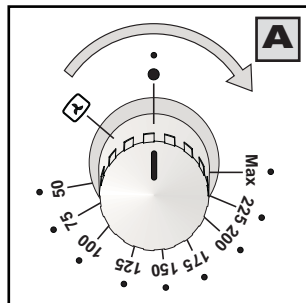
- 0 = rúra je vypnutá
-  = zapnutie osvetlenia rúry, ktoré ostane svietiť pri všetkých funkciách
-  = zapnutie ventilátora
-  = zapnutie horného a dolného ohrevného prvku
-  = zapnutie horného a dolného ohrevného prvku s ventilátorom
-  = zapnutie dolného ohrevného prvku s ventilátorom
-  = zapnutie zadného ohrievacieho prvku s ventilátorom
-  = zapnutie ohrevného prvku grilu
-  = zapnutie ohrevného prvku gril s ventilátorom

KONTROLKA ZAPNUTIA TERMOSTATU (C)

Keď svieti, rúra alebo gril je v činnosti. Počas používania rúry sa vypne pri dosiahnutí zvolenej teploty. Počas pečenia je bežné, ak sa žltá kontrolka opätovne zapne a vypne, pretože teplota rúry je kontrolovaná.

KONTROLKA ZAPNUTIA ELEKTRICKÝCH KOMPONENTOV (D)


Keď svieti znamená to, že elektrický komponent je zapnutý.




ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR "TOUCH" (E)

Nastavenie času

Po zapojení do elektrickej siete alebo po prerušení dodávky elektrickej energie začnú na displeji naraz blikať symboly "A" a "0,00" alebo doba, ktorá uplynula od obnovenia prívodu elektrickej energie.

Stlačte a niekoľko sekúnd držte naraz stlačené tlačidlá + a - alebo len tlačidlo MODE, pokiaľ nezhasne symbol "A" a nezasvieti sa symbol  signalizujúci manuálne ovládanie.

Čas môžete nastaviť len vtedy, ak bodka nachádzajúca sa pod symbolom  blinká.



Presný čas nemôžete nastaviť vtedy, keď prebieha niektorý prevádzkový program.


Ak nastavíte čas v priebehu nejakého prevádzkového programu, tento program sa automaticky vypne.

Voľba programov

Stlačte a niekoľko sekúnd držte stlačené tlačidlo MODE. Ak toto tlačidlo stlačíte niekoľkokrát za sebou, spustí sa nasledujúce poradie programov:

1. Časomiera


Zobrazenie hodín zmizne, zapne sa symbol  a pomocou tlačidiel + a - môžete nastaviť čas. Po uplynutí nastaveného času dôjde k aktivácii akustického signálu a začne blikať symbol .

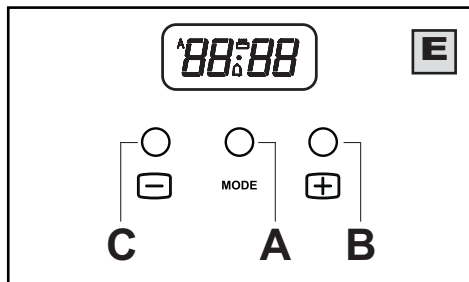
Pre vypnutie akustického signálu a zhasnutie symbolu  držte niekoľko sekúnd stlačené tlačidlo MODE.

Funkcia časomiera je nezávislá od všetkých ostatných programov varenia.




2. Dĺžka varenia

Zobrazenie hodín zmizne, symbol "A" a nápis "dur" začnú blikať. Pomocou tlačidiel + a - môžete nastaviť dĺžku varenia. Po uplynutí nastaveného času dôjde k aktivácii akustického signálu a začne blikať symbol "A". Pre vypnutie akustického signálu stlačte tlačidlo MODE.


Rúra je teraz vypnutá; pre spustenie rúry v manuálnom režime naraz stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlá + a - alebo tlačidlo MODE a symbol  sa znovu zobrazí.



3. Ukončenie varenia

Zobrazenie hodín zmizne, symbol "A" a nápis "End" začnú blikať. Pomocou tlačidiel + a - môžete nastaviť čas ukončenia varenia. Symbol  sa vypne a zobrazí sa symbol "A". Symbol  sa opäť zobrazí vtedy, keď dôjde k zapnutiu rúry a teda k začatiu varenia. Po uplynutí doby varenia symbol  zhasne, symbol "A" začne blikať a dôjde k aktivácii akustického signálu.

Pre vypnutie akustického signálu stlačte tlačidlo MODE.

Rúra je teraz vypnutá; pre spustenie rúry v manuálnom režime naraz stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlá + a - alebo tlačidlo MODE a symbol  sa znovu zobrazí.

Oprava/zrušenie nastaveného programu

Akýkoľvek nastavený program môžete kedykoľvek zrušiť tak, že na niekoľko sekúnd naraz stlačíte tlačidlá + a -. Symbol "A" zhasne.

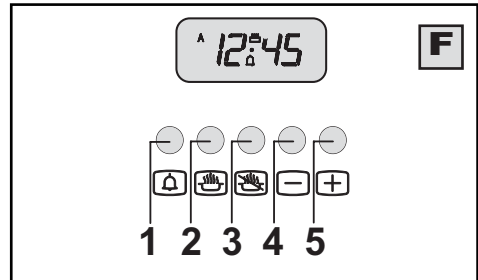
Akýkoľvek nastavený program môžete kedykoľvek opraviť tak, že na niekoľko sekúnd stlačíte tlačidlo MODE a potom ho niekoľkokrát za sebou stlačíte podľa funkcie, ktorú chcete opraviť. Opravu musíte vykonať pomocou tlačidiel + a -.

Kedykoľvek môžete skontrolovať stav nastaveného programu tak, že na niekoľko sekúnd stlačíte tlačidlo MODE a potom ho niekoľkokrát za sebou stlačíte podľa funkcie, ktorú chcete zobrazíť.

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR (F)

Táto súčiastka má nasledovné funkcie:

- Hodiny (nastavuje sa tlačidlami 2 a 3)
- Odpočítavacie hodiny (nastavuje sa tlačidlom 1)
- Čas pečenia (nastavuje sa tlačidlom 2)
- Ukončenie pečenia (nastavuje sa tlačidlom 3)
- Ručné ovládanie (nastavuje sa tlačidlami 2 a 3)
- Nastavenie času dozadu (nastavuje sa tlačidlom 4)
- Nastavenie času dopredu (nastavuje sa tlačidlom 5)



Digitálny display zobrazuje vždy čas. Po stlačení príslušného tlačidla sa zobrazí čas trvania a ukončenia pečenia alebo odpočítavanie.

N.B.: Po ukončení každého programu (okrem odpočítavania) programátor vypne elektrickú rúru. Ak sa pri ďalšom použití rúry nepoužije programátor, je potrebné ho nastaviť do polohy ručné ovládanie (viď nižšie uvedené pokyny).

Nastavenie času (od 0,01 do 24,00 = hh,mm)

Po elektrickom pripojení a po výpadku prúdu blikajú na display súčasne znaky „A“ a „0,00“ alebo čas, ktorý ubehol od zapojenia prúdu. Stlačiť súčasne tlačidlá 2 a 3 a nastaviť aktuálny čas pomocou tlačidiel 4 alebo 5. po nastavení symbol „A“ zhasne a zobrazí sa symbol ručného ovládania.

Ručné ovládanie

Po nastavení času sa programátor automaticky nastaví na ručné ovládanie. Inak ho do ručného ovládania možno nastaviť až po ukončení automatického programu alebo po jeho zrušení, súčasným stlačením tlačidiel 2 a 3 symbol „A“ zmizne a objaví sa symbol ovládania.

Odpočítavacie hodiny (od 0,01 do 0,59 = hh,mm)

Stlačiť tlačidlo 1 a vybrať čas pečenia pomocou tlačidla 4 alebo 5. Symbol „A“ sa rozsvieti. Na konci stanoveného času sa ozve zvukový signál a symbol „A“ zhasne.

Poloautomatický chod (s časom pečenia od 0,01 do 23,59 = hh,mm)

Stlačiť tlačidlo 2 a nastaviť čas pečenia pomocou tlačidla 4 alebo 5. Symbol „A“ a symbol ovládania stále svietia. Po uplynutí nastaveného času symbol ovládania zhasne, symbol „A“ bliká a ozve sa zvukový signál.

Poloautomatický chod (s funkciou ukončenia pečenia od 0,01 do 23,59 = hh,mm)

Stlačiť tlačidlo 3 a nastaviť čas ukončenia pečenia pomocou tlačidla 5. Symbol „A“ a symbol ovládania stále svietia. Po uplynutí nastaveného času symbol ovládania zhasne, symbol „A“ bliká a ozve sa zvukový signál.

Automatický chod (s odloženým začatím pečenia)

Najskôr naprogramovať čas pečenia (symbol „A“ a symbol ovládania sa rozsvetia) a potom ukončenie pečenia (symbol ovládania zhasne) podľa predošlého opisu. Symbol ovládania sa znovu rozsvieti pri začatí pečenia. Po ubehnutí času pečenia, symbol ovládania zhasne, symbol „A“ bliká a ozve sa zvukový signál.

Zvukový signál

Zvukový signál sa ozve na konci programu alebo funkcie odpočítavania a trvá zhruba 7 minút. Možno ho vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Začiatok programu a kontrola

Program začne po nastavení údajov. Stlačením príslušného tlačidla možno program kontrolovať v ktoromkoľvek okamihu.

Oprava/zmazanie nastaveného programu

Zariadenie signalizuje chybu programovania automatického chodu ak sa čas na hodinách nachádza v časovom rozpätí medzi časom začatia a časom ukončenia pečenia. Zariadenie okamžite signalizuje chybu zvukom a blikaním symbolu „A“. Chybu nastavenia možno napraviť zmenením času pečenia alebo času ukončenia pečenia. Ktorýkoľvek stanovený program možno upraviť v ľubovoľnom okamihu – najprv stlačiť príslušné tlačidlo programovania a potom tlačidlá 4 a 5. Program možno zmazať upravením nastaveného času na hodnotu „0,00“. Zmazaním času pečenia sa automaticky zmaže ukončenie pečenia a naopak. Elektrická rúra sa automaticky vypne a symbol „A“ bliká.

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Naše multifunkčné elektrické rúry (6 - 8 funkcií) umožňujú vybrať najvhodnejší ohrev podľa rôznych požiadaviek pri pečení.

Aby sa vyhol prehriatiu rúry, elektrické zariadenie je vybavené bezpečnostným termostatom, ktorý sa zapne v prípade poruchy na hlavnom termostate.

V tomto prípade sa elektrické napojenie dočasne preruší: **nesnažte sa opraviť poruchu sami, ale vypnite spotrebič a kontaktujte najbližšie Servisné centrum.**

Okrem toho, spotrebič je vybavený ochladzovacím ventilátorom alebo tangenciálnym ventilátorom, ktorého úlohou je ochladzovanie predného ovládacieho panela, ovládačov, úchytky dvierok rúry a elektrických častí.

Rúra môže byť vybavená fixnými (obr. 1) alebo teleskopickými drážkami (obr. 2), na ktoré sa môže položiť príslušenstvo, ktorého vybavenie sa mení v závislosti od modelu (obr. 3):

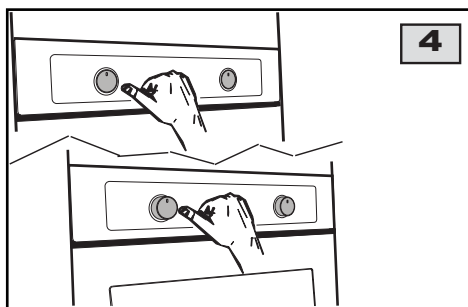
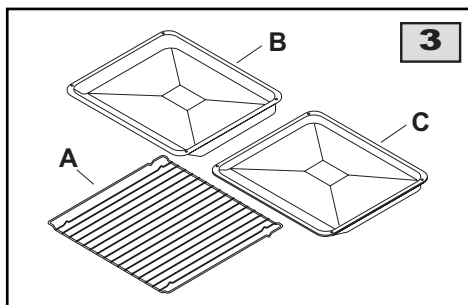
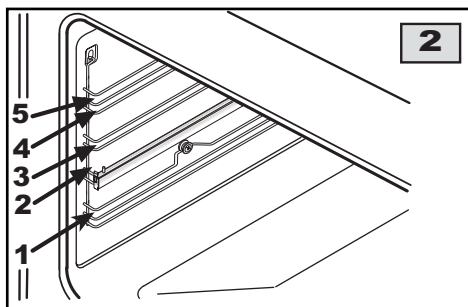
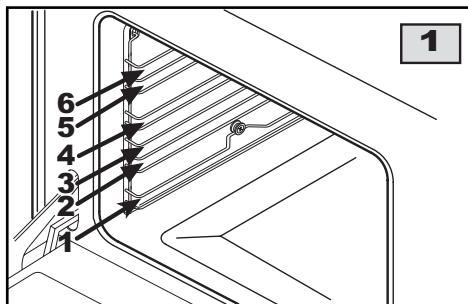
- rošt rúry (A)
- pekáč (B) alebo tácka na zachytenie tekutiny
- plech na koláče alebo na pizzu (C)

Aby ste dosiahli čo najlepší výkon a správne umiestnenie grilu (A), používajte tabuľky na str. 15.

Zariadenie je vybavené otočnými ovládačmi «push-push».

Aby bolo možné rúru použiť, je potrebné vytiahnuť otočné ovládače ich stlačením (pozri obrázky 4).

Počas použitia rúry sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú vo vonkajšej polohe vzhľadom k čelnému ovládaciemu panelu, aby sa predišlo prípadnému prehriatiu.



ZÁSADY BEZPEČNOSTI

- Nenechávajte rúru počas pečenia bez dozoru. Uistite sa, že sa deti so zariadením nehrajú.
- Pri otváraní rúry uchopte vždy rukoväť v strednej časti. Nepôsobte nadmerným tlakom na otvorené dvierka.
- Keď počas pečenia dochádza na dvierkach a na stenách rúry k tvorbe kondenzátu, je všetko v poriadku – jedná sa o úplne bežný jav. Táto skutočnosť nemá vplyv na činnosť rúry.
- Pri otvorení dvierok rúry si dávajte pozor na únik horúcej pary.
- Počas použitia sa zariadenie nadmerne ohrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných článkov vo vnútri rúry. Pri vkladaní a vyberaní nádob z rúry používajte ochranné rukavice.
- Pri vkladaní alebo vyberaní jedál z rúry sa uistite, že prísady nepadajú vo veľkom množstve na dno (oleje a tuky sú po zohriatí ľahko zápalné).
- Používajte nádoby odolné voči teplotám vyznačeným na otočnom ovládači termostatu.
- Počas pečenia odporúčame nepokrývať dno rúry alebo mriežky hliníkovými fóliami ani inými materiálmi, aby sa predišlo negatívnym výsledkom.
- Pri pečení s grilom zakaždým používajte zbernú nádobu na zachytávanie šťavy z mäsa, ako je uvedené v odstavci „PRAKTICKÉ RADY PRE PEČENIE“.
- Po použití zariadenia sa uistite, že sa všetky ovládacie prvky nachádzajú v polohe odpovedajúcej vypnutému alebo uzatvorenému stavu.
- **UPOZORNENIE!!!** Počas použitia zariadenia a nejakú dobu aj po jeho použití môže byť sklo rúry a dostupné súčasti veľmi teplé, a preto je potrebné udržiavať deti v dostatočnej vzdialenosti od zariadenia.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE!!!

Počas používania rúry na pečenie a grilovanie musia byť dvierka zatvorené.


ČO ROBIŤ PRI PRVOM POUŽITÍ RÚRY

Skontrolujte, či programovanie pečenia je v polohe manuálneho režimu. Aby ste odstránili charakteristickú vôňu, ktorú ma izolácia zo sklenej vaty, ohrievajte prázdnu rúru so zavretými dvierkami na maximálnej teplote približne hodinu. Počas tohto úkonu nezostávajúce v miestnosti a zabezpečte jej vetranie. Potom rúru nechajte vychladnúť a vnútorný priestor umyte teplou vodou s pridaním jemného čistiaceho prostriedku. Pred prvým použitím je potrebné umyť tiež doplnkové príslušenstvo (gril, ražeň, plech...)


Pred začatím umývania zariadenie vypnite z elektrickej siete.

AKO POUŽÍVAŤ MULTIFUNKČNÚ RÚRU


ROZMRAZOVANIE OKOLITÝM VZDUCHOM

Pootočte ovládač (B) a nasmerujte ho na symbol  a potom vložte do rúry jedlo, ktoré chcete rozmraziť. Doba potrebná na rozmrazenie závisí od kvality a od druhu jedla. Výberom tejto funkcie sa zapne iba ventilátor, ktorým v rúre cirkuluje vzduch a veľmi pomaly rozmrazuje jedlo. Tento spôsob rozmrazovania je obzvlášť vhodný na ovocie a koláče.


TRADIČNÉ PEČENIE

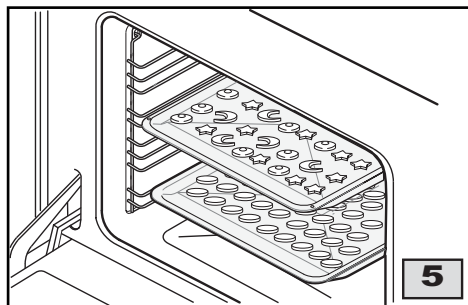
Pootočte ovládač (B) a nasmerujte ho na symbol , nastavte ovládač termostatu (A) na želanú teplotu. Ak ste si zvolili predhriatie, počkajte, kým sa žltá žiarovka termostatu nevypne a potom vložte jedlo do rúry. Výberom tejto funkcie sa zapne horné a dolné teleso produkujúce teplo na jedlo. Toto pečenie je vhodné na prípravu každého jedla (mäso, ryba, chlieb, pizza, koláče).

TRADIČNÉ PEČENIE S CIRKULÁCIOU VZDUCHU


Pootočte ovládač (B), nasmerujte ho na symbol  a nastavte ovládač termostatu (A) na želanú teplotu. Ak ste si zvolili predhriatie, počkajte, kým sa žltá žiarovka termostatu nevypne a potom vložte jedlo do rúry. Výberom tejto funkcie sa zapne horné a dolné teleso produkujúce teplo, ktoré ventilátor rozcirkuluje. Toto pečenie je obzvlášť vhodné na rýchle pečenie a na pečenie naraz na viacerých drážkach (obr. 5).

TEPLOVZDUŠNÉ ROZMRAZOVANIE A VYHRIATIE (iba rúry s 8 funkciami)

Pootočte ovládač (B), nasmerujte ho na symbol  a nastavte ovládač termostatu (A) na želanú teplotu a vložte jedlo do rúry. Výberom tejto funkcie sa zapne dolné teleso produkujúce teplo, ktorého cirkuláciu zabezpečí ventilátor. Táto funkcia je obzvlášť vhodná na rozmrazenie a zohriatie už pripravených gastronomických produktov.



TURBO PEČENIE SO ZADNÝM OHREVOM (iba rúry s 8 funkciami)

Pootočte ovládač (B), nasmerujte ho na symbol  a nastavte ovládač termostatu (A) na želanú teplotu a vložte jedlo do rúry. Ak ste si zvolili predhriatie, počkajte, kým sa žltá žiarovka termostatu nevyhne a potom vložte jedlo do rúry. Výberom tejto funkcie sa zapne zadné teleso produkujúce teplo, ktorého cirkuláciu zabezpečí ventilátor. Teplo sa tak rýchlo a narovnať rozšíri a umožní piecť naraz rôzne jedlá uložené na viacerých drážkach. (obr. 5).


GRIL

Pootočte ovládač (B), nasmerujte ho na symbol  a nastavte ovládač termostatu (A) na želanú teplotu. Výberom tejto funkcie sa zapne stredné horné teleso, ktorého teplo priamo pôsobí na jedlo (obr. 6).

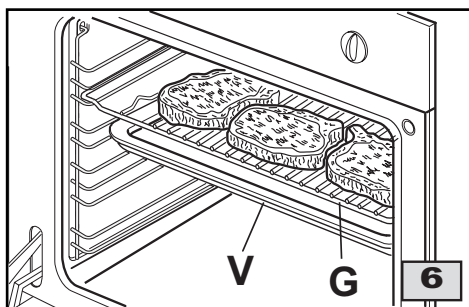
Okrem grilovania, môžete získať zlatisté opečenie už upečených jedál, alebo opiecť chlieb.

Vždy použite tácku na zachytávanie šťavy tak, ako je uvedené v kapitole PRAKTICKÉ RADY PRI PEČENÍ.

TURBO GRIL

Pootočte ovládač (B), nasmerujte ho na symbol  a nastavte ovládač termostatu (A) na želanú teplotu. Výberom tejto funkcie sa zapne horné stredné teleso produkujúce teplo, ktoré ventilátor rozcirkuluje. Toto pečenie je obzvlášť vhodné keď chceme zmierniť priamy ohrev z horného telesa použitím nižšej teploty pečenia, čím sa dosiahne jednotné a chrumkavé zlatisté upečenie. Ideálne na ryby a hrianky.

Vždy použite tácku na zachytávanie šťavy tak, ako je uvedené v kapitole PRAKTICKÉ RADY PRI PEČENÍ.



PRAKTICKÉ RADY PRI PEČENÍ

Zákusky a chlieb:

- Pred pečením zákuskov alebo chleba vyhrejte rúru po dobu aspoň 15 minút.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože studený vzduch zvonku by mohol prerušiť rast cesta. Po ukončení pečenia nechajte cesto vo vypnutej rúre ešte približne 10 minút.
- Na pečenie zákuskov nepoužívajte smaltovaný plech ani pekáč, ktoré sú vo výbave rúry.
- Ako sa presvedčiť, či je cesto už upečené? Približne 5 minút pred ukončením pečenia pichnete do cesta v jeho najhrubšej časti drevené špáradlo. Ak je špáradlo suché, znamená to, že cesto je upečené.
- Ak piškóta "klesne". Nabudúce použite menej tekutín alebo znížte teplotu o 10°C.
- Ak je cesto príliš suché. Cesto popichajte špáradlom a pokropte ovocnou šťavou alebo líkércom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10°C a skráťte dobu pečenia.
- Ak je povrch cesta príliš tmavý. Nabudúce ho pečte na nižšej úrovni vodiacej lišty, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa cesto na povrchu pripálilo. Odstráňte pripálenú časť a posypte ho cukrom alebo ozdobe zákusok šľahačkou, džemom, krémom a pod.....
- Ak je spodok cesta príliš tmavý. Nabudúce ho pečte na vyššej úrovni a znížte teplotu.
- Ak je chlieb alebo zákusok dobre upečený zvonku, ale nedopečený v strede. Nabudúce použite menej tekutín, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa cesto nedá odlepiť z formy. Cesto oddel'te nožom od bočných stien formy. Prikryte vlhkou utierkou a formu obráťte hore dnom. Nabudúce formu dobre vymažte tukom a vysypte múkou alebo strúhankou.
- Ak sa sušienky nedajú odlepiť z plechu. Vložte plech na chvíľu späť do rúry a sušienky oddel'te skôr ako vychladnú. Nabudúce použite "špeciálny papier na pečenie", aby ste predišli tomuto problému.

Prvé a druhé jedlá:

- Ak je doba pečenia jedál dlhšia ako 40 minút, vypnite rúru 10 minút pred ukončením pečenia a využite zvyškové teplo (úspora energie).
- Pečené mäso bude šťavnatejšie, ak ho budete piecť v prikrytom pekáči a bude mať chrumkavú kôrku, ak ho budete piecť v odkrytom pekáči.
- Biele mäso, hydina a ryby sa zvyšajne pečú pri strednej teplote (menej ako 200°C)
- Tmavé mäso "nakravo" sa pečie pri vysokých teplotách (nad 200°C) a krátko.
- Aby malo pečené mäso dobrú chuť, prešpikujte ho kúskami slaniny a posypte aromatickými bylinkami.
- Ak je pečené mäso tvrdé. Nabudúce nechajte mäso dlhšie odležať.
- Ak je pečené mäso príliš tmavé na povrchu alebo zospodu. Nabudúce ho vložte na vyššiu alebo nižšiu polohu v rúre, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Pečené mäso nie je dobre prepečené? Pokrájajte ho na plátky, uložte na pekáč, polejte vlastnou šťavou a dopečte.

Grilovanie:

- Pred grilovaním potraviny zľahka potrite tukom a okoreňte.
- Stále používajte tácku na zachytávanie šťavy z mäsa počas pečenia. Umiestnite ju do jednej z drážok pod roštom (obr. 6), alebo ju položte na dno rúry. Vždy vlejte trochu vody na tácku. Voda zabráni, aby sa tuk spálil a tým spôsobil zápach alebo dym. Pridajte jej trochu aj počas pečenia, aby ste zabránili jej predčasnému vypareniu.
- Po uplynutí polovice doby grilovania potraviny obráťte.
- Pri grilovaní mastnej hydiny (hus) po uplynutí približne jednej hodiny prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytecť tuk.

Hliník je materiál, ktorý ľahko koroduje, ak príde do priameho kontaktu s organickými kyselinami, ktoré sa nachádzajú v niektorých potravinách alebo ktoré sa pridávajú pri varení (napr. ocot, citrón...). Preto Vám odporúčame, aby ste nikdy nekládli potraviny, ktoré chcete pripravovať, priamo na hliníkový alebo smaltovaný riad, ale vždy používajte papier na pečenie.

TABUĽKA PEČENIA V RÚRE

JEDLÁ NA PEČENIE	Váha kg	Plechý alebo forma	Poloha roštu rúry od spodu		TRADIČNÉ PEČENIE		TURBO PEČENIE (s pomocou ventilátora)	
			s 5 drážkami	s 6 drážkami	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
MÄSO								
Pečená teľacina	1	1	2	2 o 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Pečená bravčovina	1	1	2	2 o 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Roastbeef	1,15	1	1 o 2	1 o 2	220	60	=	=
Jahňacina	2	1	1 o 2	1 o 2	230	165	=	=
HYDINA								
Pečené kura	1	1	2	2 o 3	200-220	100-90	=	=
Pečená morka	6	1	2	2 o 3	220	150	=	=
Pečená kačica	1,5	1	2	2 o 3	=	=	200-220	150-120
RYBA								
Pečená ryba	1	1	2	2 o 3	200	30-35	=	=
Morský okuň na soli	0,6	1	1 o 2	1 o 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 o 2	1 o 2	220	45	=	=
PIZZA								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 e 3	1 e 4	=	=	200	20
CHLIEB								
	1	1	2	2 o 3	200-220	27-20	=	=
KOLÁČE								
Koláčiky		1	3	3	180	20-25	190	15
Koláčiky		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	18-15
Kokosové koláčiky		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	25-20
Citronové koláčiky		2	1 e 3	1 e 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 e 3	1 e 4	180	30-35	160-170	30-25
Sladké rožteky "buns"		1	2	3	225	18	=	=
Sladké rožteky "buns"		2	1 e 3	1 e 4	=	=	200	16
TORTY								
Rajská torta	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Jablkový závin	=	1	2	3	190	60	=	=
Masl. cesto s džemom	=	1	2	3	=	=	190	45
Masl. cesto s džemom	=	2	1 e 3	1 e 4	=	=	175-190	50-40
Štrúdlá	=	2 o 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Slaná torta	=	2 o 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Údaje v tabuľkách (teploty a doba pečenia) sú orientačné a môžu sa meniť podľa návykov pri príprave.

TABUĽKA PEČENIA NA ROŠTE

JEDLÁ NA PEČENIE	Váha kg	Poloha roštu rúry od spodu		TRADIČNÉ PEČENIE			TURBO PEČENIE (pomocou ventilátora)		
		s 5 drážkami	s 6 drážkami	Teploty v °C	Doba pečenia v minútach		Teplota v °C	Doba pečenia v minútach	
					1. strana	2. strana		1. strana	2. strana
MÄSO									
Roštenka	0,50	4 o 5	5 o 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Biftef	0,15	4 o 5	5 o 6	200-225	5	5	=	=	=
Kura (krájané na polovice)	1	3 o 4	4 o 5	225	20	20	=	=	=
RYBA									
Pstruh	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Morský okuň	0,40	4 o 5	5 o 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Morský jazyk	0,20	4 o 5	5 o 6	=	=	=	200	8-9	8-9

Údaje v tabuľkách (teploty a doba pečenia) sú orientačné a môžu sa meniť podľa návykov pri príprave. Obzvlášť pri pečení mäsa na grile, pretože tieto hodnoty závisia od hrúbky mäsa a od osobitých chutí každého.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred začatím údržby alebo čistením odpojte spotrebič od elektrického napájania.
- Na čistenie tohto spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- Diely neumývajte, ak sú ešte stále horúce
- Nikdy nepoužívajte abrazívne prášky alebo korozívne sprejové výrobky.
- Na povrchu nikdy nenechávajte ocot, kávu, mlieko, slanú vodu alebo šťavu z citróna alebo paradajok.

VONKAJŠIE ČASTI

Všetky diely vonkajšej časti rúry (nehrdzavejúca oceľ, bočné panely, sklo dverí) sa musia často čistiť miernym čistiacim prostriedkom, malým množstvom vody a potom ich vysušte vlhkou handrou.

Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať a poškodiť sklo.

Na natretých povrchoch a povrchoch z nehrdzavejúcej ocele nepoužívajte na odstránenie nečistôt alebo lepidla z nálepiek aromatické alebo alifatické rozpúšťadlá.

VNÚTORNÝCH ČASTÍ RÚRY

Odporúča sa vyčistiť rúru po každom použití, aby sa odstránili zvyšky pečenia a tuku alebo cukru, ktoré by sa pri ďalšom pečení mohli spáliť a vytvoriť usadeniny alebo nezmazateľné škvرنy a neprijemné zápachy. Čistenie je potrebné vždy vykonávať pri vlažnej rúre, a to vodou so saponátom a dbať pritom na riadne opláchnutie a osušenie umytých častí. Vždy umyte použité príslušenstvo.

Na elektrické ohrevné články a sondu termostatu nepoužívajte sprej ani prostriedky na umývanie obsahujúce kyseliny (skontrolujte na etikete používaného prostriedku). Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnym čistením.

TESNENIE ČELNEJ ČASTI RÚRY

Tesnenie čelnej časti rúry zaisťuje tesnosť a preto i správnu činnosť rúry. Odporúčame vám :

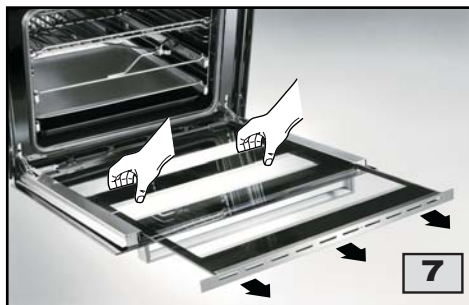
- čistiť ju bez použitia abrazívnych predmetov alebo čistiacich prostriedkov.
- pravidelne kontrolovať jej stav.

Keď tesnenie stvrdlo alebo je poškodené, obráťte sa na najbližšie Stredisko servisnej služby a nepoužívajte rúru, až kým nebude opravená.

VNÚTORNÉ SKLO DVIEROK RÚRY

Jednou z predností našich rúr je možnosť jednoduchej manipulácie s vnútorným sklom dvierok rúry pri čistení, bez pomoci špecializovaného pracovníka. Stačí otvoriť dvierka rúry a vytiahnuť operu na ktorej je uchytené sklo (pozri obr. 7).

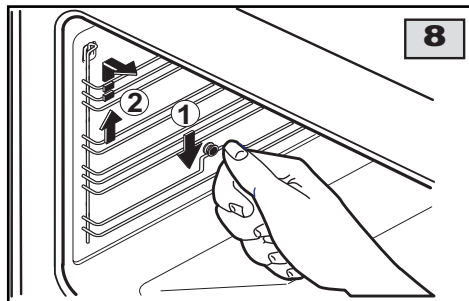
UPOZORNENIE!!! U vodorovných dvierok platí, že pri vytiahnutí skla sila závesov môže spôsobiť náhle zatvorenie dvierok.



BOČNÉ MREŽKY RÚRY (obr. 8)

Aby ste lepšie vyčistili bočné mriežky rúry, môžete ich vytiahnuť nasledovným spôsobom:

- Pritlačte prst na poslednú drážku, aby sa uvoľnila mriežka z fixačného kolíka.
 - Zdvihnite ju smerom hore a vytiahnite mriežky.
- Pri opätovnom vkladaní postupujte opačným spôsobom.

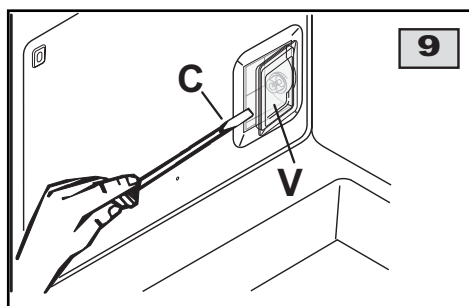
**VÝMENA ŽIAROVKY RÚRY (obr. 9)**

Pozor!! Zabezpečte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby nedošlo k zasiahnutiu elektrickým prúdom

V prípade, že by bolo nutné vymeniť jednu alebo obidve žiarovky rúry, musia mať tieto vlastnosti:
15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 – odolnosť voči vysokým teplotám (300°C).

Pri výmene žiarovky postupujte nasledovne:

- Vyberte bočné mriežky tak, ako je uvedené v predchádzajúcom odstavci.
- Zložte ochranný kryt žiarovky (V) nadvihnutím so skrutkovačom (C)
- Vymeňte žiarovku a opätovne vložte jednotlivé časti opačným spôsobom.

**4. ČO ROBIŤ, KEĎ NIEČO NEFUNGUJE**

Niektoré problémy vznikajú pri jednoduchých úkonoch údržby alebo zabudnutím nejakého úkonu a možno ich jednoducho vyriešiť bez zásahu servisného strediska.

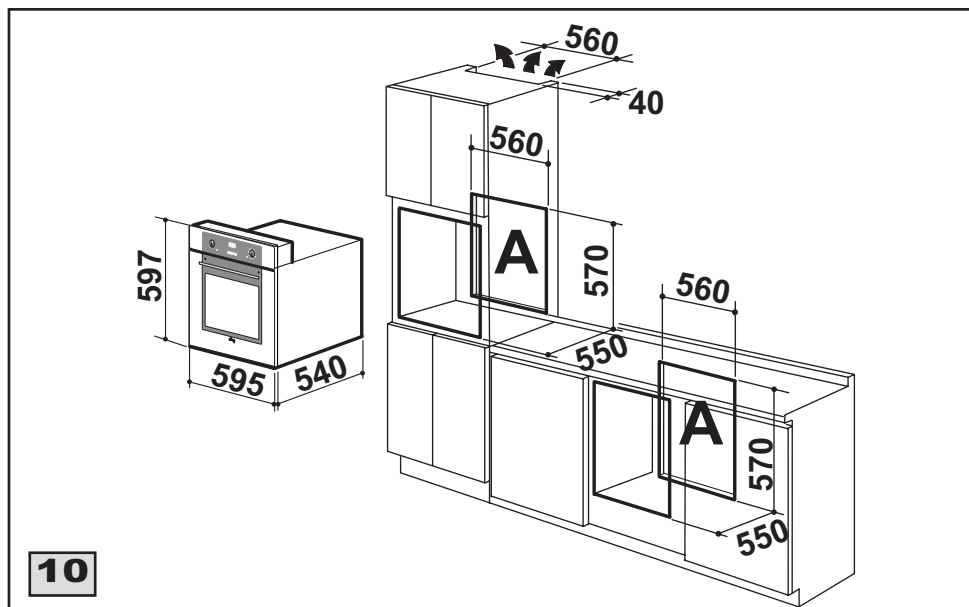
PROBLÉM	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či je elektrický kábel v zásuvke. • Skontrolujte, či ovládače, sú správne nastavené, prípadne, či sa programátor alebo časomiera nachádza v polohe manuálneho režimu, ak sa nenachádzajú, zopakujte operácie uvedené v návode. • Skontrolujte bezpečnostné vypínače (poistku) elektrického vedenia. Ak závada súvisí s elektrickou inštaláciou, obráťte sa na elektrikára.
Počas používania sa nerozsvieti kontrolka termostatu.	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte ovládač termostatu na vyššiu teplotu. • Nastavte ovládač na inú funkciu.
Nesvieti žiarovka vo vnútri rúry.	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte ovládač výberu funkcií na inú funkciu • Skontrolujte či je elektrický kábel v zásuvke. • Zakúpte si v našom servise žiarovku odolnú proti vysokým teplotám a namontujte ju podľa inštrukcií uvedených na str. 17.

MINIMÁLNE ROZMERY VSTAVANÉHO PRIESTORU (obr. 10)

VÝŠKA mm	ŠÍRKA mm	HĽBKÁ mm	OBJEM dm ³
570	560	550	51

ELEKTRICKÉ PRVKY

Popis	Menovité údaje
dolné ohrevné teleso rúry	170 + 800 W
horné ohrevné teleso rúry-gril	800+1800 W
zadné ohrevné teleso rúry	2000 W
ohrevné teleso grilu	1800 W
žiarovka rúry	15 W - E 14 - T 300
tangenciálny ventilátor	18..22 W
motorček ventilátora	25..29 W
napájacia šnúra	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



10

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Úkony inštalácie a údržby uvedené v tejto časti môžu byť vykonané výhradne kvalifikovanými pracovníkmi. Výrobca nemôže byť zodpovedný za prípadné majetkové alebo osobné škody, ktoré vzniknú na základe nesprávneho inštalovania zariadenia.

- Po odstránení vonkajšieho obalu a obalov rôznych vnútorných elementov sa uistite, či zariadenie je kompletné. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
- Niektoré elementy sú namontované do spotrebiča v ochrannéj fólii. Túto ochrannú fóliu treba odstrániť pred použitím spotrebiča. Doporučujeme ochrannú fóliu prerezať na okrajoch žiletkou alebo hrotom špendlíka.
- Spotrebič nepremiestňujte ťahaním za držadlo dvierok.

Obaly (kartón, sáčky, polystyrén, klinec...) nenechávajte v dosahu detí, nakoľko môžu byť pre ne nebezpečné. V záujme ochrany životného prostredia všetky použité obalové materiály sú ekologické a recyklovateľné (drevené prvky nie sú chemicky ošetrené). Kartóny sú z 80% až 100% z recyklovaného papiera. Obaly sú z polyetylénu (PE), pásky z polypropylénu (PP) a výplň z polystyrénu (PS) bez chlorofluórových karburátorov. Vďaka druhotnému spracovaniu sa šetrí materiál a znižuje sa množstvo odpadu.

UPOZORNENIE

- Zadná stena, ako aj príľahlý povrch a povrch okolo sporáka musia byť odolné voči prehriatiu do 70 K.
- Aby nedošlo k odlepeniu laminátu spájajúceho zariadenie s nábytkom, lep musí byť odolný voči teplote nad 150 °C.

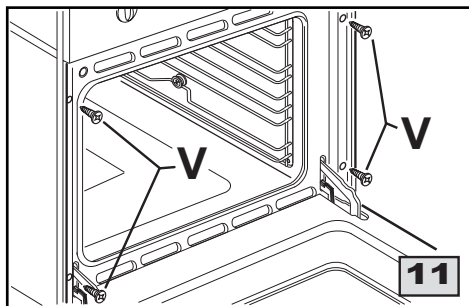
VSADENIE A UPEVNENIE RÚRY

Spotrebič môže byť umiestnený do nábytku usporiadaného nad sebou alebo v rade, pričom treba brať do úvahy vzdialenosti uvedené na obr. 10.

Na záver pre zabezpečenie dostatočného prístupu vzduchu k spotrebiču vyberte zadnú stenu nábytkovej skrinky alebo vytvorte otvorenú časť (A) podľa obr. 10.

Spotrebič vložte do vytvorenej skrinky a upevnite ho skrutkami (V) (obr. 11).

Rúra musí byť položená na takej ploche, ktorá udrží váhu samotnej rúry, pretože upevnenie prostredníctvom skrutiek je výlučne na to, aby zabránilo vypadnutiu rúry z nábytku.



ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Elektrické zapojenie musí vyhovovať požiadavkám noriem a platných predpisov.

Pred vykonaním pripojenia skontrolujte, či:

- Elektrická sieť a elektrická zásuvka znesie zaťaženie pri maximálnom výkone spotrebiča (pozri etiketu na spotrebiči).
- Elektrická zásuvka alebo spotrebič je vybavený účinným uzemnením podľa platných noriem a nariadení zákona. Odmietame akúkoľvek zodpovednosť pri nedodržaní týchto nariadení.
- Zásuvka alebo viacpólový vypínač sú ľahko prístupné nainštalovanému spotrebiču.

Keď napojenie na sieť napätia je robené cez zásuvku:

- Aplikujte na napájací kábel, ak chýba, normalizovanú vidlicu vhodnú pre stanovenú záťaž, ktorá je uvedená na informačnom štítku. Pripojte káblíky, dbajte na to, aby ste dodržali dole uvedené zhody a **aby vodič uzemnenia bol dlhší ako fázové vodiče:**

písmeno	L (fáza)	= hnedý vodič
písmeno	N (neutrál)	= bledomodrý vodič
symbol	\oplus (uzemnenie)	= zeleno-žltý vodič

- Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby v žiadnom bode nedosiahol 75 °C oteplenie.
- Nepoužívajte pre napojenie reduktori, adaptéri alebo bočníky, pretože by mohli spôsobiť neželaný kontakt s následným nebezpečným prehriatím.

Keď napojenie je robené priamo na elektrickú sieť:

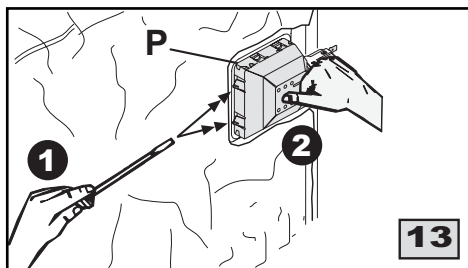
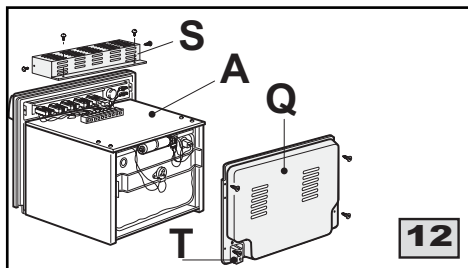
- Zapojte medzi spotrebič a sieť viacpólový vypínač, dimenzovaný podľa zaťaženia spotrebiča, s vzdialenosťou rozpojených kontaktov minimálne 3 mm. Pamätajte, že ochranný vodič nesmie byť prerušený vypínačom.

ÚDRŽBA

Pred výmenou súčiastky vám odporúčame odpojiť spotrebič od siete.

VÝMENA ELEKTRICKÝCH SÚČIASTOK

- Pri výmene žiarovky pozri inštrukcie na str. 17.
- Pre sprístupnenie ostatných elektrických komponentov je nevyhnutné vybrať rúru z kuchynského nábytku tým, že snímeme skrutky (V) (pozri obr. 11). Vybratím rúry získate priamy prístup k maske (T) (obr. 12).
- **Pri výmene napájacieho kábla, majte vodič uzemnenia dlhší v porovnaní s fázovými vodičmi a okrem toho dodržiavajte inštrukcie uvedené v odstavci «ELEKTRICKÉHO NAPOJENIA».**
- Zložte zadný kryt (Q), aby ste dosiahli na elektrorozvod, na odpor, na obmedzovač teploty (obr. 12).
- Pri výmene objímky žiarovky (P) odložte ochranný kryt (A) a bočný panel a následne skrutkovačom zatlačte dva poistné jazyčky (viď obr. 13) a vytiahnite objímku žiarovky smerom dovnútra rúry.
- Pri výmene termostatu, prepínača, programátora a kontroliek, zložte ochrannú schránku (S) (odk. 12). Zložte ovládače a potom odskrutkujte skrutky, aby ste uvoľnili súčiastky, ktoré potrebujete vymeniť.



1. ВАЖЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ ТА ВИМОГИ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ	4-5
2. ОПИС ПРИЛАДУ	6-9
3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА	10-17
4. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО НЕ ПРАЦЮЄ	17
5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18
6. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ	19-20

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Перш, ніж відвантажити цей прилад з підприємства, він був підданий випробуванням та налагодженню досвідченими кваліфікованими фахівцями, з метою забезпечення найкращих результатів його роботи.

Будь-який ремонт або налаштування, в яких може виникнути потреба згодом, повинні виконуватися з максимальною увагою та обережністю кваліфікованим персоналом.

Отже, радимо Вам звертатися лише до нашого найближчого авторизованого сервісного центру, вказуючи марку, модель, заводський номер та тип пошкодження вашого приладу. Ці дані вказуються на маркувальній етикетці, розташованій на боковій панелі приладу та зображеній також в даній інструкції.

Прим.: наклейте етикетку нижче, щоб завжди мати ці дані під рукою.

Ці свідчення дозволять працівнику сервісного центру підготувати всі необхідні запчастини та забезпечити своєчасний та якісний ремонт.


Оригінальні запчастини та додаткове обладнання можна придбати лише в наших сервісних центрах або у авторизованих дилерів.

ПРОСТІР ДЛЯ ЕТИКЕТКИ З ДАНИМИ ПРО ОБЛАДНАННЯ

Цей виріб було розроблено та виготовлено відповідно до Європейських нормативів EN 60 335-1 та EN 60 335-2-6 та відповідних поправок.

Прилад відповідає нормативним положенням вищезазначених Європейських директив:

- CE 2006/95 стосовно електробезпеки (BT)
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 стосовно електромагнітної сумісності (EMC)

На його маркувальній етикетці та упаковці присутній символ .

Комплектуючі духовки, які можуть контактувати з продуктами харчування, виготовлено з матеріалів згідно з розпорядженнями директиви CEE 89/109 від 21.12.88р.

Цей виріб відповідає Директиві ЄС 2002/96/ЄС.

Зображений на приладі символ закресленого сміттєвого бака означає, що після закінчення терміну його служби, виріб підлягає окремій від побутових відходів переробці та має бути відправлений до пункту диференційного збору електричної та електронної апаратури або повернений продавцеві в момент придбання нового еквівалентного обладнання.



Користувач несе відповідальність за відправлення приладу після закінчення терміну його служби до відповідних пунктів утилізації, щоб запобігти накладання на нього стягнення, передбаченого чинним законодавством про відходи.

Дотримання правил диференційного збору для подальшого відправлення непридатного для подальшого використання приладу на повторну переробку, обробку та безпечну для навколишнього середовища утилізацію сприяє запобіганню можливих шкідливих наслідків для навколишнього середовища та здоров'я та повторному використанню матеріалів, з яких був виготовлений виріб.

Для отримання детальнішої інформації щодо можливих систем збору, зверніться до місцевих служб з утилізації відходів або до магазину, в якому було придбано цей виріб.

Виробники та імпортери несуть як індивідуальну, так і колективну відповідальність за здійснення переробки, обробки та безпечної для навколишнього середовища утилізації приладу.

Ви придбали нашу продукцію, за що ми Вам щиро вдячні. Ми впевнені, що цей новий сучасний, функціональний та практичний виріб, виготовлений з високоякісних матеріалів, зможе задовольнити найкращим чином усі ваші вимоги.

Цей новий виріб є простим у користуванні, однак перед початком його експлуатації важливо **уважно прочитати цю інструкцію**, яка містить рекомендації стосовно безпеки установлення, експлуатації та догляду. З питань будь-якої інформації звертайтеся до цієї інструкції.

Виробник зберігає за собою право в інтересах користувача вносити будь-які зміни у власні вироби, залишаючи незмінними основні функціональні характеристики та надійність у роботі.

Фірма-виробник не відповідає за можливі неточності чи помилки друку та передрукування, що можуть мати місце в цій інструкції.

Примітка: слід зауважити, що естетичне зображення наведених малюнків є чисто умовним.

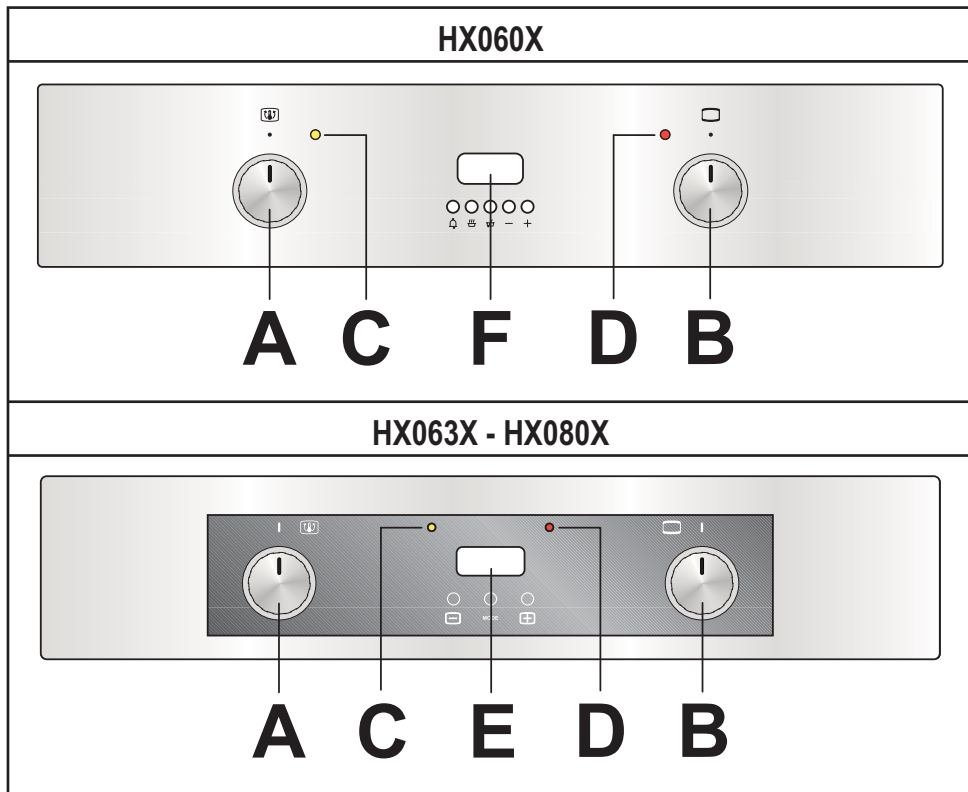
Установлення та технічний догляд (розділ "6.Інструкції для спеціалістів з установлення") повинні здійснюватись виключно кваліфікованим персоналом.

- Ваша духовка призначена тільки для домашнього вжитку. Будь-яке інше використання приладу є недоцільним, а отже й небезпечним.
- Виробник не несе відповідальність за будь-які можливі пошкодження, що можуть бути завдані речам або людям, пов'язані з невірним установленням або неправильною експлуатацією виробу.
- Після того, як Ви знімете зовнішню упаковку та розпакуєте інші компоненти, пересвідчитись, що прилад непошкоджений. В разі сумнівів не використовуйте духовку, а зверніться до сервіс-центру.
- Діти не повинні гратися з елементами упаковки (картон, мішки, полістирол, цвяхи...), так як вона є потенційним джерелом небезпеки.
- Стосовно навколишнього середовища всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені.
- Електрична безпека нашого виробу гарантується тільки в тому разі, коли він правильно підключений до заземлювального обладнання, як і передбачено нормами по електробезпеці. Виробник не несе ніякої відповідальності за недотримання цих положень. В разі сумнівів звертайтеся до кваліфікованого персоналу для детальної перевірки Вашого електрообладнання.
- Перед підключенням приладу пересвідчитись, що дані розпізнавальної етикетки відповідають

характеристикам електромережі (Див. розділ "5. Технічні характеристики")

При користуванні будь-яким електроприладом дотримуйтесь наступних основних правил:

- # Не торкайте прилад вологими або мокрими руками.
- # Не використовуйте апарат босоніж.
- # Не тягнуйте за шнур живлення для того, щоб вимкнути вилку з розетки.
- # Не виставляти прилад під дію атмосферних агентів (дощ, сонце і т.д.)
- # Не дозволяйте користуватись духовкою дітям без нагляду та недієздатним особам.
- Перед першим підключенням духовки, доцільно нагріти її, закриту та порожню, при макс. температурі близько 1 години для того, щоб вивітрився запах, характерний для ізоляційних матеріалів зі скловати. Провірити приміщення під час цієї операції.
- Під час та після користування скло дверця та аксесуари можуть сильно нагріватись, через що діти повинні знаходитись на відстані від духовки.
- Підтримуйте духовку в чистоті. Залишки їжі можуть спричинити ризик пожежі.
- Не використовуйте виключену духовку для зберігання їжі та напоїв. В разі мимовільного підключення це може спричинити збитки або пожежу.
- Якщо Ви користуєтесь розеткою поруч з духовкою, пересвідчитись, що шнури живлення інших побутових приладів, що використовуються, не торкають духовку та знаходяться на відстані від її нагрітих частин.
- Після користування духовкою пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в позиції "Виключено".
- Перед будь-якою операцією стосовно чистки чи технічного догляду, відключити апарат з мережі електроживлення.
- В разі поломки або/та поганої роботи, виключити духовку та вимкнути шнур живлення з розетки. Не ремонтуйте духовку самі. Кожний ремонт або наладка повинні виконуватись з максимальною ретельністю і тільки кваліфікованим персоналом. Радимо звернутись до нашого сервіс-центру, вказавши вид поломки та модель Вашої духовки.



ПЕРЕДНІ РУЧКИ УПРАВЛІННЯ







- A. Ручка термостата
- B. Ручка селектора функцій
- C. Індикатор включення термостата
- D. Індикатор включення електрокомпонентів
- E. Електронний програматор "TOUCH"
- F. Електронний програматор

РУЧКИ УПРАВЛІННЯ**РУЧКА ТЕРМОСТАТА (A)**

Обертаючи ручку за годинниковою стрілкою можна вибрати необхідну температуру духовки для приготування страв (від 50°C до МАКС).









РУЧКА СЕЛЕКТОРА НА “6” ПОЗИЦІЇ (B)

Обертаючи ручку за чи проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:

- 0 = духовка не підключена
-  = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
-  = включення вентилятора
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів з вентилятором
-  = включення нагрівального елемента гриль
-  = включення нагрівального елемента гриль з вентилятором

РУЧКА СЕЛЕКТОРА НА “8” ПОЗИЦІЇ (B)

Обертаючи ручку за чи проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:

- 0 = духовка не підключена
-  = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
-  = включення вентилятора
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів з вентилятором
-  = включення нижнього нагрівального елемента з вентилятором
-  = включення заднього нагрівального елемента з вентилятором
-  = включення нагрівального елемента гриль
-  = включення нагрівального елемента гриль з вентилятором

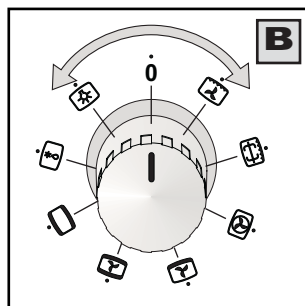
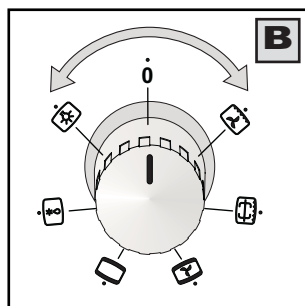
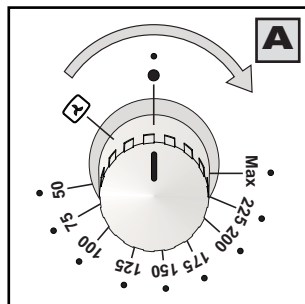
ІНДИКАТОР ВКЛЮЧЕННЯ ТЕРМОСТАТА (C)

Якщо світиться, то духовка або гриль включені.

При користуванні духовкою згасає, коли досягнуто вибрану температуру. Під час приготування індикатор по черзі світиться та гасне, тому що температура духовки контролюється.


ІНДИКАТОР ВКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ (D)


Світиться у випадку включення будь-якого електрокомпонента.



ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМУЮЧИЙ ПРИСТРІЙ "TOUCH" (E)

Установка часу

Після здійснення електричного під'єднування або після відключення струму на дисплеї одночасно висвічуються миготливі написи "A" та "0,00" або час, що пройшов з моменту повернення струму. Натиснути на декілька секунд одночасно кнопки + і - або тільки кнопку MODE, до тих пір, поки не вимкнеться символ "A" і включиться символ  роботи в ручному режимі.

Установка часу може бути здійснена тільки тоді, коли крапка, що світиться, під символом  мигає.




Не можна здійснювати коректування точного часу під час виконання робочої програми.

Якщо установка часу виконуватиметься після завдання програми, то сама програма буде відключена автоматично.

Вибір програми

Натиснути на декілька секунд кнопку MODE і потім послідовно натискаючи її переходити по черзі до наступних програм:


1. Кухонний будильник

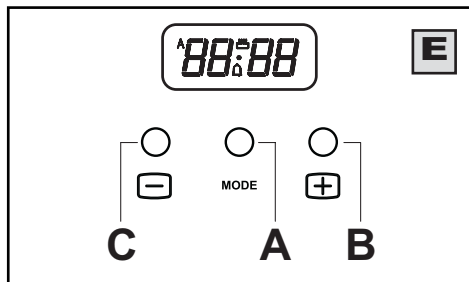
Вказівка часу зникає, включається символ  і за допомогою кнопок + і - можна задати інтервал часу. По закінченню заданого часу включається звуковий сигнал і символ  мигає. Для відключення звукового сигналу і видалення символу  натиснути на декілька секунд кнопку MODE.

Робота кухонного будильника не залежить від решти всіх програм приготування.

2. Час приготування




Вказівка часу зникає, символ "A" і напис "dur" мигають. За допомогою кнопок + і - можна задати час приготування. Після закінчення заданого часу включається звуковий сигнал і символ "A" починає мигати. Для відключення звукового сигналу натиснути кнопку MODE.

Духовка вимкнена, для її включення вручну натиснути на декілька секунд одночасно кнопки + і - або кнопку MODE до появи символу .




3. Час закінчення приготування

Вказівка часу зникає, символ "A" і напис "End" мигають. За допомогою кнопок + і - можна задати час закінчення приготування.

Символ  вимикається і з'являється символ "A". Символ  включається знову коли духовка починає приготування. По закінченню часу приготування символ  вимикається, символ "A" мигає і приводиться в дію звуковий сигнал.

Для відключення звукового сигналу натиснути кнопку MODE.

Духовка вимкнена, для її включення вручну натиснути на декілька секунд одночасно кнопки + і - або кнопку MODE і з'явиться символ .

зміна/відміна заданої програми

Будь-яка задана програма може бути відмінена одночасним натисненням протягом декількох секунд кнопок + і -. Символ "A" зникне.

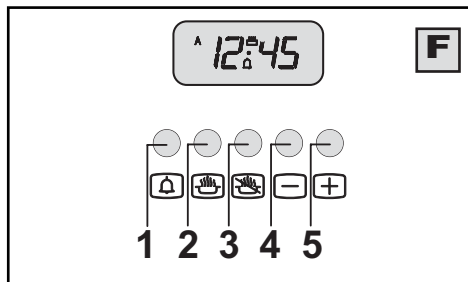
У будь-яку задану програму можуть бути внесені зміни. Для цього необхідно натиснути на декілька секунд кнопку MODE і потім її послідовним натисненням вийти на ту, що підлягає коректуванню функцію. Коректування здійснюється шляхом натиснення кнопок + і -.

Стадія виконання заданої програми може бути перевірена у будь-який момент, для цього необхідно натиснути на декілька секунд кнопку MODE і потім, її послідовним натисненням, вийти на функцію яку хочуть візуалізувати.

ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР (F)

Виконує наступні функції:

- Годинник (регулюється кнопками 2,3)
- Таймер (регулюється кнопкою 1)
- Тривалість приготування (регулюється кнопкою 2)
- Закінчення приготування (регулюється кнопкою 3)
- Ручне функціонування (регулюється кнопками 2,3)
- Регулювання часу назад (регулюється кнопкою 4)
- Регулювання часу вперед (регулюється кнопкою 5)



Цифровий дисплей завжди показує час, і також може показувати час приготування, закінчення та лічильника,- для цього слід натиснути на відповідну кнопку. **Примітка: по закінченні кожної запрограмованої функції (за винятком таймера) програматор відключає духовку. Перевідчитись при наступному користуванні духовкою, якщо програматор не використовується, чи був він встановлений на ручне функціонування (див. нижченаведені інструкції).**

Настроювання годинника (від 0,01 до 24,00 = години, хвилини)

Після електропідключення або ж відсутності електроживлення на дисплеї мигають одночасно символи "А" та "0,00" або час, що минув після повторного включення електроенергії. Натиснути одночасно на кнопки 2 і 3 та виставити поточний час з допомогою кнопок 4 або 5. Після настроювання символ "А" зникає, а з'являється символ ручного функціонування.

Ручне функціонування

Після настроювання часу програматор автоматично встановлює ручну функцію. По-іншому ручне функціонування можливе тільки після закінчення автоматичного програмування або після відміни автоматки, для чого натиснути одночасно на кнопки 2 і 3. Символ "А" зникає, а символ світиться.

Таймер (від 0,01 до 0,59 = години, хвилини)

Натиснути кнопку 1 та встановити час приготування з допомогою кнопок 4 або 5. Символ світиться. Після закінчення вибраного часу лунає акустичний сигнал, а символ згасає.

Напівавтоматичне функціонування (тривалість приготування від 0,01 до 23,59 = години, хвилини)

Натиснути на кнопку 2 та встановити час приготування кнопками 4 або 5. Символи "А" та світіться постійно.

Після закінчення вибраного часу символ згасає, символ "А" мигає і лунає акустичний сигнал.

Напівавтоматичне функціонування (закінчення приготування від 0,01 до 23,59 = години, хвилини)
Натиснути кнопку 3 та встановити час закінчення приготування з допомогою кнопки 5, символи "А" та світіться постійно. Після закінчення вибраного часу символ згасає, а символ "А" мигає і лунає акустичний сигнал.

Автоматичне функціонування (початок приготування з перенесенням)

Спочатку запрограмувати тривалість приготування (символ "А" та світіться), а потім час закінчення приготування (символ згасає), як описано в попередньому пункті. Символ знову світиться, коли починається приготування в духовці. Після закінчення часу приготування символ згасає, символ "А" мигає та лунає акустичний сигнал.

Акустичний сигнал

Звуковий сигнал починає лунає відразу ж після закінчення програмування або функції лічильника часу, і триває близько 7 хвилин. Для його відключення натиснути на одну з кнопок функцій духовки.

Початок програми та контроль

Програма починається після настроювання. В будь-який момент можна перевірити вибрану програму, для чого натиснути на відповідну кнопку.

Корегування \ Відміна вибраної програми

При помилковому програмуванні автоматичного функціонування, якщо виставлений час годинника включає час початку приготування та час закінчення приготування. Помилка відразу буде відзначена акустичним сигналом та миганням символу "А". Помилка настроювання може бути виправлена змінюючи тривалість або час закінчення приготування. Будь-яка виставлена програма може бути відкорегована в будь-який момент: для цього натиснути на відповідну кнопку програмування, а потім на кнопки 4 або 5. Відміна програми відбувається шляхом корекції встановленого часу на позначку "0,00". При відміні тривалості функціонування автоматично анулюється закінчення функціонування та навпаки. Духовка автоматично відключається та символ "А" мигає.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Наші багатофункціональні електродуховки (6 - 8 функцій) дозволяють вибрати тип нагрівання найбільш підходящий до вимог приготування.

Щоб уникнути перенагрівання духовки, прилад оснащено термостатом безпеки, що спрацьовує у випадку поломки головного термостата.

У цьому випадку електроживлення тимчасово відключається: **не намагайтеся відремонтувати поломку самі, а викличте майстра з найближчого сервісного центру.**

Окрім цього, прилад оснащено вентилятором для охолодження або тангенціальним вентилятором, головне призначення якого – охолоджувати панель управління, ручки управління, ручку дверцят духовки та електрокомпоненти.

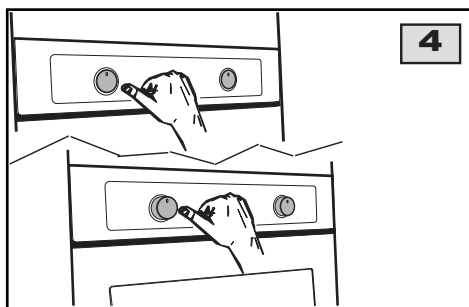
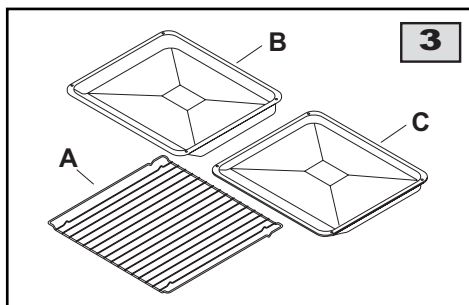
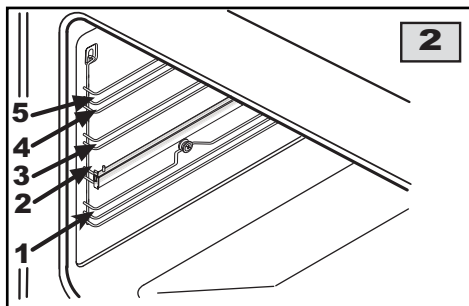
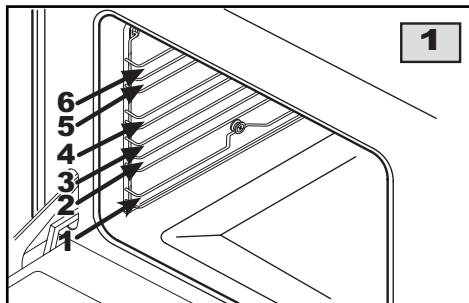
Духовка може бути оснащена фіксованими направляючими (рис.1) або телескопічними (рис.2), де можна встановити наступні аксесуари (комплектація духовки залежить від моделі - мал. 3):

- решітка духовки (A)
- лист або піднос для збирання жиру (B)
- форма (сковорода) для випічки (C)

Для отримання найкращих результатів та правильного використання решітки духовки (A) дотримуйтесь рекомендацій, що містить таблиця приготування на стор.15.

Духовка має утоплені ручки "push-push". Для користування духовкою натисніть на ручки, щоб вони вискочили зі свого місця (див. рис. 4).

Під час використання духовки переконайтеся, що ручки знаходяться зовні панелі управління для попередження їх перегрівання.



ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ:

- Не залишайте духовку без догляду під час приготування їжі. Запобігніть можливості ігр дітей з духовкою.
- Відчиняючи дверцята духовки, тримайтеся лише за центральну частину ручки. Не піддавайте відкриті дверцята надмірним навантаженням.
- Не хвилюйтеся, якщо в процесі приготування, на дверцятах та на внутрішніх стінках духовки утвориться конденсат. Це не впливатиме на її роботу.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята духовки, щоб не обпіктися гарячою парою.
- Під час роботи духовка сильно нагрівається. Не торкайтеся нагрівачів всередині духовки. Ставлячи та виймаючи посуд з духовки, користуйтеся кухонними рукавичками.
- Ставлячи та виймаючи страви з духовки, стежте за тим, щоб на її дно не проливалася підливка (розпечені олія та жир легко займаються).
- Використовуйте посуд, стійкий до дії температур, вказаних на ручці регулювання температури.
- У процесі приготування, щоб запобігнути неприємним наслідкам, ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали на дно або на решітку духовки.
- Обов'язково використовуйте лоток для збирання жиру, що виділяє м'ясо в процесі його запікання, дотримуючись інструкцій параграфу «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ».
- Закінчивши користуватися приладом, перевірте, щоб всі ручки управління були встановлені на позицію «вимкнено» або «закрито».
- **УВАГА !!!** Під час та після використання духовки скло її дверцят та навколишні компоненти можуть сильно нагріватися, тому тримайте дітей на безпечній відстані від приладу.

ВАЖЛИВО!!!

Під час користування духовкою та функцією гриль дверцята духовки повинні бути зачиненими.


ПЕРШЕ КОРИСТУВАННЯ

Пересвідчитись, що ручка програматора (якщо є в комплектації) знаходиться в ручному положенні; для того, щоб вивітрився характерний запах ізоляційних матеріалів зі скловати, розігріті при максимальній температурі духовку, порожню та закриту, близько 1-ї години. Під час цієї операції не знаходиться в приміщенні, а провітрити його. Після закінчення прогрівання, апарат повинен охолонути; після цього помити внутрішню частину розчином теплої води з делікатним порошком. Також перед використанням помити всі аксесуари (решітка, лист, сковорода, рожен).


Перед миттям духовки, відключити апарат з мережі електроживлення.

ДБАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ДУХОВКА


РОЗМОРОЖУВАННЯ НАВКОЛИШНІМ ПОВІТРЯМ

Повернути ручку селектора (B) в положення  та покласти в духовку продукти для розморожування. Час, необхідний для розморожування, залежить від кількості та виду продуктів. При цій функції, включається тільки вентилятор, який примушує циркулювати повітря навколо продуктів та дуже повільно розморожувати їх. Ця функція, зокрема, використовується для фруктів та ласощів.


ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ

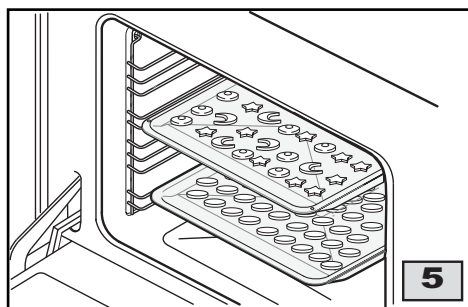
Повернути ручку селектора (B) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (A) бажану температуру. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається верхній та нижній нагрівальні елементи, які розподіляють тепло зверху та знизу на страви. Цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв (м'ясо, риба, хліб, піцца, тістечка ...).

ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ ПРИМУСОВЕ


Повернути ручку селектора (B) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (A) бажану температуру. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включаються верхній та нижній нагрівальні елементи, а вироблене тепло розподіляється вентилятором на страви. Цю функцію можна використовувати, зокрема, для швидкого та одночасного приготування декількох страв (мал. 5).

РОЗМОРОЖУВАННЯ ТА РОЗІГРІВАННЯ ГАРЯЧИМ ПОВІТРЯМ (тільки духовки на 8 функцій)

Повернути ручку селектора (B) в позицію  та встановити за допомогою ручки термостата (A) бажану температуру; покласти продукти в духовку. При виборі цієї функції вмикається нижній нагрівач, а тепло, що ним виділяється, розподілюється по камері вентилятором. Ця функція найбільш підходить для розморожування та розігрівання готових страв.




ПРИГОТУВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ ТА ЗАДНІМ НАГРІВАЛЬНИМ ЕЛЕМЕНТОМ (тільки духовки на 8 функцій)

Повернути ручку селектора (В) в позицію  та встановити за допомогою ручки термостата (А) бажану температуру; покласти продукти в духовку. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти.


При цій функції включається задній нагрівальний елемент, і тепло подається вентилятором. Таким чином, тепло швидко та рівномірно розподіляється у внутрішній частині духовки, що дозволяє одночасно готувати різні страви, розміщені на декільках листах (мал. 5). Ця функція, зокрема, використовується для випічки.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ

Повернути ручку селектора (В) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (А) бажану температуру. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страви (мал. 6). Окрім функції гриль, можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв та хлібних тостів.

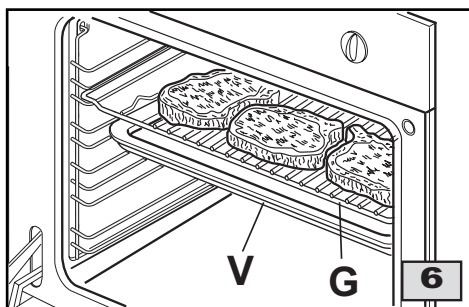
Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».

ПРИГОТУВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ ТА ГРИЛЕМ

Повернути ручку селектора (В) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (А) бажану температуру. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елементи і тепло розподіляється вентилятором.

Ця функція, в основному, використовується для пом'якшення прямого випромінювання верхнього нагрівального елемента, використовуючи нижні температури приготування, що дозволяє отримати рівномірне та хрустке підрум'янення. Ідеальна програма для м'яса птиці та печені.

Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».



ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ Тістечка та хліб:

- Перед приготуванням тістечок або хліба, прогріти духовку принаймні 15 хвилин.
- Під час приготування духовка повинна бути закритою, тому що зовнішнє холодне повітря може завадити підніманню тіста.
- Після закінчення приготування залишити випічку у виключеній духовці на 10 хвилин.
- Не використовувати лист або піднос емальований, що є в комплекті, для випічки.
- Як встановити, чи випічка вже готова? За 5 хвилин до закінчення часу приготування, проколоти дерев'яною зубочисткою саму високу частину випічки. Якщо вийнята зубочистка буде чистою, то випічка готова.
- Якщо випічка "присідає". Наступного разу використовуйте менше рідини або понизити температуру на 10 °С.
- Якщо випічка занадто суха. Проколоти зубочисткою (або сірником) маленькі отвори та налити зверху трішечки фруктового соку або алкогольного напою. Наступного разу підвищити температуру на 10° С та скоротити час приготування.
- Якщо випічка занадто темна зверху. Наступного разу розмістити її нижче, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка підгорає зверху. Зняти підгорілу частину та посипати її цукром, або намазати сметаною, мармеладом, вершками ,кремом тощо...
- Якщо випічка занадто темна знизу. Наступного разу розмістити її вище та зменшити температуру.
- Якщо хліб чи тістечка ззовні випечені добре, а всередині - ні. Наступного разу використовувати менше рідини, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка не знімається з форми. Відділити випічку за допомогою ножа від краю форми, накрити її вологим кухонним рушником та перевернути форму. Наступного разу добре змастити форму і також насипати в неї трішки муки або потертих сухарів.
- Якщо печиво не відділяється від форми. Знову поставити форму в духовку на 5-10 хвилин , а потім відділити печиво перед тим, як воно охолоне. Наступного разу використовуйте лист для випічки.

Перші страви:

- Якщо час приготування страв перевищує 40 хвилин, виключити духовку за 10 хвилин до закінчення приготування для використання залишкового тепла (економія енергії).
- Печеня буде більш соковитою, якщо готується в закритому посуді, та більш сухою і хрусткою, якщо у відкритому.
- Біле м'ясо, птиця та риба потребують, в основному, середніх температур (до 200°C).
- Для приготування червоного м'яса "з кров'ю" потрібні високі температури (понад 200 °С) та мало часу.
- Для отримання смачної печені, начинити м'ясо спеціями.
- Якщо печеня жорстка. Наступного разу розмістити м'ясо.
- Якщо печеня занадто темна зверху або знизу. Наступного разу розмістити її нижче або вище, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо печеня не просмажена повністю? Розрізати її на шматки, покласти на сковороду з власним соком та досмажити.

Гриль:

- Змастити та ароматизувати продукти перед їх приготуванням на грилі.
- Завжди використовувати емальований лист для збирання соку, що виділяється при приготуванні м'ясних страв. Встановити лист під решіткою у східці (рис. 6) або на черніть духовки. Налити трішечки води в лист, яка запобігає займанню жирів та появі неприємних запахів та диму. При надмірному випаровуванні під час приготування можна ще долити води.
- Перевернути страви, як пройде 1/2 часу приготування.

Алюміній - це матеріал, що легко руйнується при прямому контакті з органічними кислотами, які входять до складу продуктів або додаються при приготуванні (оцет, лимон, тощо). Через це радимо не готувати страви безпосередньо на алюмінієвих чи емальованих аксесуарах, а завжди використовувати підходящу фольгу.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ДУХОВЦІ

Страви	Вага (кг)	Сковорода чи форма	Позиція решітки в духовці		Духовка з природною конвекцією		Духовка з примусовою конвекцією	
			5 східці	6 східці	Температура в °C	Час приготування (хв.)	Температура в °C	Час приготування (хв.)
М'ясо								
Телятина печеня	1	1	2	2 або 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Свинина печеня	1	1	2	2 або 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Ростбїф	1,15	1	1 або 2	1 або 2	220	60	=	=
Баранина печеня	2	1	1 або 2	1 або 2	230	165	=	=
Домашня птиця								
Кури печеня	1	1	2	2 або 3	200-220	100-90	=	=
Індик печеня	6	1	2	2 або 3	220	150	=	=
Качка печеня	1,5	1	2	2 або 3	=	=	200-220	150-120
Риба								
Риба печеня	1	1	2	2 або 3	200	30-35	=	=
Риба тушкована	0,6	1	1 або 2	1 або 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 або 2	1 або 2	220	45	=	=
Піцца								
	1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35
	1 x 2	2	1 i 3	1 i 4	=	=	220	20
Хліб								
	1	1	2	2 або 3	200-220	27-20	=	=
Конд. вироби								
Печиво		1	2	3	180	20-25	190	15
Печиво		2	1 i 3	1 i 4	=	=	170-190	18-15
Кокосове печиво		2	1 i 3	1 i 4	=	=	170-190	25-20
Лимонне печиво		2	1 i 3	1 i 4	=	=	170-190	27-23
Кекси		2	1 i 3	1 i 4	180	30-35	160-170	30-25
ТОРТИ								
Торт «Парадізо»	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Яблуневий пиріг	=	1	2	3	190	60	=	=
Кростата з варенням	=	1	2	3	=	=	190	45
Кростата з варенням	=	2	1 i 3	1 i 4	=	=	175-190	50-40
Струдель	=	2 або 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Овочевий пиріг	=	2 або 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Дані, наведені в таблиці (температури та час приготування) є індикативними, які на основі різних кулінарних звичаїв можуть змінюватись.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ

Страви	Вага (кг)	Позиція решітки в духовці		Духовка з природною конвекцією			Духовка з примусовою конвекцією		
		5 східці	6 східці	Температура в °C	Час приготування (хв.)		Температура в °C	Час приготування (хв.)	
					1-а сторона	2-а сторона		1-а сторона	2-а сторона
М'ясо									
Відбивна	0,50	4 або 5	5 або 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Бїфштекс	0,15	4 або 5	5 або 6	200-225	5	5	=	=	=
Птиця (1i2)	1	3 або 4	4 або 5	225	20	20	=	=	=
Риба									
Форель	0,42	4	5	=	=	=	200	10	10
Лаврак	0,40	4 або 5	5 або 6	=	=	=	200	10-12	10-12
Камбала	0,20	4 або 5	5 або 6	=	=	=	200	8-9	8-9

При приготуванні м'яса з допомогою гриля наведені дані багато в чому залежать від товщини м'яса та персонального смаку.

ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

- Перш ніж виконувати будь-які роботи з технічного обслуговування чи чищення, вимкніть пристрій з електромережі.
- Не використовуйте парочистувач для чищення цього пристрою.
- Не мийте частини пристрою, якщо вони ще гарячі.
- Ніколи не використовуйте абразивні порошки, шкребки або корозійні розпильовачі.
- Ні на який час не залишайте оцет, каву, молоко, солону воду або сік лимону чи помідорів на поверхні.

ЗОВНІШНЯ ЧАСТИНА

Усі частини зовнішньої поверхні духовки (нержавіюча сталь, бокові панелі, дверне скло) потрібно часто очищати м'яким миючим засобом, розведеним невеликою кількістю води, а потім витирати насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте грубі чи абразивні матеріали або гострі металеві шкребки для чищення дверного скла духовки, оскільки вони можуть нанести подряпини і призвести до того, що скло розіб'ється.

Не використовуйте ароматичні чи аліфатичні розчинники для усунення плям чи етикеткових клеїв з пофарбованих поверхонь чи поверхонь з нержавіючої сталі.

ВНУТРІШНІ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Рекомендується мити духовку після кожного використання для видалення залишків харчів, жиру або цукру, які при наступному використанні духовки згорають і утворюють нашарування або незмивні плями та неприсмний запах. Духовку слід вимити до її охолодження мильною водою, після чого ретельно промити її чистою водою і витерти стінки ганчіркою. Пам'ятайте також мити використане приладдя.

Не обприскувати або не мити нагрівальні електроелементи та термостат кислотними засобами (прочитайте уважно етикетку засобу, яким Ви користуєтесь). Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені неправильною чисткою.

ОПОРЯДЖЕННЯ ПЕРЕДНЬОЇ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Прокладка передньої частини духовки забезпечує герметичність роботи і, таким чином, гарантує правильне функціонування духовки. Для її чистки радимо:

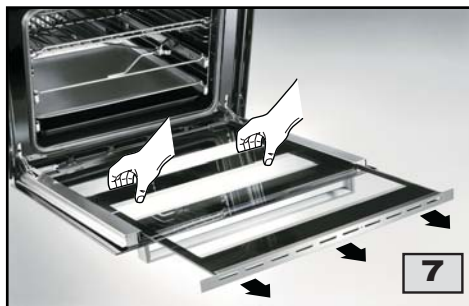
- не використовувати абразивні засоби;
- періодично перевіряти технічний стан опорядження.

Якщо опорядження (прокладка) стає жорсткою або ж вийшло з ладу, звертайтеся до найближчого сервіс-центру. Не користуйтеся духовкою з пошкодженим опорядженням.

ВНУТРІШНЄ СКЛО ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Перевагою наших духовок є можливість легкого демонтажу, без допомоги спеціалістів, внутрішнього скла дверцят для перфектної чистки. Достатньо відчинити дверцята духовки та дістати супорт, до якого фіксується скло (рис. 7).

УВАГА!! Під час зняття скла з горизонтальних дверцят, вони можуть різко зачинитися.

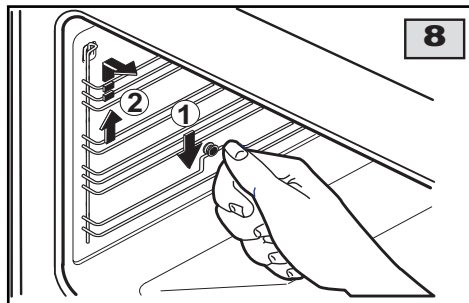


БОКОВІ РЕШІТКИ ДУХОВКИ (рис. 8)

Для того, щоб краще помити бокові решітки духовки, їх можна дістати, виконавши наступне:

- Натиснути пальцем на останню напрямну, щоб звільнити решітку з кріплення.
- Припідняти догори та дістати решітку.

Для установки решіток на місце виконати ці операції у зворотному порядку.



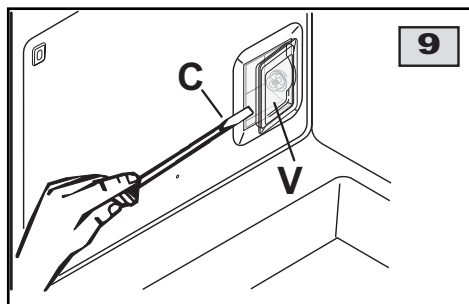
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ (мал. 9)

Увага!! Перш ніж замінювати лампу, впевніться, що пристрій виключений, щоб уникнути ризику ураження електричним током.

Якщо необхідно замінити одну або обидві лампочки духовки, вони повинні мати наступні характеристики: 15Вт – 230В – 50Гц – E14, і бути жаростійкими до високих температур (300°C).

Для заміни лампочки слід виконати наступне:

- Дістати бокові решітки духовки, як описано у попередньому пункті.
- Зняти захисне скло (V) патрона з допомогою викрутки (C).
- Заміни лампочку та встановити всі компоненти у зворотному порядку.



4. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ...

Деякі неполадки роботи духовки залежать від простих операцій по догляду або ж про них просто забувають, і вони можуть бути легко вирішені без допомоги спеціаліста.

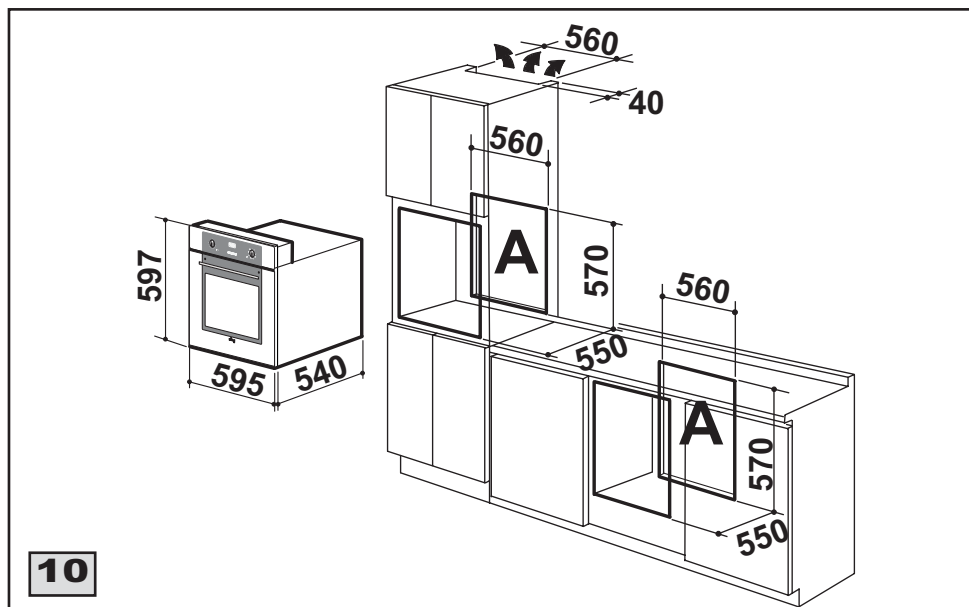
Проблема	Вирішення
Духовка не працює	<ul style="list-style-type: none"> • Пересвідчитись, що ручки управління знаходяться в положенні для приготування і що вірогідний таймер або програматор знаходяться в ручному положенні. Повторити операції приведені в інструкції для користувача. • Перевірити стан запобіжників безпеки електрообладнання. Якщо має місце поломка, звертайтеся до кваліфікованого електрика.
При користуванні не засвічується знову індикатор термостата	<ul style="list-style-type: none"> • Встановити ручку термостата в положення більш вищої температури • Встановити селектор в положення іншої функції
Не світиться внутрішня лампочка духовки	<ul style="list-style-type: none"> • Встановити селектор в положення іншої функції • Пересвідчитись, що лампочка духовки добре вкручена • Замінити лампочку, яка вийшла з ладу, на нову (стор. 17)

МІНІМАЛЬНІ РОЗМІРИ ОТВОРУ ДЛЯ ВБУДОВАННЯ (мал. 10)

ВИСОТА ММ	ШИРИНА ММ	ГЛИБИНА ММ	ОБ'ЄМ ДМ ³
570	560	550	51

ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ

Назва	Номінальні дані
Нижній нагрівальний елемент духовки	170 + 800 W
Верхній нагрівальний елемент духовки+гриль	800+1800 W
Задній нагрівальний елемент духовки	2000 W
Нагрівальний елемент гриля	1800 W
Лампочка духовки	15 W - E 14 - T 300
Тангенціальний вентилятор	18..22 W
Мотовентилятор	25..29 W
Шнур живлення	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²



10

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Інструкції з установлення та технічного догляду наведені в цьому параграфі повинні виконуватись виключно кваліфікованим персоналом. Виробник не відповідає за можливі збитки та пошкодження, заподіяні речами або персоналом неправильним установленням апарата.

- Після зняття зовнішньої упаковки та внутрішньої упаковки різних частин та аксесуарів, пересвідчитись в цілісності духовки. В разі сумнівів, не користуйтеся апаратом та зверніться до Вашого продавця або сервіс центру.
- Деякі компоненти духовки мають пластичне покриття. Перед використанням духовки обов'язково зніміть це захисне покриття. Це можна зробити за допомогою леза або шпильки.
- Не переставляти апарат за допомогою ручки дверцят.

Не дозволяйте дітям гратись з компонентами упаковки (картон, мішечки, полістирол, цвяхи тощо), так як вона є потенційним джерелом небезпеки. Стосовно навколишнього середовища, всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені (частини з дерева не оброблені хімічними речовинами; картон на 80-100% вироблено з вторинної сировини; кульки поліетиленові, стрічки з поліпропілену та інша упаковка з полістиролу не містять хлор-фтор-вуглецю). При повторній переробці та використанні можна зекономити значну кількість сировини та зберегти навколишнє середовище!

УВАГА !

- Стінки, які примикають або оточують духовку, повинні витримувати надвисоку температуру = 70 К.
- Клеючі речовини, які з'єднують ламінований пластик з основою меблів, повинні витримувати температуру не нижче 150° С для того, щоб не було розклеювання.

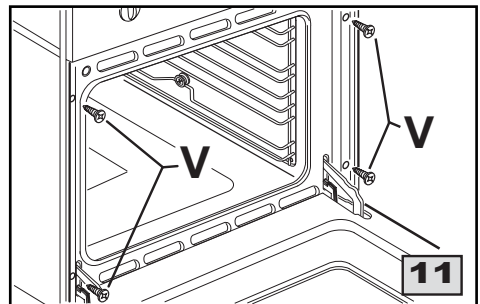
ВБУДУВАННЯ ТА ЗАКРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ

Духовку можна вмонтувати у високі або низькі меблі, використовуючи для цього однаковий отвір (мал. 10).

Для забезпечення відповідного провітрювання усунути задню стінку низьких меблів або зробити отвір (А), як показано на мал. 10

Встановити духовку в отвір меблів та закріпити її відповідними гвинтами (V) (мал. 11).

Духовка повинна бути встановлена на рівну меблеву поверхню, яка витримує вагу самої духовки, тому що закріплювання за допомогою гвинтів необхідно тільки для того, щоб вона не вийшла назовні з меблів.



ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Електричне підключення духовки повинно бути виконано згідно з нормативами та діючими законодавчими актами стосовно техніки безпеки.

Перед електричним підключенням пересвідчитись, що:


- Максимальне навантаження електрообладнання та розеток живлення відповідають технічним даним виробу, які містить розпізнавальна етикетка духовки, розміщена на задній стінці та в інструкції по експлуатації.
- Електрообладнання або розетка повинні бути обладнані ефективним заземленням згідно з діючими нормами.
- За недотримання цих положень виробник ніякої відповідальності не несе.

Підключення до електромережі за допомогою розетки.

- Шнур живлення повинен відповідати технічним характеристикам розпізнавальної етикетки духовки. Підключити проводи, дотримуючись наступних правил. **Заземлювальний провід повинен бути довшим за інші:**

Буква **L** (фаза) = коричневий провід

Буква **N** (нуль) = голубий провід

Символ  (земля) = зелено-жовтий провід

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб не підпадав під дію надвисокої температури = 75 K.
- Не використовувати подовжувачі та адаптери, які можуть спричинити перегрів та пожежу.
- Прилад повинен бути установленим таким чином, щоб завжди мати доступ до вилки шнура живлення.

Підключення безпосередньо до електромережі.

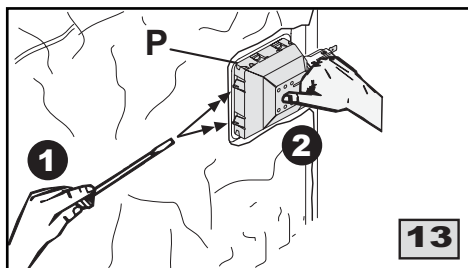
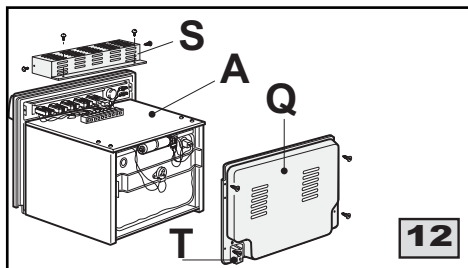
- Встановити між приладом та електромережою неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження приладу, з мінімальним отвором між контактами 3 мм. Пам'ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.

ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД

Перед проведенням будь-якої операції по заміні настійно рекомендуємо відключити прилад з мережі електроживлення.

ЗАМІНА ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ

- Для заміни лампочки духовки див. інструкції на стор. 17.
- Для доступу до інших електрокомпонентів необхідно витягти духовку з її місцезнаходження, для чого відкрутити гвинти (V) (мал. 11). При цьому Ви отримаєте доступ і до клемної коробки (T) (мал. 12).
- **В разі заміни шнура живлення, пам'ятайте, що заземлювальний провід повинен бути довшим за фазові; дотримуйтесь при цьому рекомендацій, викладених в параграфі «ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ».**
- Зняти захисну задню стінку (Q) для доступу до моторедуктора, нагрівальних елементів, обмежувача температури та патрона (мал. 12).
- Для заміни патрону лампочки (P) зніміть верхню (A) і бокову панелі, потім підчепіть викруткою кінці двох язичків (див. мал. 13) та зніміть патрон у напрямі задньої панелі духовки.
- Для заміни термостата, перемикача, програматора та лампочок-індикаторів зняти захисну коробку (S) (мал. 12), ручки та відкрутити гвинти, які знаходяться під ними.



461306975 (RS_000) - 27/09/2007



CZ-DE-ES-FR-HU-GB-IT-LT-LV-PL-PT-SK-RU-UA