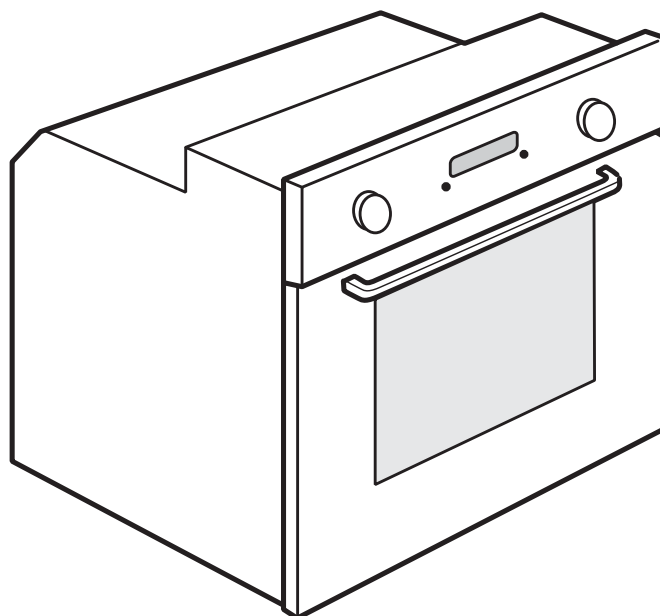


**AKZM 756**



**DE** Benutzer- und Wartungshandbuch

**IT** Manuale d'uso e manutenzione

**PL** Instrukcja obsługi i konserwacji

**RU** Руководство по эксплуатации и  
техобслуживанию

**UK** Інструкція з користування та технічного  
обслуговування

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the word "Whirlpool" in a bold, sans-serif font. A curved line underlines the word, starting from the bottom of the 'l' and curving back up to the 'W'.

SENSING THE DIFFERENCE



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anweisungen werden auch auf der Website zur Verfügung stehen: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG**

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.**



**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Schließen Sie einen Ofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammbar Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Decken Sie Lebensmittel im Garbehälter nicht mit Aluminiumfolie ab (nur für Öfen mit mitgeliefertem Garbehälter).

### **Entsorgung von Altgeräten**

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät entsorgen.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

## AUFSTELLUNG

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

## VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

## ALLGEMEINE HINWEISE

### Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

### Während des Gebrauchs:


- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

### Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

### Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

### Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

## STÖRUNG – WAS TUN

### **Der Backofen funktioniert nicht:**

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

### **Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:**

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
- **Wichtig:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

### **Die Elektronikuhr funktioniert nicht:**

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

## KUNDENDIENST

### **Bevor Sie den Kundendienst rufen:**

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung – was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist

**Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.**

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte **Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

## REINIGUNG

### **! WARNUNG**

- Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

### **Außenoberflächen**

**ACHTUNG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch.**

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

### **Geräteinnenraum**

**ACHTUNG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emaille und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.**

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe WARTUNG).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe WARTUNG).

**HINWEIS: während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.**

## Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

## Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls vorhanden):

**ACHTUNG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.**

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

## WARTUNG

### ! WARNUNG

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

## AUSBAU DER TÜR

### Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

### Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

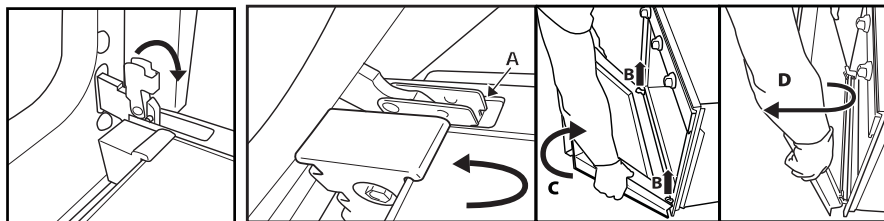


Abb. 1

Abb. 2

## ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Hezelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

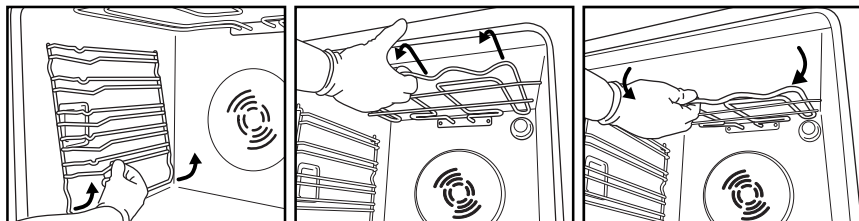


Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5



## AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

**Gehen Sie wie folgt vor, um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auszuwechseln** (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

**Gehen Sie wie folgt vor, um die Glühlampe der seitlichen Backofenbeleuchtung auszuwechseln** (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter, falls vorhanden (Abb. 3).
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit Hilfe eines Schraubendrehers nach außen ab (Abb. 7).
4. Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) (Abb. 8).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Backofenwand, bis sie einrastet (Abb. 9).
6. Setzen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder ein.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

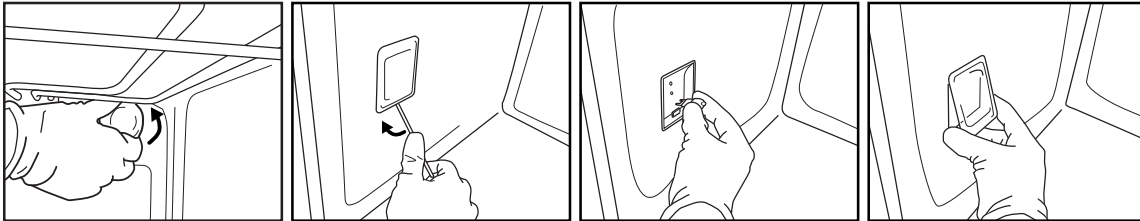


Abb. 6

Abb. 7

Abb. 8

Abb. 9

### HINWEIS:

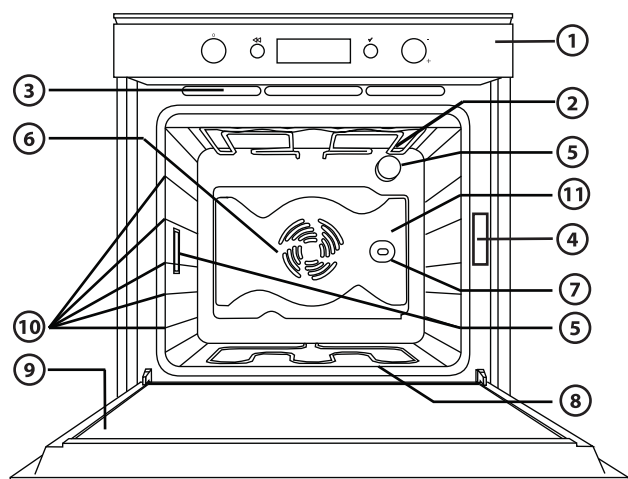
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C.
- Die in dem Gerät eingesetzte Glühlampe wurde speziell für elektrische Haushaltsgeräte entwickelt und eignet sich nicht zur Zimmerbeleuchtung (Kommissionsverordnung (EC) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

### ACHTUNG:

- **Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

# BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. Gebläse
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unteres Heizelement (verdeckt)
9. Tür
10. Position der Ebenen (die Anzahl der Ebenen steht auf der Vorderkante des Ofens)
11. Rückwand

## HINWEIS:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, schalten die Heizelemente ab.

## MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

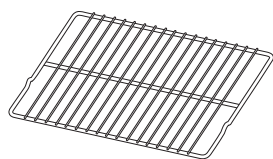


Abb. A

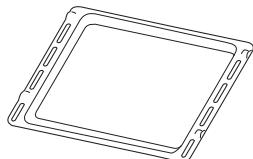


Abb. B

- A. ROST:** zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.
- B. FETTPFANNE:** zum Auffangen von Fett unter dem Rost oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw.

**Die Anzahl der Zubehörteile ist vom Modell abhängig.**

## NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör ist separat über den Kundendienstservice erhältlich.

## **EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN**

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach obenweisend waagrecht ein (Fig. 1).
2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben mit dem erhöhten Teil „B“ an der flachen Seite nach obenweisend (Fig. 2).

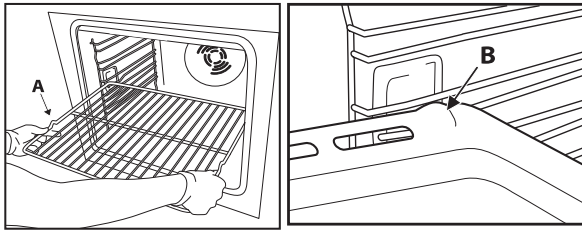
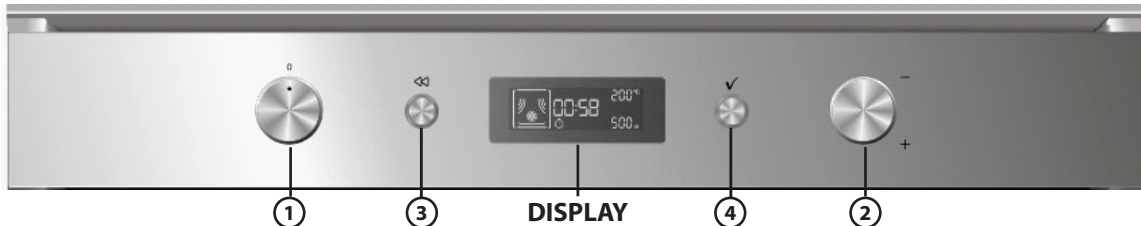


Fig. 1

Fig. 2

## **BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS**

### **ELEKTRONIKPROGRAMMIERUNG**



1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Einschalten/Ausschalten und Auswahl der Funktionen
2. **NAVIGATIONSKNOPF ZUM DURCHSUCHEN DES MENÜS:** Durchsuchen des Menüs und Einstellung voreingestellter Werte

**HINWEIS:** Die beiden Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

3. **TASTE** (←): um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren
4. **TASTE** (✓): um die Einstellungen anzuwählen und zu bestätigen

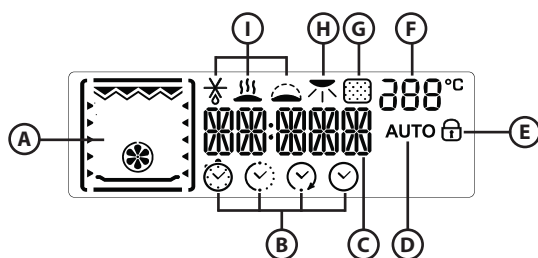
### **FUNKTIONEN**

Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ in eine beliebige Position schaltet sich der Ofen ein: Das Display zeigt die Funktionen oder jeweiligen Untermenüs an.

Die Untermenüs sind verfügbar und durch Drehen des Bedienknopfs auf die Funktionen GRILL, SPECIALS (SPEZIALFUNKTIONEN), SETTINGS (EINSTELLUNGEN) und BROT/PIZZA anwählbar.

**HINWEIS:** Für die Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe entsprechende Tabelle auf Seite 14.

### **BESCHREIBUNG DES DISPLAYS**



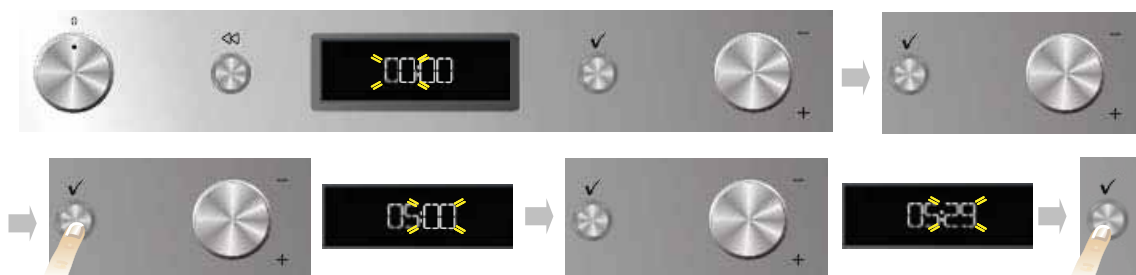
- A. Anzeige der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Garfunktionen
- B. Symbole für die Zeitverwaltung: Timer, Garzeit, Abschaltzeit, aktuelle Uhrzeit
- C. Informationen zu den ausgewählten Funktionen
- D. Automatische Funktion BROTT/PIZZA gewählt
- E. Anzeige Backofentür geschlossen während des automatischen Reinigungszyklus (für diese Modelle nicht verfügbar)
- F. Backofen-Innentemperatur
- G. Pyrolyse-Funktion (für diese Modelle nicht verfügbar)
- H. Anbräunen
- I. Spezialfunktionen: Auftauen, Warmhalten, Aufgehen lassen

## **INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS – EINSTELLUNG DER SPRACHE**

Beim ersten Einschalten des Ofens wird auf dem Display „ENGLISH“ angezeigt.

Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird, und drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste ✓.

## **EINSTELLUNG DER AKTUELLEN UHRZEIT**



Nach dem Festlegen der Sprache muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden. Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.
2. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ✓. Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die korrekten Minuten angezeigt werden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ✓.

Informationen zur Änderung der aktuellen Uhrzeit, z. B. nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, finden Sie im nächsten Abschnitt (EINSTELLUNGEN).

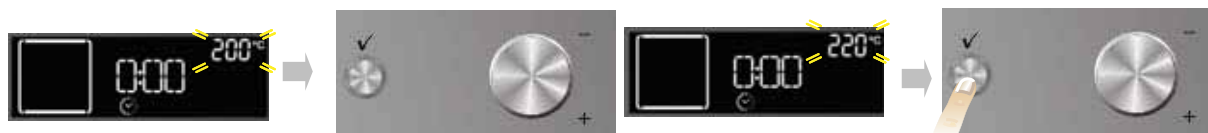
## **AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN**



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf die gewünschte Funktion: Die Gareinstellungen werden auf dem Display angezeigt.
2. Wenn die vorgeschlagenen den gewünschten Parametern entsprechen, drücken Sie die Taste ✓. Um die Parameter zu ändern, verfahren Sie wie folgt.

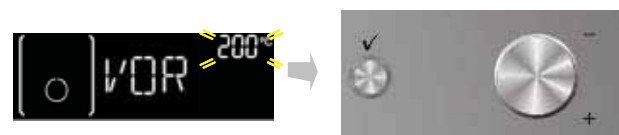
## **EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS**



Zur Änderung der Temperatur oder der Leistung des Grills gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
2. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ✓.

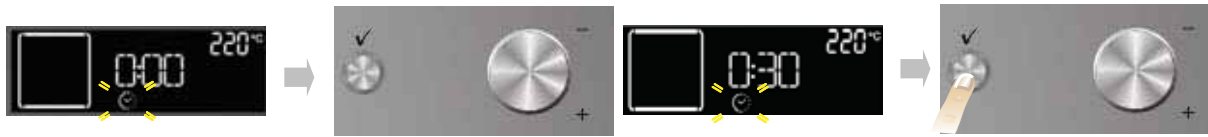
## **SCHNELLES VORHEIZEN**



1. Wählen Sie die Funktion Schnelles Vorheizen durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ auf das Symbol .
2. Bestätigen Sie mit der Taste ✓: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt.
3. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die Taste ✓. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Auf dem Display wird die Meldung **VOR** angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, wird der entsprechende Wert angezeigt (z. B. 200 °C) und es ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze .
4. Falls Sie eine andere Garfunktion wählen möchten, drehen Sie den „Funktionswahlknopf“, und wählen Sie die gewünschte Funktion.

## **EINSTELLEN DER GARZEIT**

Diese Funktion erlaubt das Garen für eine unbestimmte Zeitdauer, von mindestens 1 Minute bis zur für die gewählte Garfunktion maximal zulässigen Garzeit. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.



1. Nach dem Bestätigen der Temperatur blinkt das Symbol (☑).
  2. Drehen Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
  3. Bestätigen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste (☑).
- 10 Sekunden nach dem letzten Vorgang bestätigt der Ofen automatisch die Auswahl.

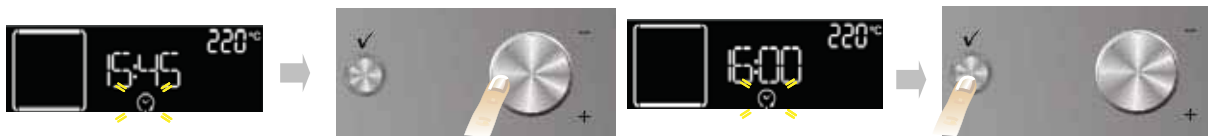
## **EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG**

**ACHTUNG: Die Einstellung Startverzögerung ist für folgende Funktionen nicht verfügbar: FAST PREHEATING (SCHNELLES VORHEIZEN), BROT/PIZZA.**

**HINWEIS: Bei dieser Einstellung wird die gewählte Temperatur etwas langsamer erreicht. Die Garzeiten sind daher etwas länger als in der Gartabelle angegeben.**

Die gewünschte Abschaltzeit lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich.

Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (beispielsweise 15:45), und das Symbol (☑) blinkt.



Um die Abschaltzeit durch eine Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Abschaltzeit angezeigt wird (beispielsweise 16:00).
2. Drücken Sie zur Bestätigung des voreingestellten Werts die Taste (☑): Die beiden Punkte der Abschaltzeit blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung korrekt erfolgt ist.
3. Der Ofen verzögert den Start automatisch, um die Garzeit zum voreingestellten Zeitpunkt enden zu lassen.

**Die eingestellten Werte (Temperatur, Grillstufe, Garzeit) lassen sich jederzeit ändern, hierbei Taste (⏪) zum Zurückkehren, „Navigationsknopf“ zum Ändern der Werte und Taste (☑) zum Bestätigen verwenden.**

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

## **TIMER**



Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen, beispielsweise für die Überwachung der Kochzeit von Nudeln, verwenden. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Lassen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf 0, und drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste (☑), um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird auf dem Display „END“ angezeigt, und es ertönt ein akustisches Signal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie die Taste (☑) (auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt).

## **TASTENSPERRE**



Diese Funktion ermöglicht das Sperren sämtlicher Tasten und Wahlknöpfe auf dem Bedienfeld. Zur Aktivierung drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten ☒ und ☑. Ist die Funktion aktiviert, so sind die Funktionen der Tasten gesperrt und auf dem Display erscheint ein Schlüssel. Diese Funktion kann auch während des Garens aktiviert werden. Zur Aufhebung der Sperre wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang. Bei eingeschalteter Tastensperre lässt sich der Ofen durch Drehen des Wahlknopfs auf 0 (Null) ausschalten. In diesem Fall muss jedoch die zuvor gewählte Funktion neu eingestellt werden.

## **AUSWÄHLEN VON SPEZIALFUNKTIONEN**

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol ☒ gelangen Sie in ein Untermenü mit drei Sonderfunktionen.

Zum Blättern, Auswählen und Starten einer dieser Funktionen gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol ☒: Das Display zeigt „AUFTAUEN“ und das entsprechende Symbol für diese Funktion an.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die Liste der Funktionen durchzublättern. AUFTAUEN, WARMHALTEN, AUFGEHEN LASSEN.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ☑.

## **ANBRÄUNEN**

Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.



Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display: „✓ F. BRAEUNEN DRUECK“. Nach dem Drücken der Taste ☑ startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann höchstens zweimal hintereinander ausgeführt werden.

## **AUSWAHL FUNKTION BROT/PIZZA**

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol ☒ gelangen Sie in ein Untermenü mit zwei automatischen Backfunktionen für „Brot“ und „Pizza“.





### **Brot**




1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol ☒: Auf dem Display erscheinen „BROT“ und „AUTO“ nebeneinander.
2. Drücken Sie ☑, um die Funktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Temperatur (zwischen 180 °C und 220 °C) einzustellen, und bestätigen Sie mit der Taste ☑.
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie ☑, um den Garvorgang zu starten.

## **Pizza**





1. Drehen Sie den Funktionswahlknopf auf das Symbol : Auf dem Display wird „BROT“ angezeigt. Um die Funktion „PIZZA“ zu wählen, gehen Sie folgendermaßen vor:
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“: Auf dem Display wird „PIZZA“ angezeigt.
3. Drücken Sie , um die Funktion auszuwählen.
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Temperatur (zwischen 220 °C und 250 °C) einzustellen, und bestätigen Sie mit der Taste .
5. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.

## **EINSTELLUNGEN**

Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ auf das Symbol  wird ein Untermenü mit fünf Displayeinstellungen aufgerufen, die sich ändern lassen.


### **Sprache**


1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis SPRACHE angezeigt wird.
2. Drücken Sie , um die Funktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“ auf die gewünschte Sprache und drücken Sie anschließend die Bestätigungstaste .

### **Uhr**

Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „UHR“ angezeigt wird. Zum Ändern der Uhrzeit siehe vorhergehender Abschnitt (EINSTELLEN DER AKTUELLEN UHRZEIT).

### **Eco**



Ist die Funktion „ECO“ aktiviert (EINSCHALTEN), wird die Helligkeit des Displays reduziert und 3 Minuten nach der Abschaltzeit oder wenn der Backofen im Standbymodus ist, wird die Uhr angezeigt. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie einfach Taste  oder drehen einen beliebigen Knopf.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „ECO“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung (EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN) aufzurufen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste .

Ist während einer Garfunktion der Eco-Modus aktiviert, wird die Innenraumlampe nach einer Garzeit von 1 Minute ausgeschaltet und bei jedem Eingriff des Benutzers wieder eingeschaltet.



### **Signalton**

Um den Signalton ein- oder auszuschalten, gehen Sie folgendermaßen vor:










1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „TON“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung (EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN) aufzurufen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Einstellung zu wählen, und bestätigen Sie mit der Taste .

### **Helligkeit**

Um die Helligkeit des Bildschirms zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:




1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „HELLIGKEIT“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display wird die Ziffer 1 angezeigt.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die Helligkeit zu erhöhen oder zu reduzieren und bestätigen Sie mit der Taste .

# TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF		
	<b>OFF</b>	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	<b>LAMP (BELEUCHTUNG)</b>	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.
	<b>SPECIALS (SPEZIALFUNKTIONEN)</b>	 <b>AUFTAUEN</b> Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
		 <b>WARMHALTEN</b> Die ideale Funktion, um frisch zubereitete Speisen (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe) heiß und knusprig zu halten. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 65 °C beträgt.
		 <b>AUFGEHEN LASSEN</b> Für optimales Gehen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40 °C beträgt. Geben Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	<b>CONVENTIONAL (OBER- UND UNTERHITZE)</b>	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie hingegen die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
	<b>UMLUFT</b>	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion lässt sich auch zum Garen auf zwei Ebenen verwenden. Vertauschen Sie die Einschubebenen, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
	<b>GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN (UMLUFT SCHONEND)</b>	Zum Garen von Fleisch, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) sowie gefülltem Gemüse auf nur einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern behutsam eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Es wird die Verwendung der 2. Ebene empfohlen. Heizen Sie den Backofen vor.
	<b>GRILL</b>	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	<b>TURBO GRILL</b>	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Einschubebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Mit dieser Funktion kann der Spieß verwendet werden, wenn das entsprechende Zubehör nicht verfügbar ist.



**FUNKTIONSWAHLKNOPF**

	<b>SETTINGS (EINSTELLUNGEN)</b>	Für die Einstellungen des Displays (Sprache, Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke Signalton, Energiesparen).
	<b>BROT/PIZZA</b>	Zum Backen verschiedener Arten von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2 Ebene.
	<b>FAST PREHEATING (SCHNELLES VORHEIZEN)</b>	Zum schnellen Vorheizen des Backofens.

# GARTABELLE













Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Hefekuchen		Ja	2/3	160-180	30-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	160-180	30-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit)
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	 <b>SCHONEND</b>	Ja	2	160-200	35-90	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	160-200	35-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen / Törtchen		Ja	3	170-180	15-45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	160-170	20-45	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	3	180-200	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	180-190	35-45	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	3	90	110-150	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	90	130-150	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	1/2	190-250	15-50	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	190-250	25-50	Ebene 4: Form auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot	 (Brot)	Ja	2	180-220	30-50	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Fettpfanne / Backblech



Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Tiefkühlpizza		Ja	3	250	10-15	Ebene 3: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-4	250	10-20	Ebene 4: Form auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	3	180-190	40-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	180-190	40-55	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		Ja	3	190-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	180-190	15-40	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	3	190-200	45-65	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg	 SCHONEND	Ja	2	180-190	80-120	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg	 SCHONEND	Ja	3	200-220	50-100	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Puter / Gans 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Fisch gebacken. in Folie (Filet, ganz)		Ja	3	180-200	40-60	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	 SCHONEND	Ja	2	170-190	30-60	Form auf Rost
Röstbrot		-	5	3 (hoch)	3-6	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	2 (mittel)	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	5	2-3 (mittel-hoch)	15-30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
<b>Brathähnchen</b> 1-1,3 kg		-	2	2 (mittel)	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
		-	2	3 (hoch)	80-110	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen) Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
<b>Roastbeef englisch</b> 1 kg		-	3	2 (mittel)	35-50	Pfanne auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
<b>Lammkeule / Schweinshaxe</b>		-	3	2 (mittel)	60-90	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
<b>Ofenkartoffeln</b>		-	3	2 (mittel)	45-55	Fettpfanne/Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
<b>Gratiniertes Gemüse</b>		-	3	3 (hoch)	10-25	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
<b>Lasagne, Fleisch</b>		Ja	1-4	200	50-100*	Ebene 4: Pfanne auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
		Ja	1-4	200	45-100*	Ebene 4: Pfanne auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
<b>Fleisch und Kartoffeln</b>		Ja	1-4	200	45-100*	Ebene 4: Pfanne auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
		Ja	1-4	180	30-50*	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne oder Pfanne auf Rost

\* Bei der Garzeit handelt es sich um Orientierungswerte. Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

**Erprobte Rezepte (in Übereinstimmung mit den Richtlinien IEC 60350-1:2011-12 und DIN 3360-12:07:07)**

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Mürbeteigkekse		Ja	3	170	15-25	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	160	25-35	Ebene 4: Backblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Kleingebäck		Ja	3	170	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	160	25-35	Ebene 4: Backblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Fettfreier Biskuitkuchen		Ja	2	170	30-40	Kuchenform auf Rost
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Zwei Apfelkuchen		Ja	2/3	185	55-75	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	175	75-95	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Röstbrot**		-	5	3 (hoch)	3-6	Rost
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburger**		-	5	3 (hoch)	18-30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Apfelkuchen, Blechkuchen		Ja	3	180	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	160	50-60	Ebene 4: Backblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Schweinebraten		-	3	190	150-170	Ebene 3: Rost Ebene 2: Fettpfanne mit Wasser (bei Bedarf wieder auffüllen)

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
<b>DIN 3360-12:07 Anhang C</b>						
Flacher Kuchen		Ja	3	170	35-45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-4	160	40-50	Ebene 4: Backblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne / Backblech

In der Garzeittabelle werden die idealen Betriebsarten und Temperaturen für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Falls Sie mit Heißluft auf nur einer Ebene garen möchten, empfiehlt es sich, die dritte Ebene und die selbe Temperatur wie für „UMLUFT“ auf mehreren Ebenen zu verwenden.

\*\* Beim Grillen ist es ratsam, 3-4 cm am vorderen Rand des Grills freizulassen, um das Entnehmen aus dem Backofen zu erleichtern.

**Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Laufschiene verwendet.**

**Energieeffizienzklasse (gemäß EN 60350-1:2013-07)**

Zur Durchführung der Prüfungen siehe entsprechende Tabelle.

## HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

### So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte, und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht Ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

### **Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig**

Bei der Verwendung der Funktion „UMLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen: (zum Beispiel Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus, und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

### **Dessert**

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene, und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

### **Fleisch**

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill, und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

### **Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)**

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der vorderen Wand einsetzen und ihn auf die entsprechende Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen, ohne sich zu verbrennen.

### **Pizza**

Fetten Sie die Bleche ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

### **Funktion „Aufgehen lassen“ (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)**


Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Zimmertemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono inoltre disponibili nel sito Web all'indirizzo: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE**

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

 Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

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

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

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.

Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.



- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è lesionata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo per modelli con la funzione di induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il produttore declina qualsiasi responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sono consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare contatti con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non sono completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.

- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Rimuovere le fuoriuscite dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non utilizzare carta di alluminio per coprire gli alimenti all'interno del recipiente di cottura (solo per forni forniti con recipienti di cottura).

### **Smaltimento degli elettrodomestici**

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

## INSTALLAZIONE

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

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

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

### **COLLEGAMENTI ELETTRICI**

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

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

### **RACCOMANDAZIONI GENERALI**

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

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

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


- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare il rivestimento smaltato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### **Smaltimento dell'imballaggio**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

### **Smaltimento prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **Risparmio energetico**

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

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

## GUIDA RICERCA GUASTI

### Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

### La porta è bloccata:

- Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedere il paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

### Il programmatore elettronico non funziona:

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

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

Indicare sempre:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## PULIZIA

### **! AVVERTENZA**

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scolleghare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

### Esterno del forno

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

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

### Interno del forno

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

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

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

## Accessori:

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

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

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

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Lasciare poi raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

## MANUTENZIONE



### AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

## RIMOZIONE DELLA PORTA

### Per togliere la porta:

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

### Per riposizionare la porta:

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

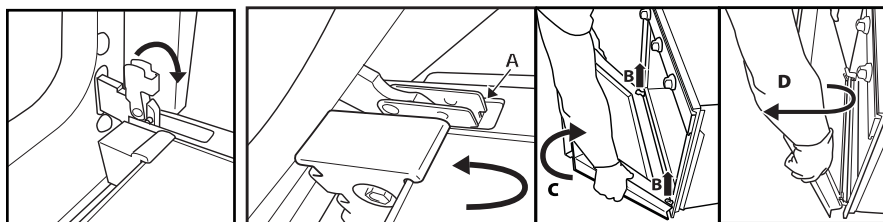


Fig. 1

Fig. 2

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

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

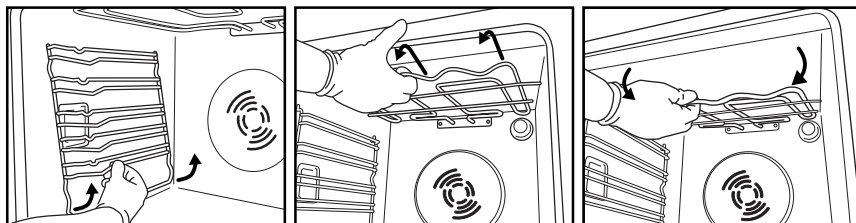


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA**

**Per sostituire la lampada posteriore** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

**Per sostituire la lampada laterale** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

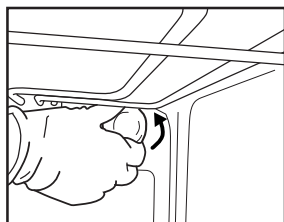


Fig. 6

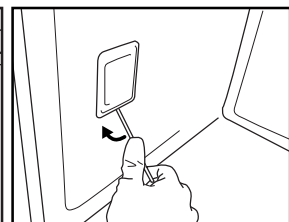


Fig. 7

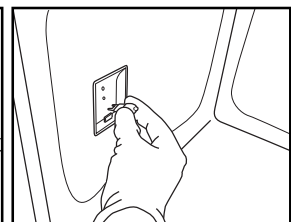


Fig. 8

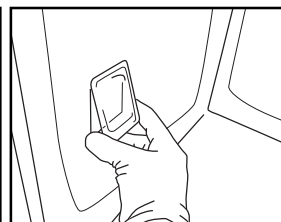


Fig. 9

### **NOTA:**

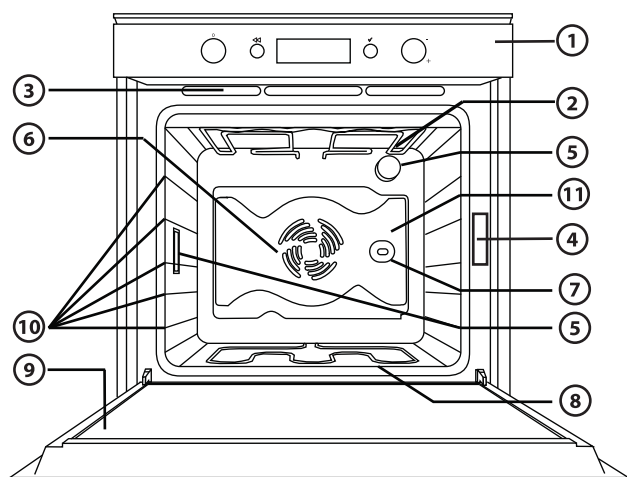
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25–40 W/230 V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20–40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

### **IMPORTANTE:**

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

# ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Ventola
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
11. Paratia

## NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Quando la porta del forno viene aperta durante la cottura, le resistenze si spengono.

## ACCESSORI IN DOTAZIONE

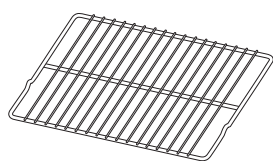


Fig. A

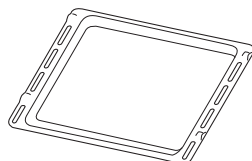


Fig. B

- GRIGLIA:** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- LECCARDA:** da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

**La quantità degli accessori può variare in base al modello acquistato.**

## ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

## **INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO**

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene con la parte sollevata sulla sezione piatta "B" rivolta verso l'alto (Fig. 2).

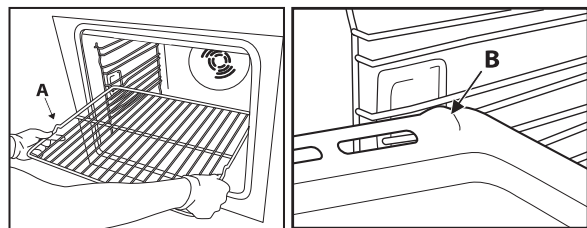
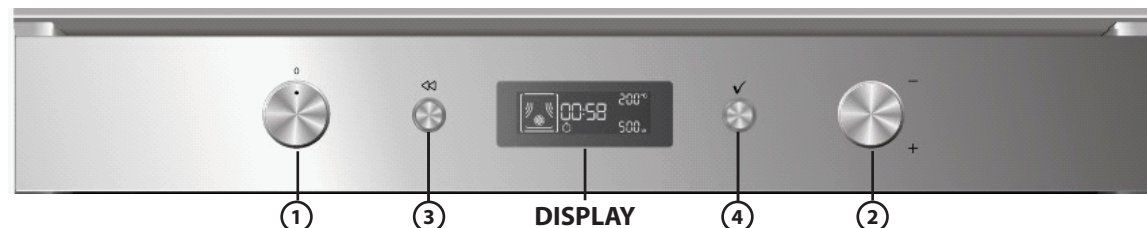


Fig. 1

Fig. 2

## **DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI**

### **PROGRAMMATORE ELETTRONICO**



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
  2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati
- NOTA: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.**
3. **TASTO** ⏪: per tornare alla schermata precedente
  4. **TASTO** ✓: per selezionare e confermare le impostazioni

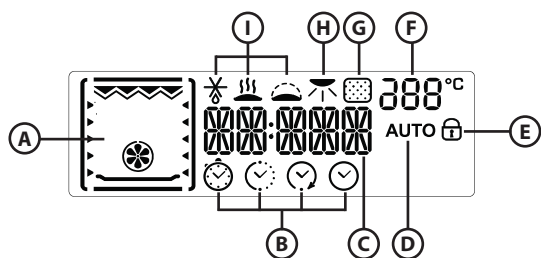
### **ELENCO FUNZIONI**

Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenù associati a ciascuna di esse.

I sottomenù risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, SPECIALS (FUNZIONI SPECIALI), SETTINGS (IMPOSTAZIONI), PANE/PIZZA.

**NOTA: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pag. 35.**

### **DESCRIZIONE DISPLAY**



- A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
- B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
- C. Informazioni relative alle funzioni prescelte
- D. Funzione automatica PANE/PIZZA selezionata
- E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (non disponibile su questo modello)
- F. Temperatura interna forno
- G. Funzione pirolisi (non disponibile su questo modello)
- H. Doratura
- I. Funzioni speciali: Scongelo, Mantenere in caldo, Lievitazione

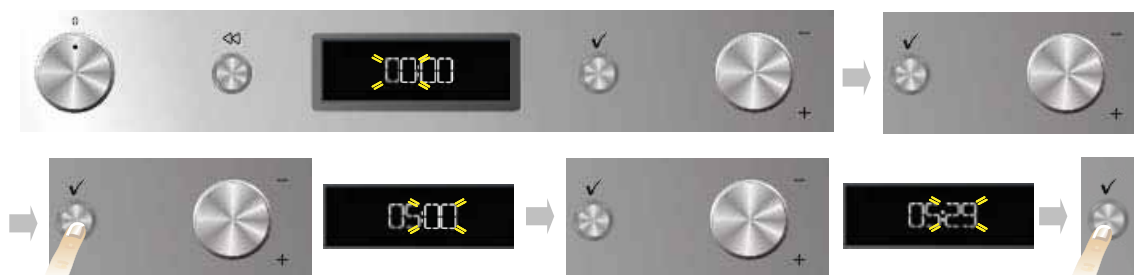


## **ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA**

Alla prima accensione del forno, sul display viene visualizzato ENGLISH.

Ruotare la manopola Navigazione fino a quando viene visualizzata la lingua desiderata, quindi premere il tasto ✓ per confermare.

## **IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE**



Dopo avere impostato la lingua, è necessario impostare l'ora corrente. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto ✓ per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto ✓ per confermare.

Per modificare l'ora corrente, per esempio a seguito di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

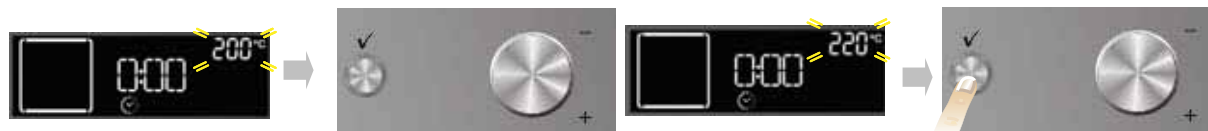
## **SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA**



1. Ruotare la manopola "Funzioni" su quella prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto ✓. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

## **IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL**



Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto ✓ per confermare.

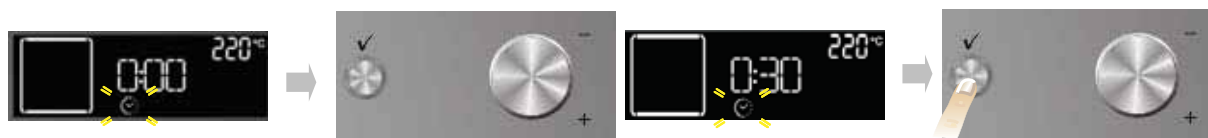
## **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**



1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare con il tasto ✓: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto ✓. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta **PRE**. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es. 200°C) accompagnato da un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico .
4. A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

## **IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA**

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.



1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo (✓) lampeggia.
2. Ruotare la manopola Regolazione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto (✓).

Il forno conferma automaticamente la selezione trascorsi 10 secondi dall'ultima operazione.

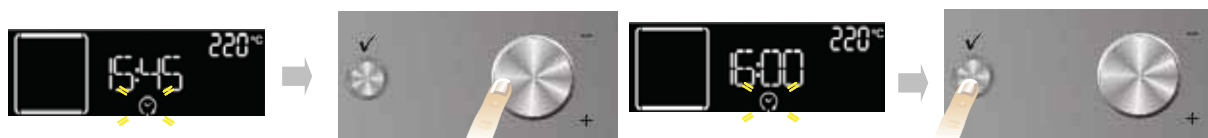
## **IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO**

**IMPORTANTE: il settaggio avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: FAST PREHEATING (PRERISCALDAM. RAPIDO), PANE/PIZZA.**

**NOTA: con questo settaggio, la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.**

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo (✓) lampeggia.



Per ritardare la fine cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto (✓): i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora pre-impostata.

**In ogni momento, è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto (⏪) per tornare indietro, la manopola "Navigazione" per modificare i valori e il tasto (✓) per confermare.**

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

## **CONTAMINUTI**



Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

1. Con la manopola "Funzioni" sullo zero, ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto (✓) per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "END" accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto (✓) (sul display appare l'ora corrente).

## **BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)**



Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo. Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti e per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display viene visualizzata una chiave. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocco tasti inserito, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

## **SELEZIONE FUNZIONI SPECIALI**

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenù contenente tre funzioni speciali.

Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "SCONGELAMENTO" e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco delle funzioni: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, LIEVITAZIONE.
3. Premere il tasto per confermare.

## **DORATURA**

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.



Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "PREMERE PER DORARE". Premendo il tasto , il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

## **SELEZIONE FUNZIONE PANE/PIZZA**

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenù contenente due funzioni automatiche di cottura per "pane" e "pizza".





### **Pane**




1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "PANE" con a fianco la scritta AUTO.
2. Premere per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto .
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere per avviare la cottura.

## **Pizza**





1. Ruotare la manopola Funzioni sul simbolo : il display visualizza "PANE". Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola "Navigazione": "PIZZA" appare sul display.
3. Premere  per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto .
5. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere  per avviare la cottura.

## **IMPOSTAZIONI**

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenu contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.


## **Lingua**


1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare LINGUA.
2. Premere  per accedere all'impostazione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare la lingua desiderata, quindi premere il tasto di conferma .

## **Orologio**

Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare ORA. Per modificare l'ora, riferirsi al paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE).

## **Eco**



Con la modalità ECO attiva (ACCENSIONE) il display riduce la luminosità, visualizzando l'orologio quando il forno è in standby da 3 minuti. Per visualizzare le informazioni sul display è sufficiente premere uno dei tasti  o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "ECO".
2. Premere il tasto  per accedere all'impostazione (ACCENSIONE/SPEGNIMENTO).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto.

Durante la cottura, se la modalità ECO è attivata, la lampada interna si spegne dopo 1 minuto di cottura e si riaccende a ogni interazione dell'utente.



## **Segnale acustico**

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:










1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "SUONO".
2. Premere il tasto  per accedere alle impostazioni (ACCENSIONE/SPEGNIMENTO).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto .

## **Luminosità**




Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "LUMINOSITA".
2. Premere il tasto : il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto .















## TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI
















MANOPOLA FUNZIONI		
	<b>OFF</b>	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	<b>LAMP (LAMPADINA)</b>	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
 <b>SPECIALS (FUNZIONI SPECIALI)</b>	 <b>SCONGELAMENTO</b>	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	 <b>MANTENERE IN CALDO</b>	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.
	 <b>LIEVITAZIONE</b>	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	<b>CONVENTIONAL (STATICO)</b>	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.
	<b>VENTILATO</b>	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Utilizzare il 3° livello per cotture su un ripiano e il 1° e 4° livello per cotture su due ripiani. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	<b>GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN (VENTILATO DELICATO - GENTLE FAN)</b>	Per cuocere carni, torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta) e verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze. Si consiglia di utilizzare il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	<b>GRILL</b>	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	<b>TURBO GRILL</b>	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.

**MANOPOLA FUNZIONI (Continua)**









	<b>SETTINGS (IMPOSTAZIONI)</b>	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	<b>PANE/PIZZA</b>	Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	<b>FAST PREHEATING (PRERISCALDAM. RAPIDO)</b>	Per preriscaldare il forno rapidamente.

## TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscal- damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
<b>Torte a lievitazione</b>		Sì	2/3	160-180	30-90	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	160-180	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: tortiera su griglia
<b>Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)</b>	 <b>GENTLE</b>	Sì	2	160-200	35-90	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	1-4	160-200	35-90	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: tortiera su griglia
<b>Biscotti / Tortine</b>		Sì	3	170-180	15-45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	160-170	20-45	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Bignè</b>		Sì	3	180-200	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	180-190	35-45	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Meringhe</b>		Sì	3	90	110-150	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	90	130-150	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Pane / Pizza / Focaccia</b>		Sì	1/2	190-250	15-50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	190-250	25-50	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Pane</b>	 (Pane)	Sì	2	180-220	30-50	Leccarda / piastra dolci o griglia
<b>Pizza</b>	 (Pizza)	Sì	2	220-250	15-30	Leccarda / piastra dolci













Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Pizze surgelate		Sì	3	250	10-15	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		Sì	1-4	250	10-20	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	3	180-190	40-55	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	180-190	40-55	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						Liv. 1: tortiera su griglia
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	190-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	180-190	15-40	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	3	190-200	45-65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	 GENTLE	Sì	2	180-190	80-120	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	 GENTLE	Sì	3	200-220	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		Sì	2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	3	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	 GENTLE	Sì	2	170-190	30-60	Teglia su griglia
Pane tostato		-	5	3 (Alto)	3-6	Griglia
Filetti / tranci di pesce		-	4	2 (Medio)	20-30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	5	2-3 (Medio-Alto)	15-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua





Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
<b>Pollo arrosto 1-1,3 Kg</b>		-	2	2 (Medio)	55-70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura) Liv. 1: leccarda con acqua
		-	2	3 (Alto)	80-110	Liv. 2: girarrosto (se in dotazione) Liv. 1: leccarda con acqua
<b>Roast Beef al sangue 1 Kg</b>		-	3	2 (Medio)	35-50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		-	3	2 (Medio)	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
<b>Patate arrosto</b>		-	3	2 (Medio)	45-55	Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
<b>Verdure gratinate</b>		-	3	3 (Alto)	10-25	Leccarda o teglia su griglia
<b>Lasagna &amp; Carne</b>		Sì	1-4	200	50-100*	Liv. 4: teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
						Liv. 4: teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
<b>Carne &amp; Patate</b>		Sì	1-4	200	45-100*	Liv. 4: teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
						Liv. 4: teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	1-4	180	30-50*	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
						Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

\* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze vanno estratte in tempi diversi a seconda del gusto personale.

**RICETTE TESTATE conformemente alla normativa IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07**

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Biscotti di pasta frolla (Shortbread)		Sì	3	170	15–25	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	160	25–35	Liv. 4: piastra dolci (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Piccoli dolci (Small cakes)		Sì	3	170	20–30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	160	25–35	Liv. 4: piastra dolci (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Pan di Spagna senza grassi (Fatless sponge cake)		Sì	2	170	30–40	Tortiera su griglia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Due torte di mele (Two apple pies)		Sì	2/3	185	55–75	Tortiera su griglia
		Sì	1–4	175	75–95	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: tortiera su griglia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast**		-	5	3 (Alto)	3–6	Griglia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Burgers**		-	5	3 (Alto)	18–30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		Sì	3	180	30–40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	160	50–60	Liv. 4: piastra dolci (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Arrosto di maiale (Roast Pork)		-	3	190	150–170	Liv. 3: griglia Liv. 2: leccarda con acqua (rabboccare quando necessario)

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Torta piatta (Flat cake)		Sì	3	170	35–45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	160	40–50	Liv. 4: piastra dolci (invertire livelli a metà cottura)
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il “VENTILATO” su più livelli.

\*\* Per grigliare si consiglia di lasciare 3–4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

**Le indicazioni nella tabella sono intese senza utilizzo delle guide scorrevoli.**

**Classe di efficienza energetica (secondo la norma EN 60350-1:2013-07)**

Per effettuare i test utilizzare la tabella dedicata.

## CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

### Come leggere la tabella di cottura

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

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

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

### **Dolci**

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

### **Carni**

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

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

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

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

### **Pizza**

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

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

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

# WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Niniejsze instrukcje dostępne są również na stronie internetowej: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE**

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



Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.



### **OSTRZEŻENIE**

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

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

- Podczas rozpakowywania i instalacji należy używać rękawic ochronnych.
- Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności montażowej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja i konserwacja musi być wykonywana przez wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Wymiana przewodu zasilającego może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z wymogami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Jeśli piekarnik jest wyposażony we wtyk, nie należy używać rozgałęziaczy.
- Nie należy używać przedłużaczy.
- Nie należy ciągnąć za przewód zasilania.

- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej jest pęknięta, nie należy jej używać. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym (dotyczy wyłącznie modeli z funkcją indukcyjną).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie i jego dostępne części mogą podczas pracy silnie się nagrzewać. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Niemowlęta (w wieku 0–3 lat) i małe dzieci (w wieku 3–8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osób dorosłych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie jego komponenty całkowicie nie wystygną.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych.

- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie ustawiać na urządzeniu i nie przechowywać w jego pobliżu żadnych materiałów łatwopalnych. W razie przypadkowego włączenia urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie należy podgrzewać ani gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików lub innych pojemników. Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i w konsekwencji uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać pojemników z tworzyw sztucznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy. W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Przed cyklem czyszczenia należy usunąć z komory piekarnika nadmiar rozlanych płynów (dotyczy wyłącznie piekarników z funkcją pirolizy).
- Należy korzystać wyłącznie z sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie należy używać środków ściernych ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Do przykrywania żywności w naczyniu do gotowania nie należy używać folii aluminiowej (dotyczy wyłącznie piekarników z naczyniem do gotowania w komplecie).

## **Utylizacja urządzeń AGD**

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

## **INSTALACJA**

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalację.

## **PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY**

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

## **PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA**

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

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

## **ZALECENIA OGÓLNE**

### **Przed pierwszym użyciem:**

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

### **Podczas eksploatacji:**


- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiach i nie wieszac żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wlewać wody do środka rozgrzanego piekarnika; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Nie przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

## **PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA**

### **Utylizacja opakowania**

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

### **Utylizacja urządzenia**

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają wyeliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### **Oszczędzanie energii**

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.



## DEKLARACJA ZGODNOŚCI C E

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

## INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

### **Piekarnik nie działa:**

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

### **Drzwi są zablokowane:**

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
- **Ważne:** Podczas trwania automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją piroliza").

### **Elektroniczny programator nie działa:**

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy się skontaktować z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

## SERWIS TECHNICZNY

### **Przed skontaktowaniem się z serwisem:**

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

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

Należy podać:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## CZYSZCZENIE



### **OSTRZEŻENIE**

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Czyszczenie piekarnika przeprowadzać jedynie wtedy, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania.**

### **Zewnętrzne części piekarnika**

**WAŻNE:** Nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli któryś z tych produktów wejdzie przez przypadek w kontakt z urządzeniem, należy niezwłocznie oczyścić go przy użyciu wilgotnej szmatki z mikrofibry.

- Powierzchnie należy czyścić przy użyciu wilgotnej szmatki z mikrofibry. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

## Wnętrze piekarnika

**WAŻNE:** Nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory piekarnika.

**UWAGA:** Podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

## Akcesoria:

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

## Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

**WAŻNE:** Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę.
- Po zakończeniu poczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

## KONSERWACJA

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

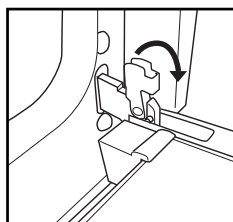
## DEMONTAŻ DRZWI

### Aby wyjąć drzwi:

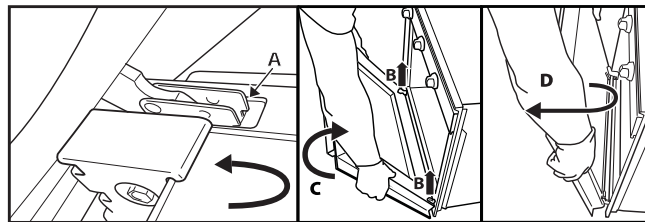
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

### Ponowny montaż drzwiczek:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.



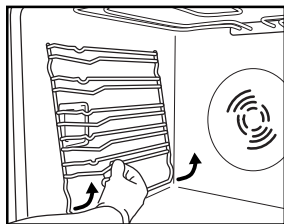
Rys. 1



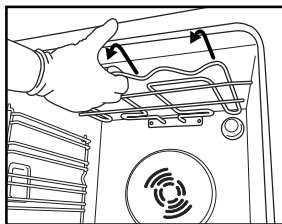
Rys. 2

## **PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)**

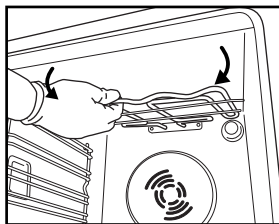
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

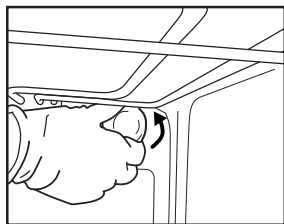
## **WYMIANA ŻARÓWKI**

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

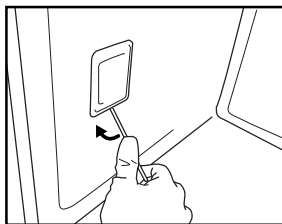
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

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

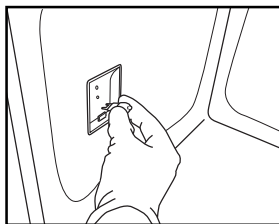
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (rys. 3)
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (rys. 7)
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył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



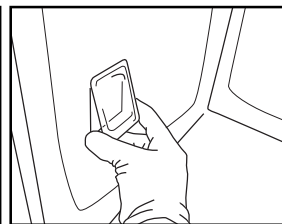
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

### **UWAGA:**

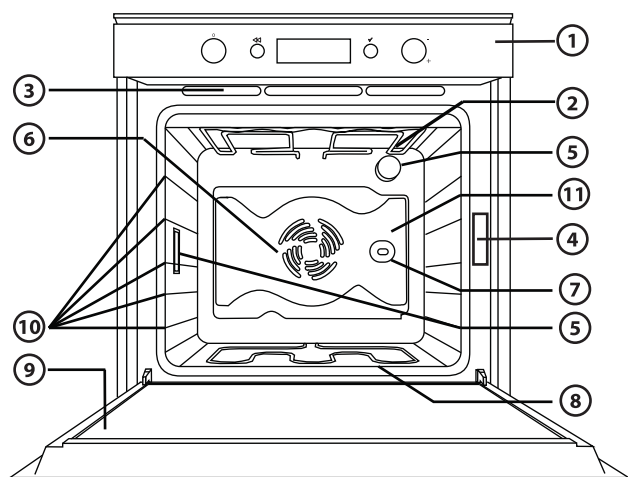
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typ G9, T300°C
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

### **WAŻNE:**

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

# INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

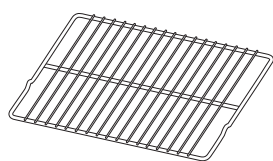


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Lampa
6. Wentylator
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Dolna grzałka (ukryta)
9. Drzwi
10. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
11. Ścianka tylna

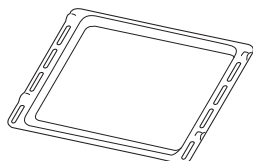
### UWAGA:

- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się uruchamiać co jakiś czas, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Otwarcie drzwi piekarnika podczas pieczenia powoduje wyłączenie grzałek.

### AKCESORIA W ZESTAWIE



Rys. A



Rys. B

- A. RUSZT:** służy do pieczenia potraw lub jako półka, na której można umieścić formy, blachy bądź inne naczynia przeznaczone do pieczenia w piekarniku.
- B. TACKA DO OCIEKANIA:** służy do zbierania spływającego tłuszczu, gdy jest umieszczona pod rusztem, lub jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, placków itp.

**Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.**

### AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## **WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA**

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią "A" do góry (Fig. 1).
2. Inne akcesoria, np. blacha-ociekacz i blacha do pieczenia, wkłada się częścią wygiętą na fragmencie płaskim "B" skierowaną do góry (Fig. 2).

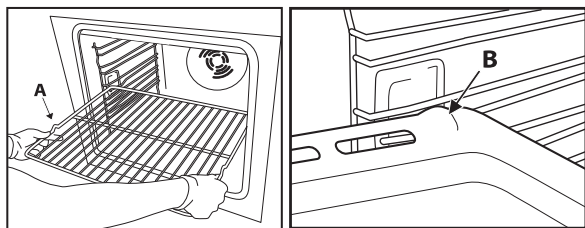


Fig. 1

Fig. 2

## **OPIS PANELU STEROWANIA**

### **PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY**



1. **POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:** włączanie/wyłączanie oraz wybór funkcji
  2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu i zmienianie ustawionych wartości
- UWAGA:** dwa pokręta są wysuwane. Nacisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.
3. **PRZYCIŚK** ⏪: powrót do poprzedniego ekranu
  4. **PRZYCIŚK** ✓: wybór oraz potwierdzanie ustawień

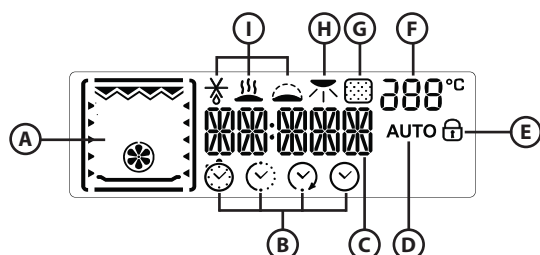
### **LISTA FUNKCJI**

Po ustawieniu pokręta wyboru funkcji w dowolnej pozycji piekarnik się włączy: na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.

Podmenu można wybrać po ustawieniu pokręta na funkcjach GRILL, SPECIALS (SPECJALNE), SETTINGS (USTAWIENIA), CHLEB/PIZZA.

**UWAGA:** Lista oraz opis funkcji – patrz tabela na stronie 56.

### **OPIS WYŚWIETLACZA**



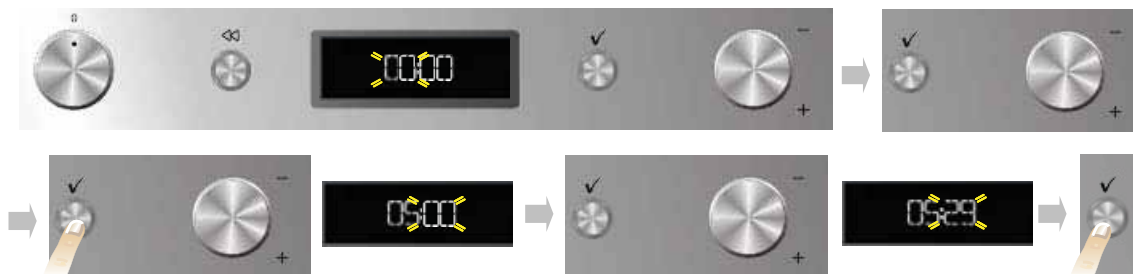
- A. Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji
- B. Symbole zarządzania czasem: timer, czas pieczenia, godzina zakończenia pieczenia, aktualna godzina
- C. Informacje o fabrycznie ustawionych funkcjach
- D. Wybrana funkcja automatyczna PIZZA/CHLEB
- E. Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas cyklu automatycznego czyszczenia (nieдоступna w tych modelach).
- F. Wewnętrzna temperatura piekarnika
- G. Funkcja automatycznego czyszczenia (pirolizy) (nieдоступna w tych modelach)
- H. Przyrumienienie
- I. Funkcje specjalne: Rozmrażanie, Utrzymywanie w ciepłe, Wyrastanie

### **WŁĄCZANIE PIEKARNIKA – USTAWIANIE JĘZYKA**

Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się komunikat ENGLISH.

Obracać pokrętelem nawigacji dopóki nie zostanie wyświetlony żądany język, a następnie nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

## USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY



Po ustawieniu żądanego języka należy ustawić aktualny czas. Na wyświetlaczu zamigają dwie cyfry godziny.

1. Pokrętleń nawigacji ustawić prawidłową godzinę.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby zatwierdzić ustawienie; na wyświetlaczu migają cyfry minutowe.
3. Pokrętleń nawigacji ustawić prawidłową wartość minut.
4. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

Aby zmienić bieżącą godzinę, np. po przerwie w dostawie prądu, patrz następny rozdział (USTAWIENIA).

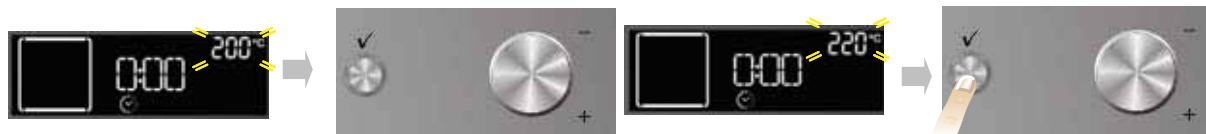
## WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Ustawić pokrętleń przełącznika funkcji na wybraną funkcję: Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia.
2. Jeśli zaproponowane parametry odpowiadają żądanym, nacisnąć przycisk ✓. Aby je zmienić, należy postępować zgodnie z poniższym opisem.

## USTAWIANIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA



Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:



1. Ustawić żądaną wartość pokrętleń nawigacji.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

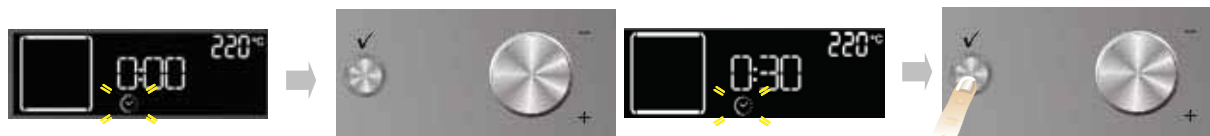
## SZYBKE NAGRZEWANIE



1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania, ustawiając pokrętleń przełącznika funkcji na symbol .
2. Potwierdzić przyciskiem ✓: na wyświetlaczu pojawią się ustawienia.
3. Jeśli zaproponowana temperatura jest odpowiednia, nacisnąć przycisk ✓. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich tematach. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat **PRE**. Po uzyskaniu ustawionej temperatury pojawi się odpowiednia wartość (np. 200°C) na wyświetlaczu i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu nagrzewania, piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego .
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy ją wybrać za pomocą pokrętleń wyboru funkcji.

## **USTAWIANIE CZASU PIECZENIA**

Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas z zakresu od 1 minuty do maksymalnego czasu dozwolonego dla wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.



1. Po potwierdzeniu temperatury miga symbol (🕒).
2. Pokrętelem regulacji ustawić żądany czas pieczenia.
3. Potwierdzić czas pieczenia przyciskiem (✓).

Piekarnik automatycznie potwierdzi wybór po upływie 10 sekund od ostatniej czynności.

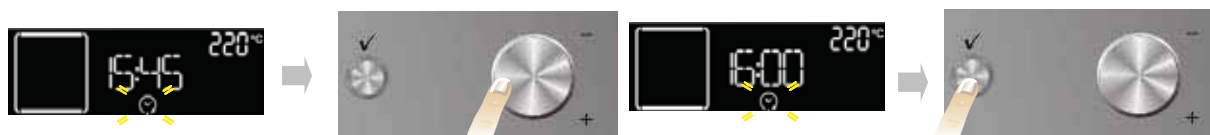
## **USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE PROGRAMU**

**WAŻNE:** Dla następujących funkcji nie można ustawić opóźnienia rozpoczęcia programu: **FAST PREHEATING (SZYBKIE NAGRZEWANIE WSTĘPNE), CHLEB/PIZZA.**

**UWAGA:** W tym ustawieniu wybrana temperatura jest osiągnięta stopniowo, przez co czasy pieczenia wydłużają się nieco w porównaniu do wartości podanych w tabeli pieczenia.

Można ustawić żadaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksymalnie 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia.

Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 15:45) i miga symbol (🕒).



Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) godzinę jego rozpoczęcia, należy:

1. Ustawić pokrętelem nawigacji godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć (np. 16:00).
2. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem (✓). migają dwa punkty godziny zakończenia, informując, że ustawienie zostało przeprowadzone prawidłowo.
3. Piekarnik automatycznie opóźni rozpoczęcie pieczenia w taki sposób, aby zakończyć je o ustawionej godzinie.

**W każdym momencie można zmienić ustawione wartości (temperatura, poziom grilla, czas pieczenia), wracając przyciskiem (⏪) zmieniając wartości pokrętelem nawigacji oraz potwierdzając przyciskiem (✓).**

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

## **MINUTNIK**



Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna na przykład do kontrolowania czasu gotowania makaronu. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 23 godziny i 59 minut.

1. Gdy pokrętko przełącznika funkcji jest ustawione na zero, wybrać żądany czas pokrętelem nawigacji.
2. Nacisnąć przycisk (✓), aby rozpocząć odliczanie w dół. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się czas "END" i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, nacisnąć przycisk (✓) (na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina).

## **BLOKADA PRZYCISKÓW**

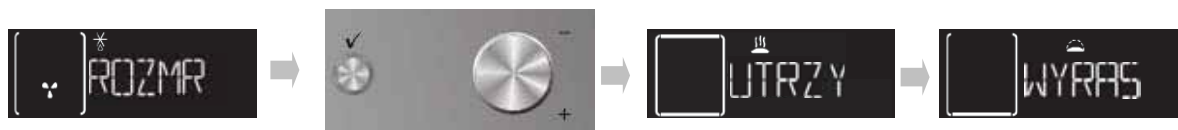


Funkcja ta pozwala na zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania. Aby ją włączyć, należy jednocześnie nacisnąć przyciski ☒ oraz ✓ i przytrzymać je przez co najmniej 3 sekundy. Jeśli jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się klucz. Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Aby ją wyłączyć, należy ponownie wykonać wyżej opisane czynności. Gdy blokada przed dziećmi jest włączona, piekarnik można wyłączyć, ustawiając pokrętkę na 0 (zero). W takiej sytuacji jednak konieczne jest ponowne ustawienie wcześniej wybranej funkcji.

## **WYBÓR FUNKCJI SPECJALNYCH**

Po ustawieniu pokrętki przełącznika funkcji na symbolu ☒ wchodzi się do podmenu trzech funkcji specjalnych

Aby je przejrzeć, wybrać jedną z nich i ją uruchomić, należy:



1. Ustawić pokrętkę przełącznika funkcji na symbolu ☒: na wyświetlaczu pojawia się komunikat "ROZMRAŻANIE" oraz symbol tej funkcji.
2. Pokrętkiem nawigacji przewinąć listę funkcji: ROZMRAŻANIE, UTRZYMYWANIE W CIEPLE, WYRASTANIE
3. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

## **PRZYRUMIENIANIE**

W przypadku niektórych funkcji po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć tylko wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat: "✓ ABY ZARUMIENIĆ". Po naciśnięciu przycisku ✓ piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać jedynie dwa razy z rzędu.

## **WYBÓR FUNKCJI PIZZA/CHLEB**

Ustawienie wskaźnika pokrętki funkcji na symbolu ☒ powoduje wyświetlenie podmenu automatycznych funkcji pieczenia: "chleb" oraz "pizza".

### **Chleb**







1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na symbolu ☒: na wyświetlaczu pojawia się jednocześnie "CHLEB" i AUTO.
2. Wcisnąć ✓, aby wybrać funkcję.
3. Pokrętkiem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (pomiędzy 180°C a 220°C) i potwierdzić przyciskiem ✓.
4. Pokrętkiem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i wcisnąć ✓, aby pieczenie się rozpoczęło.




## **Pizza**





1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się "CHLEB". Aby wybrać funkcję "PIZZA", należy:
2. Obrócić pokrętko nawigacji na wyświetlaczu pojawi się "PIZZA".
3. Wcisnąć , aby wybrać funkcję.
4. Pokrętkiem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (pomiędzy 220°C a 250°C) i potwierdzić przyciskiem .
5. Pokrętkiem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i wcisnąć , aby pieczenie się rozpoczęło.

## **USTAWIENIA**

Po ustawieniu pokrętła przełącznika funkcji na symbolu  wchodzi się do podmenu pięciu ustawień wyświetlacza, które można zmieniać.


### **Język**


1. Obrócić pokrętko nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis JĘZYK
2. Wcisnąć , aby przejść do ustawienia.
3. Obracać pokrętkiem nawigacji dopóki nie zostanie wyświetlony żądany język, a następnie nacisnąć przycisk potwierdzenia .

### **Zegar**

Obrócić pokrętko nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "ZEGAR". Aby zmienić godzinę, patrz poprzedni rozdział (USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY).

### **Eco**



Jeżeli wybrana jest opcja (WŁĄCZONY) trybu ECO, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona, a po 3 minutach od przejścia w tryb gotowości wyświetlany jest zegar. Aby przywrócić wyświetlanie informacji na wyświetlaczu, wystarczy nacisnąć przycisk  lub obrócić pokrętkiem

1. Obrócić pokrętko nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "ECO".
2. Nacisnąć przycisk , aby wejść do ustawień (WŁĄCZONY/WYŁĄCZONY).
3. Pokrętkiem nawigacji wybrać żądane ustawienie i potwierdzić przyciskiem.

Jeżeli podczas pieczenia włączony jest tryb ECO, oświetlenie piekarnika zostanie wyłączone po 1 minucie od rozpoczęcia pieczenia i włączone ponownie po każdym działaniu użytkownika.



### **Sygnal dźwiękowy**

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:










1. Obrócić pokrętko nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "TON".
2. Nacisnąć przycisk , aby wejść do ustawień (WŁĄCZONY/WYŁĄCZONY).
3. Pokrętkiem nawigacji wybrać żądane ustawienie i potwierdzić przyciskiem .

### **Jasność**




Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:

1. Obrócić pokrętko nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "JASNOŚĆ".
2. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawi się numer 1.
3. Pokrętkiem nawigacji zwiększyć lub zmniejszyć jasność i potwierdzić przyciskiem .

# TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI			
	<b>OFF</b>	Przerwanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.	
	<b>LAMP (OŚWIETLENIE)</b>	Do włączania i wyłączenia oświetlenia wewnątrz piekarnika.	
	<b>SPECIALS (SPECJALNE)</b>	 <b>ROZMRAŻANIE</b>	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
		 <b>UTRZYMYWANIE W CIEPLE</b>	Funkcja idealna do utrzymywania ciepła i świeżości przyrządzonych potraw (np: mięsa, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczać potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
		 <b>WYRASTANIE</b>	Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zapewnić jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze jest wyższa niż 40°C. Umieścić ciasto na poziomie 2. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	<b>CONVENTIONAL (KONWENCJONALNE)</b>	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3. poziomu. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1 lub 2. Nagrząć wstępnie piekarnik przed włożeniem potrawy.	
	<b>PIECZENIE KONWEKCYJNE</b>	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich), pizzy na jednej półce. Tej funkcji można również używać do pieczenia na dwóch półkach. Zmienić położenie naczyń, aby wypiec potrawy bardziej równomiernie. W przypadku pieczenia tylko na jednym poziomie, używać 3 półki, a w przypadku pieczenia na dwóch poziomach, używać 1 i 4 półki. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.	
	<b>GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN (DELIKATNY TERMOOBIEG – DELIKATNY NADMUCH)</b>	Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem (sernik, strudel, ciasta z owocami) i faszerowanych warzyw tylko na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. Zaleca się umieszczanie potraw na 2. poziomie. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.	
	<b>GRILL</b>	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4 lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 3 lub 4, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.	
	<b>TURBO GRILL</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbief, kurczak). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowych poziomach. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 1 lub 2, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Przy tej funkcji można użyć szpikulca, jeśli zostały dostarczone odpowiednie akcesoria.	

**POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI**

	<b>SETTINGS (USTAWIENIA)</b>	Do regulacji ustawień wyświetlacza (godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, oszczędność energii).
	<b>CHLEB/PIZZA</b>	Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko wskazać żądane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia. Nagrzać wstępnie piekarnik i umieścić ciasto na poziomie 2.
	<b>FAST PREHEATING (SZYBKIE NAGRZEWANIE)</b>	Do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika.

# TABELA PIECZENIA












Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		Tak	2/3	160–180	30–90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1–4	160–180	30–90	Półka 4: forma do ciasta na ruszcie Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia)
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)	 DELIKATNE	Tak	2	160–200	35–90	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		Tak	1–4	160–200	35–90	Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/tarteletki		Tak	3	170–180	15–45	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	160–170	20–45	Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
Pączki		Tak	3	180–200	30–40	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	180–190	35–45	Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
Bezy		Tak	3	90	110–150	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	90	130–150	Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
Chleb/pizza/focaccia		Tak	1/2	190–250	15–50	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	190–250	25–50	Półka 4: ruszt (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
Chleb	 (Chleb)	Tak	2	180–220	30–50	Tacka do ociekania/blacha do ciast lub ruszt




Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
<b>Pizza</b>	 (Pizza)	Tak	2	220–250	15–30	Ociekacz/blacha do ciast
<b>Mrożone pizze</b>		Tak	3	250	10–15	Półka 3: tacka do ociekania/ blacha do ciast lub ruszt
		Tak	1–4	250	10–20	Półka 4: ruszt (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: tacka do ociekania/ blacha do ciast
<b>Tarta warzywa+mięso (tarty warzywne, quiche lorraine)</b>		Tak	3	180–190	40–55	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1–4	180–190	40–55	Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
<b>Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego</b>		Tak	3	190–200	20–30	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	180–190	15–40	Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: tacka do ociekania/ blacha do ciast
<b>Lasagne/ zapekany makaron/ cannelloni/ zapekanki</b>		Tak	3	190–200	45–65	Tacka do ociekania lub ruszt
<b>Jagnięcina/ Cielęcina/ Wołowina/ Wieprzowina 1 kg</b>	 <b>DELI- KATNE</b>	Tak	2	180–190	80–120	Tacka do ociekania lub ruszt
<b>Kurczak/Królik/ Kaczka 1 kg</b>	 <b>DELI- KATNE</b>	Tak	3	200–220	50–100	Tacka do ociekania lub ruszt
<b>Indyk/Gęś 3 kg</b>		Tak	2	190–200	80–130	Tacka do ociekania lub ruszt
<b>Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)</b>		Tak	3	180–200	40–60	Tacka do ociekania lub ruszt
<b>Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłazany)</b>	 <b>DELI- KATNE</b>	Tak	2	170–190	30–60	Ruszt
<b>Tosty</b>		-	5	3 (Wysoka)	3–6	Ruszt

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi	
Filety/kawałki ryb		-	4	2 (Średnia)	20–30	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)	
						Półka 3: ociekacz napełniony wodą	
Kiełbaski/szaszłyki/żeberka/hamburgery		-	5	2–3 (Średnia–Wysoka)	15–30	Półka 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)	
						Półka 4: ociekacz napełniony wodą	
Pieczony kurczak 1–1,3 kg		-	2	2 (Średnia)	55–70	Półka 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)	
			-	2	3 (Wysoka)	80–110	Półka 1: ociekacz napełniony wodą
							Półka 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
Półka 1: ociekacz napełniony wodą							
Krwisty rostbef 1 kg		-	3	2 (Średnia)	35–50	Ruszt (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)	
Udziec jagnięcy/Golonka		-	3	2 (Średnia)	60–90	Ociekacz lub forma na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)	
Pieczone ziemniaki		-	3	2 (Średnia)	45–55	Ociekacz / blacha do ciasta (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)	
Zapiekane warzywa		-	3	3 (Wysoka)	10–25	Tacka do ociekania lub ruszt	
Lasagne i mięso		Tak	1–4	200	50–100*	Półka 4: ruszt (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)	
						Półka 1: tacka do ociekania lub ruszt	
Mięsa i ziemniaki		Tak	1–4	200	45–100*	Półka 4: ruszt (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)	
						Półka 1: tacka do ociekania lub ruszt	
Ryba i warzywa		Tak	1–4	180	30–50*	Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia)	
						Półka 1: tacka do ociekania lub ruszt	

\* Podany czas pieczenia jest orientacyjny. Potrawę można wyjąć z piekarnika po innym czasie, w zależności od własnych preferencji.

Tabela sprawdzonych przepisów (zgodnie z normami IEC 60350-1:2011-12 oraz DIN 3360-12:07:07)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Krucze ciastka		Tak	3	170	15–25	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	160	25–35	Półka 4: blacha do pieczenia (zamienić poziomy po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 1: ociekacz/blacha do ciast
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Ciasteczka		Tak	3	170	20–30	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	160	25–35	Półka 4: blacha do pieczenia (zamienić poziomy po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 1: ociekacz/blacha do ciast
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Biskopt beztłuszczowy		Tak	2	170	30–40	Forma do ciasta na ruszcie
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Dwa jabłeczniki		Tak	2/3	185	55–75	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1–4	175	75–95	Półka 4: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Tost**		-	5	3 (Wysoka)	3–6	Ruszt
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgery**		-	5	3 (Wysoka)	18–30	Półka 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 4: ociekacz napełniony wodą
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe		Tak	3	180	30–40	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	160	50–60	Półka 4: blacha do pieczenia (zamienić poziomy po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 1: ociekacz/blacha do ciast

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Pieczeń wieprzowa		-	3	190	150–170	Półka 3: ruszt Półka 2: tacka do ociekania napełniona wodą (uzupełnić wodę w razie potrzeby)
<b>DIN 3360-12:07 załącznik C</b>						
Placek		Tak	3	170	35–45	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1–4	160	40–50	Półka 4: blacha do pieczenia (zamienić poziomy po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 1: ociekacz/blacha do ciast

W poniższej tabeli przedstawione zostały zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich typów przepisów. W przypadku pieczenia na jednym poziomie przy użyciu obiegu gorącego powietrza zaleca się używanie trzeciej półki i takiej samej temperatury, jaka jest zalecana dla funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" na kilku poziomach.

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

**Wskazania w tabeli podano bez użycia prowadnic.**

**Klasa wydajności energetycznej (zgodnie z EN 60350-1:2013-07)**

Do przeprowadzenia testów należy użyć odpowiedniej tabeli.



## RADY I SUGESTIE

### Sposób czytania tabeli pieczenia

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

### Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury pieczenia (np.: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, a pozostawić te, które wymagają dłuższego pieczenia.

### Desery

- Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy użyć niższej temperatury, zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z wilgotnym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZENIE KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

### Mięso

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

Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ściekające soki – należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

### Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

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

### Pizza

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia nałożyć na pizzę mozzarellę.

### Funkcja wyrastania ciasta (dostępna tylko w niektórych modelach)


Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. W przypadku użycia tej funkcji czas wyrastania skraca się o około jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) wynosi około jednej godziny.

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эти инструкции будут также доступны на вебсайте: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ**

В настоящем руководстве и на самом приборе приведены важные указания по технике безопасности, которые необходимо прочесть и выполнять постоянно.

 Этот символ опасности, относящийся к технике безопасности, указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя прибора и других людей.

Каждое указание по технике безопасности отмечено символом "Опасно" и следующими предупреждениями:

 **ОПАСНО**

Указание на опасную ситуацию, которая приведет к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.

 **ОСТОРОЖНО**

Указание на опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.

Все указания по технике безопасности содержат сведения о имеющихся потенциальных рисках и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо скрупулезно следовать нижеуказанным инструкциям:

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- Перед выполнением любых операций по монтажу необходимо отключать прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами техники безопасности. Запрещено ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена кабеля питания должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Включая духовку в электросеть, не используйте переходники.
- Не пользуйтесь удлинителями.
- Не тяните за кабель электропитания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею; выключите плиту во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутым.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Следует быть внимательным и не прикасаться к нагревающимся элементам. Маленьких детей в возрасте 0-3 и 3-8 лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны осуществлять уход за прибором и его чистку без надзора со стороны взрослых.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями или иными воспламеняющимися материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.

- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара перед извлечением приготовленного блюда. При закрытой дверце прибора горячий воздух выходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- При извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы и следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняющихся материалов: это может привести к пожару при случайном включении духовки.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в герметично закрытых формах или контейнерах. Форма может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Нельзя пользоваться контейнерами из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом существует опасность воспламенения паров спирта ввиду контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза. Не разрешайте детям подходить близко к духовке в ходе цикла пиролиза. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от избытка разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Пользуйтесь только температурным датчиком, рекомендуемым для данной духовки.

- Не пользуйтесь для чистки стекла дверцы духовки абразивными чистящими средствами и острыми скребками, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к непрозрачности стекла.
- Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменить лампочку, убедитесь, что духовка выключена.
- Не прикрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

### **Утилизация электробытовых приборов**

- Данное изделие изготовлено из материалов, предназначенных для переработки или повторного использования. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработки можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытовых отходов или в магазине, в котором приобретен данный прибор.

## **МОНТАЖ**

После распаковки духовки убедитесь, что она не была повреждена во время транспортировки и дверца закрывается должным образом. В случае возникновения вопросов обращайтесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

### **ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА**

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна обладать стойкостью к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для надлежащей работы духовки зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке прибора, соответствовало напряжению сети. Паспортная табличка расположена с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце).

- Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

### **ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

#### **Перед использованием:**

- Удалите с принадлежностей защитные картонные прокладки, защитную пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной смазкой.


#### **В процессе эксплуатации:**

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу – это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не лейте воду в горячую духовку – это может привести к повреждению эмалированного покрытия.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, чтобы не поцарапать эмалированное покрытие.
- Следите, чтобы электрические кабели других электроприборов, находящихся рядом с духовкой, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Защищайте духовку от атмосферных воздействий.

## Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Поэтому части упаковки необходимо утилизировать под контролем и в полном соответствии с действующими правилами утилизации отходов, установленными местными органами власти.

## Утилизация изделия

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

## Энергосбережение

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

## **ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ**

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

## **ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

### **Духовка не работает:**

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.

### **Дверца не открывается:**

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.
- **Важно:** во время самоочистки дверца духовки не открывается. Необходимо дождаться ее автоматического отпирания (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки”).

### **Не работает электронное программирующее устройство:**

- Если на дисплей выводится буква “F”, за которой следует какое-либо число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

# ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## **Прежде чем обратиться в сервисный центр:**

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

**Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.**

При этом необходимо сообщить:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## ОЧИСТКА



**ОСТОРОЖНО**

- Не используйте для чистки духовки пароочистители.
- Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключите прибор от электрической сети.

### **Внешние поверхности духовки**

**ВАЖНО: не пользуйтесь едкими или абразивными чистящими средствами. При попадании какого-либо из этих продуктов на поверхность прибора немедленно вытрите ее влажной салфеткой из микрофибры.**

- Чистите поверхности влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После очистки вытрите сухой салфеткой из ткани.

### **Внутренние поверхности духовки**

**ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками.**

**Использование таких средств со временем приводит к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.**

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства очистки духовки можно снять дверцу (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- Для удобства очистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”, только в некоторых моделях).

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

### **Принадлежности:**

- Сразу же после использования принадлежностей поместите их в воду со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

## **Очистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены):**

**ВАЖНО:** для очистки каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или аэрозолями для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Включите пустую духовку в режиме конвекции и оставьте ее при температуре 200°C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

## **ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **⚠ ОСТОРОЖНО**

- Наденьте защитные перчатки.
- Перед выполнением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отключите духовку от электрической сети.

## **СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ**

### **Снятие дверцы:**

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и отожмите их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (A), поднимите (B) и поверните (C) так, чтобы она освободилась (D) (Рис. 2).

### **Установка дверцы на место:**

1. Вставьте петли в их гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

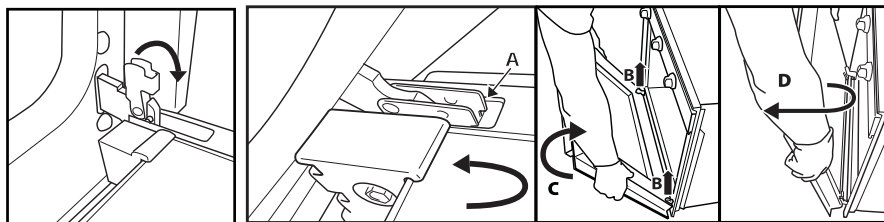


Рис. 1

Рис. 2

## **ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)**

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его и слегка потяните на себя, следя за тем, чтобы он лежал на соответствующих боковых держателях.

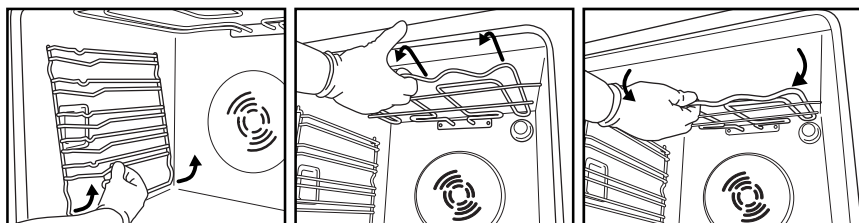


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5



## **ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ**

### **Замена задней лампы** (если имеется):

1. Отключите духовку от электрической сети.
2. Отверните крышку лампы (Рис. 6), замените лампу (тип лампы см. в примечании) и приверните крышку лампы на место.
3. Подключите духовку к электрической сети.

### **Замена боковой лампы** (если имеется):

1. Отключите духовку от электрической сети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3), если они предусмотрены.
3. Подденьте крышку лампы (Рис. 7) отверткой.
4. Замените лампу (тип лампы см. в примечании) (Рис. 8).
5. Поставьте на место и прижмите крышку, чтобы она защелкнулась (Рис. 9).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите духовку к электрической сети.

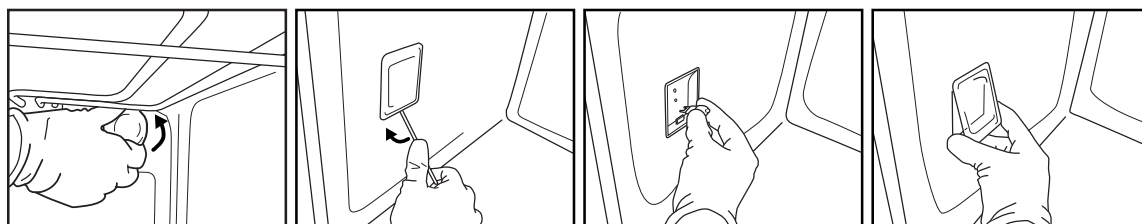


Рис. 6

Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

### **Примечание:**

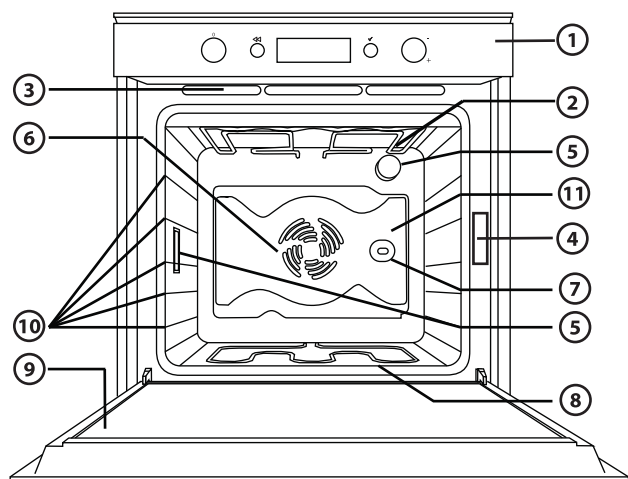
- Используйте только лампы накаливания со следующими характеристиками 25–40 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, тип G9, T300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент (CE) 244/2009).
- Лампы можно приобрести в наших сервисных центрах.

### **ВАЖНО:**

- **При использовании галогенных ламп нельзя касаться их голыми руками, поскольку отпечатки пальцев могут привести к повреждению ламп.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки на свое место крышки лампы.**

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Вентилятор охлаждения (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампа
6. Вентилятор
7. Вертел (при наличии)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
11. Задняя стенка

## Примечание:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- По завершении приготовления, после выключения духовки, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
- Если открыть дверцу духовки в процессе приготовления пищи, то нагревательные элементы выключатся.

## ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

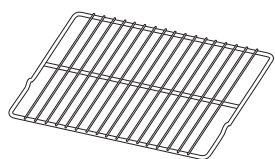


Рис. А

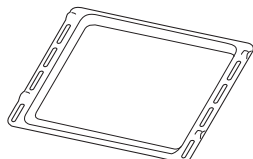


Рис. В

- А. РЕШЕТКА:** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПОДДОН:** при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.

**Количество принадлежностей может варьировать в зависимости от модели.**

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ А был сверху (Fig. 1).
2. Остальные принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются выступом на плоской поверхности В сверху (Fig. 2).

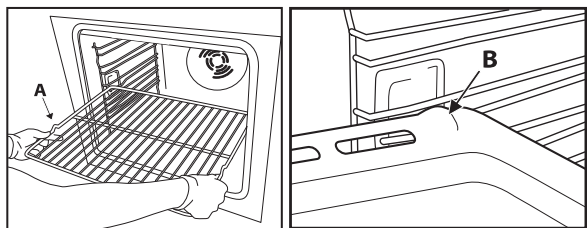
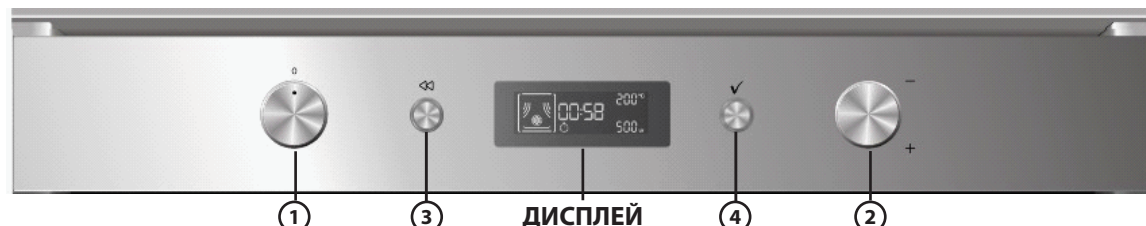


Fig. 1

Fig. 2

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ:** включение и выключение духовки и выбор функций/режимов
2. **РУЧКА УСТАНОВКИ:** для просмотра меню и изменения заданных значений

**Примечание:** ручки управления можно вытянуть или утопить. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на нее в центре.

3. **КНОПКА** ⏪: для возврата к предыдущему экрану
4. **КНОПКА** ✓: для выбора и подтверждения настроек

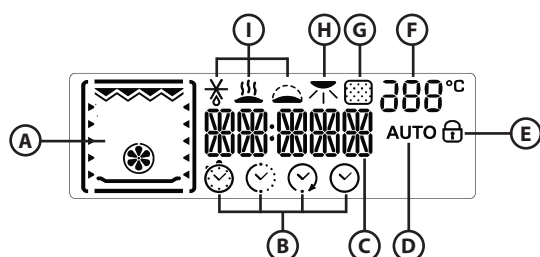
### СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режимов происходит включение духовки: на дисплей выводятся названия функций/режимов или соответствующие им подменю.

Для отображения и выбора подменю поверните ручку в положение GRILL (ГРИЛЬ), SPECIALS (СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ), SETTINGS (НАСТРОЙКИ), BREAD/PIZZA (ПИЦЦА/ХЛЕБ).

**Примечание:** список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 78.


### ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ



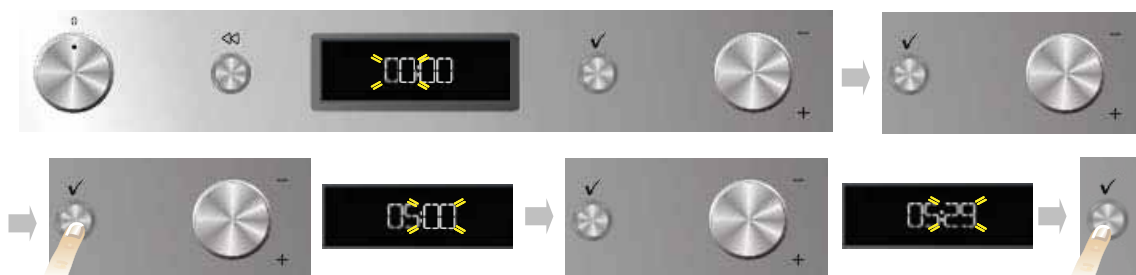
- A. Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
- B. Символы контроля времени: таймер, продолжительность приготовления, время завершения приготовления, текущее время суток
- C. Информация по выбранным режимам/функциям
- D. Выбран автоматический режим "BREAD/PIZZA" (ПИЦЦА/ХЛЕБ)
- E. Индикатор закрытой дверцы в процессе автоматической очистки (в данной модели недоступен)
- F. Температура внутри духовки
- G. Функция пиролиза (в данной модели недоступна)
- H. Подрумянивание
- I. Специальные режимы: Defrost (размораживание), Keep Warm (согревание), Rising (подъем теста)

## **НАЧАЛО РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ: НАСТРОЙКА ЯЗЫКА**



При первом включении духовки на дисплее отображается надпись: ENGLISH (АНГЛИЙСКИЙ).

Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы найти нужный язык, после чего нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.

## **ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК**




После настройки языка нужно настроить время. На дисплее мигают две цифры часов.

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится правильное время в часах.
2. Подтвердите нажатием кнопки . На дисплее начинают мигать две цифры минут.
3. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится правильное время в минутах.
4. Подтвердите нажатием кнопки .

Если необходимо изменить текущее значение времени суток, например, в связи со сбоем подачи электроэнергии, см. описание действий, данное в следующем разделе (НАСТРОЙКИ).

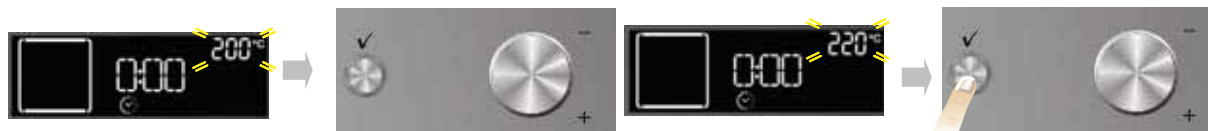
## **ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**




1. Установите ручку выбора функций на необходимую вам опцию; на дисплее отобразятся настройки.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые вам нужны, нажмите кнопку . Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

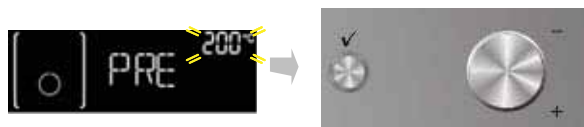
## **ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ**





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



1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение.
2. Подтвердите нажатием кнопки .

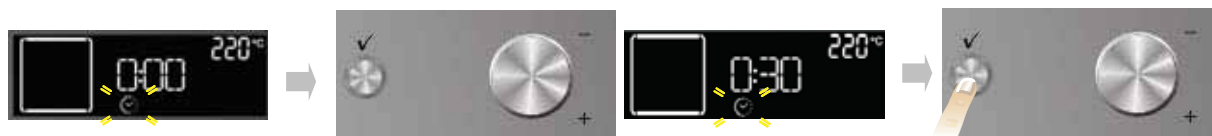
## **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ**



1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку переключения режимов на символ .
2. Подтвердите нажатием : на экране будут отображены параметры данного режима.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку . Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится слово **PRE**. При достижении заданной температуры на дисплее отображается ее значение (например, 200°C) и раздается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим .
- После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режимов и выберите нужный режим.

## **ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

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



1. После подтверждения выбранной температуры начинает мигать символ ⏰.
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение продолжительности времени приготовления.
3. Подтвердите это значение нажатием кнопки ✓.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции будет выполнено автоматическое подтверждение сделанного выбора.

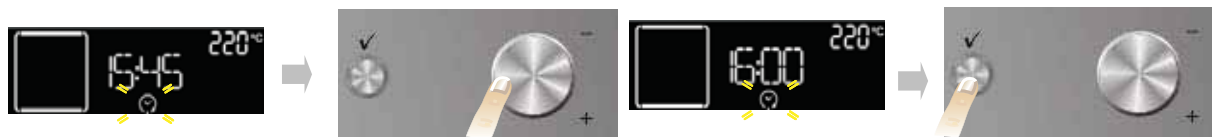
## **ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА**

**ВАЖНО: Дополнительная функция задержки пуска недоступна для следующих режимов: FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ), BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА).**

**Примечание: При выборе этой функции нагрев духовки до заданного значения температуры выполняется более плавно, в результате чего значения времени приготовления слегка увеличиваются по сравнению с теми, которые приведены в таблице приготовления.**

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления, со сдвигом времени включения духовки в интервале от текущего времени до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления.

После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 15:45), и мигает символ ⏰.



Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время путем задания отсрочки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось нужное время окончания приготовления (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ✓: при этом начнет мигать символ двоеточия, относящегося к времени окончания приготовления, что означает, что настройка была выполнена нужным образом.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

**Заданные настройки (температуру, настройки гриля, время приготовления) можно изменить в любое время, вернувшись назад с помощью кнопки ⏪ с последующим использованием ручки просмотра/регулировки для изменения настроек и нажатием кнопки ✓ для подтверждения.**

Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

## **ТАЙМЕР**



Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 23 час 59 минут.

1. Установив ручку переключения режимов на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока не будет показано нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку ✓ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплее выводится значение "END". Для отключения сигнала нажмите кнопку ✓ (на дисплее выводится текущее время суток).

## БЛОКИРОВКА



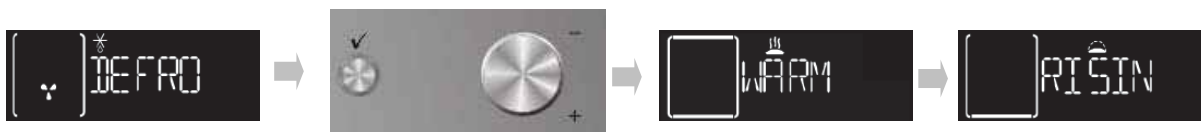
Эта функция служит для блокировки кнопок и ручек на панели управления

Чтобы активировать ее, нажмите одновременно и и придержите примерно 3 секунды. После активации этой функции все кнопки блокируются, а на дисплее отображается символ ключа. Эту функцию можно также активировать в процессе приготовления пищи. Чтобы деактивировать ее, повторите вышеописанную процедуру. Если активирована функция блокировки, духовку можно выключить поворотом ручки в положение 0 (нуль). Однако в этом случае выбранную ранее функцию придется настраивать сначала.

## ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ

Установка указателя ручки выбора режимов на символ позволяет получить доступ к подменю, которое содержит три специальных функции/режима.

Для просмотра, выбора и включения одного из этих режимов действуйте следующим образом:



1. Установите ручку переключения режимов на символ ; на дисплее выводится слово DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Для прокрутки списка режимов поворачивайте ручку установки; DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ), KEEP WARM (СОГРЕВАНИЕ), RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА).
3. Подтвердите нажатием кнопки .

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование данного режима, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: "PRESS ✓ TO BROWN" (НАЖМИТЕ ✓ ДЛЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ). При нажатии кнопки начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

## ВЫБОР РЕЖИМА ПИЦЦА/ХЛЕБ

Установка указателя ручки переключения режимов на символ позволяет получить доступ к подменю, которое содержит два автоматических режима приготовления хлеба и пиццы





### Хлеб




1. Установите ручку выбора режимов на символ : на дисплее отображается BREAD (ХЛЕБ) с пометкой AUTO (АВТ.).
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать этот режим.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180°C до 220°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку для начала приготовления.

## Пицца





1. Установите ручку выбора режимов на символ : на дисплее отображается BREAD (ХЛЕБ). Чтобы выбрать режим "PIZZA" (ПИЦЦА), выполните следующие действия:
2. Поверните ручку установки: на дисплее отображается PIZZA (ПИЦЦА).
3. Нажмите кнопку , чтобы выбрать этот режим.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220°C до 250°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления.

## НАСТРОЙКА

Установка указателя ручки выбора режимов на символ  позволяет получить доступ к подменю, включающее пять параметров настройки дисплея, которые могут быть изменены.


## Язык


1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее появилось слово LANGUAGE (ЯЗЫК)
2. Нажмите кнопку , чтобы войти в режим настройки.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы найти нужный язык, после чего нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.

## Часы

Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее появилось слово CLOCK (ЧАСЫ). Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе (ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК).

## Эко



Если выбран (ВКЛЮЧЕН) режим ECO, снижается яркость дисплея, отображающего часы после простоя духовки в течение 3 и более минут. Для просмотра информации на дисплее просито нажмите кнопку  или поверните ручку.

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится ECO (ЭКО).
2. Нажмите кнопку , для перехода к настройкам (ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки.

При приготовлении пищи при включенном режиме Eco внутреннее освещение выключится через 1 минуту, но будет включаться каждый раз, когда пользователь произведет какие-либо действия.



## Звуковой сигнал

Для включения или выключения звукового сигнала выполните следующие действия:

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится SOUND (ЗВУК).
2. Нажмите кнопку , для перехода к настройкам (ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

## Яркость

Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните действия, описанные ниже.



1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ).
2. Нажмите кнопку : на дисплее отображается цифра 1.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для увеличения или уменьшения яркости и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

# ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ









РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ		
	<b>OFF (ВЫКЛ)</b>	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	<b>LAMP (ОСВЕЩЕНИЕ)</b>	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
 <b>SPECIALS (СПЕЦ. ФУНКЦИИ)</b>	 <b>DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)</b>	Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке во избежание их пересыхания.
	 <b>KEEP WARM (СОГРЕВАНИЕ)</b>	Идеальный режим для поддержания только что приготовленных блюд (например, мяса, жаркого, пудингов) в горячем и свежем состоянии. Рекомендуется размещать продукты на среднем уровне. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.
	 <b>RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)</b>	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должны условия при заквашивании, этот режим недоступен, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Размещайте тесто на 2-м уровне. Предварительный разогрев духовки не требуется.
	<b>CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)</b>	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 3-й уровень Для выпечки пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	<b>CONVECTION BAKE (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)</b>	Для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим может также применяться для приготовления на двух уровнях. Рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 3-м уровнем, а при приготовлении на двух полках - 1-м и 4-м уровнями. Разогревайте духовку перед началом приготовления блюд.
	<b>GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN (ВЫПЕКАНИЕ ВО СЛАБОЙ КОНВЕКЦИИ - СЛАБАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ)</b>	Для приготовления мяса, пирогов с начинкой (чизкейк, штрудель, пироги с фруктовыми начинками) и фаршированных овощей только на одном уровне. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает с низкой скоростью во избежание подсушивания продуктов. Рекомендуется использовать 2-й уровень. Разогревайте духовку перед началом приготовления блюд.













## РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ







	<p style="text-align: center;"><b>GRILL (ГРИЛЬ)</b></p>	<p>Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Рекомендуется класть продукты на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора сока, стекающего при приготовлении. Ставьте противень на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>TURBO GRILL (ТУРБО-ГРИЛЬ)</b></p>	<p>Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора сока, стекающего при приготовлении. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. Эта функция может использоваться с вертелом при наличии соответствующих принадлежностей.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>SETTINGS (НАСТРОЙКИ)</b></p>	<p>Настройка параметров дисплея (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение).</p>
	<p style="text-align: center;"><b>BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА)</b></p>	<p>Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температуру и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Установите тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ)</b></p>	<p>Для ускоренного предварительного разогрева духовки.</p>

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		Да	2/3	160–180	30–90	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1–4	160–180	30–90	Полка 4: форма для тортов на решетке Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления)
Пироги с начинкой (творожный пуддинг, штрудель, яблочный пирог)	 <b>СЛЕГКА</b>	Да	2	160–200	35–90	Поддон/противень или форма на решетчатой полке
		Да	1–4	160–200	35–90	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Полка 1: форма для тортов на решетке
Печенье, тарталетки		Да	3	170–180	15–45	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	160–170	20–45	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
Заварное тесто		Да	3	180–200	30–40	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	180–190	35–45	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Безе		Да	3	90	110–150	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	90	130–150	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления)
						Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
Хлеб/пицца/ пшеничные лепешки.		Да	1/2	190–250	15–50	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	190–250	25–50	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления)
						Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
Хлеб	 (хлеб)	Да	2	180–220	30–50	Поддон/противень или решетка
Пицца	 (пицца)	Да	2	220-150	15–30	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
Замороженная пицца		Да	3	250	10-15	Полка 3: поддон/противень или решетка
		Да	1–4	250	10–20	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления)
						Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
Пироги с несладкой начинкой (пирог с овощами, лотарингский пирог)		Да	3	180–190	40–55	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1–4	180–190	40–55	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления)
						Полка 1: форма для тортов на решетке









Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Слоеный пирог/ слоеные кراкерсы		Да	3	190–200	20–30	Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	180–190	15–40	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони, запеканки, пудинги		Да	3	190–200	45–65	Поддон или сковорода на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина 1 кг	 СЛЕГКА	Да	2	180–190	80–120	Поддон или сковорода на решетке
Курица, кролик, утка 1 кг	 СЛЕГКА	Да	3	200–220	50–100	Поддон или сковорода на решетке
Индейка, гусь 3 кг		Да	2	190–200	80–130	Поддон или сковорода на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	3	180–200	40–60	Поддон или сковорода на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)	 СЛЕГКА	Да	2	170–190	30–60	Сковорода на решетке
Тосты		-	5	3 (высокий)	3–6	Проволочная решетка
Рыба, филе/ кусками		-	4	2 (средний)	20–30	Полка 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон для сбора жира с водой
Колбаски/ Шашлыки/ Ребрышки/ Гамбургеры		-	5	2–3 (средний - высокий)	15–30	Полка 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Полка 4: поддон для сбора жира с водой







Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°С)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Жареная курица 1–1,3 кг		-	2	2 (средний)	55–70	Полка 2: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) Полка 1: поддон для сбора жира с водой
		-	2	3 (высокий)	80–110	Полка 2: вертел (если имеется) Полка 1: поддон для сбора жира с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	3	2 (средний)	35–50	Сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Баранья ножка/рулька		-	3	2 (средний)	60–90	Поддон или сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	2 (средний)	45–55	Поддон для сбора жира/противень для выпечки (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	3	3 (высокий)	10–25	Поддон или сковорода на решетке
Лазанья с мясом		Да	1–4	200	50–100*	Полка 4: сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
						Полка 1: поддон или сковорода на решетке

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>Жаркое из мяса с картофелем</b>		Да	1–4	200	45–100*	Полка 4: сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третей общего времени приготовления)
						Полка 1: поддон или сковорода на решетке
<b>Рыба с овощами</b>		Да	1–4	180	30–50*	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления)
						Полка 1: поддон или сковорода на решетке

\* Время приготовления ориентировочное. Блюда можно вынимать из духовки в различное время в зависимости от личных предпочтений.

Рецепты проверены (в соответствии со стандартами IEC 60350-1:2011-12 и DIN 3360-12:07:07)

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Печенье из песочного теста		Да	3	170	15–25	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	160	25–35	Полка 4: форма для выпечки кондитерских изделий (поменять блюда местами в середине процесса приготовления) Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Маленькие пирожные		Да	3	170	20–30	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	160	25–35	Полка 4: форма для выпечки кондитерских изделий (поменять блюда местами в середине процесса приготовления) Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Нежирный бисквит		Да	2	170	30–40	Пирог в форме на решетчатой полке
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Два яблочных пирога		Да	2/3	185	55–75	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1–4	175	75–95	Полка 4: форма для тортов на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Полка 1: форма для тортов на решетке
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Тосты**		-	5	3 (высокий)	3–6	Проволочная решетка

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°С)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Гамбургеры**		-	5	3 (высокий)	18–30	Полка 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) Полка 4: поддон для сбора жира с водой
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Яблочный пирог, пирог на противне		Да	3	180	30–40	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	160	50–60	Полка 4: форма для выпечки кондитерских изделий (поменять блюда местами в середине процесса приготовления) Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Жареная свинина		-	3	190	150–170	Полка 3: решетка Полка 2: поддон с водой (добавлять воду при необходимости)
<b>DIN 3360-12:07 приложение С</b>						
Невысокий пирог/торт		Да	3	170	35–45	Поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1–4	160	40–50	Полка 4: форма для выпечки кондитерских изделий (поменять блюда местами в середине процесса приготовления) Полка 1: поддон для сбора жира/форма для выпечки кондитерских изделий

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

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

**Рекомендации в таблице приведены для приготовления пищи без применения полозьев.**

**Класс энергетической эффективности (согласно EN 60350-1:2013-07)**

Для проведения тестов используйте соответствующие данные из таблицы.



# РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

## Одновременное приготовление нескольких блюд

Пользуясь режимом "CONVECTION BAKE" (ДЕЛИКАТНАЯ КОНВЕКЦИЯ), можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

## Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Рекомендуется пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, входящую в комплект духовки. Для приготовления пищи на нескольких полках пользуйтесь режимом с усиленной вентиляцией и размещайте формы для тортов на полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если к палочке не приклеивается тесто, это означает, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с противопопригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости или осторожнее замешивать тесто.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим "CONVECTION BAKE" (ДЕЛИКАТНАЯ КОНВЕКЦИЯ). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

## Мясо

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

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

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

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса. В случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, предназначенной для приготовления продуктов. Убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев при этом на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон для сбора жира, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен специальной пластмассовой ручкой для защиты от ожогов, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки.

### **Пицца**

Чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой, следует слегка смазывать противни. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертой моццареллой.

### **Функция поднятия теста (только некоторые модели)**

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в это режиме составляет примерно одну треть от времени, необходимом для поднятия теста при комнатной температуре (20–25°C). Время, необходимое для поднятия 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ці інструкції також можна переглянути на веб-сайті: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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

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



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



#### **НЕБЕЗПЕЧНО**

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



#### **УВАГА**

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

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

- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Установлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте і не заміняйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим.
- Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Якщо духову шафу оснащено вилкою, не використовуйте численні перехідники.
- Не використовуйте подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.

- Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві.
- Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом (тільки для моделей із функцією індукції).
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.
- Цей прилад призначено для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Малолітніх (від 0 до 3 років) і малих дітей (від 3 до 8 років) не варто залишати біля приладу без нагляду.
- До використання приладу допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом інших відповідальних осіб. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити очищення або обслуговування приладу без нагляду.
- Під час і після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Стежте за тим, щоб прилад не торкався тканин або інших займистих матеріалів, доки всі його компоненти повністю не охолонуть.
- Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

- Не ставте займисті матеріали на прилад або поблизу нього: якщо через неухважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу у приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера та пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Унаслідок цього виникає ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу. Перед початком циклу очищення надлишок води необхідно видалити з духової шафи (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Використовуйте лише той температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.
- Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу, щоб накривати страви у варильному котлі (стосується тільки духових шаф із варильним котлом).

### **Утилізація побутових приладів**

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

# ВСТАНОВЛЕННЯ

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

## **ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ**

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

## **ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**

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

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

## **ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

### **Перед використанням:**

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

### **Під час використання:**


- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не лийте воду всередину гарячої духової шафи; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Стежте за тим, щоб електричні кабелі або інші прилади не торкалися гарячих частин духової шафи й не затискалися дверцятами.
- Захищайте духову шафу від атмосферного впливу.

# ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

## **Утилізація пакувального матеріалу**

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

## **Утилізація виробу**

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, до яких могла б призвести неналежна утилізація.
- Символ  на виробі або у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

## **Економія електроенергії**

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

## ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ С Є

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

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### Духова шафа не працює:

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

### Дверцята не відкриваються:

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

### Електронний програматор не працює:

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

## ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Перш ніж телефонувати у центр післяпродажного обслуговування:

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

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

Завжди вказуйте:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## ЧИЩЕННЯ



**УВАГА**

- Ніколи не застосовуйте обладнання для чищення парю.
- Духову шафу можна чистити, лише коли вона охолола.
- Відключіть прилад від електромережі.

### Зовнішні поверхні духової шафи

**ВАЖЛИВО:** не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-який із цих продуктів випадково потрапить на пристрій, очистьте його вологою тканиною з мікрофібри.

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

## **Внутрішні поверхні духової шафи**

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

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

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

## **Акcesуари:**

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

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

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

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

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **⚠ УВАГА**

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духовна шафа охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Відключіть прилад від електромережі.

## **ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ**

### **Щоб зняти дверцят:**

1. Повністю відкрийте дверцят.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них від себе до кінця (рис. 1).
3. Закрийте дверцят до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (рис. 2).

### **Щоб поставити дверцят на місце:**

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцят.
3. Опустіть два фіксатори.
4. Зачиніть дверцят.

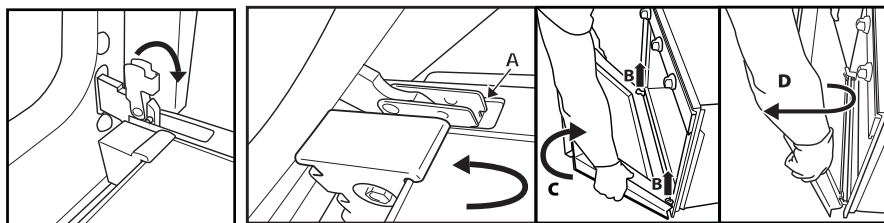


Рис. 1

Рис. 2



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

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

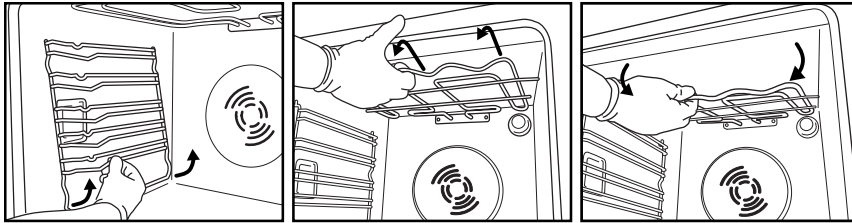


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

## **ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

**Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):**

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

**Щоб замінити лампочку на бічній стінці (якщо є):**

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо такі є (рис. 3).
3. За допомогою викрутки зніміть плафон (рис. 7).
4. Замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) (рис. 8).
5. Поверніть плафон на місце й міцно притисніть, щоб зафіксувати його (рис. 9).
6. Установіть на місце бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

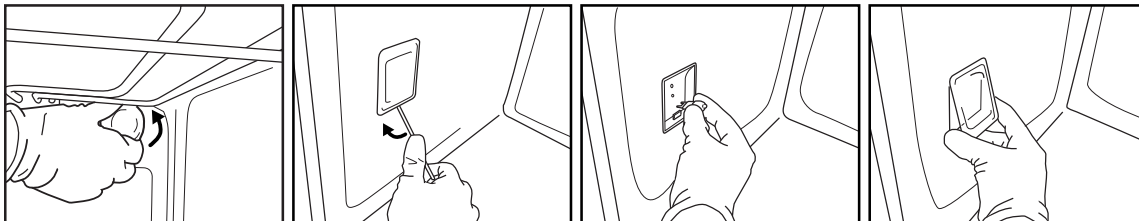


Рис. 6

Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

### **ПРИМІТКИ.**

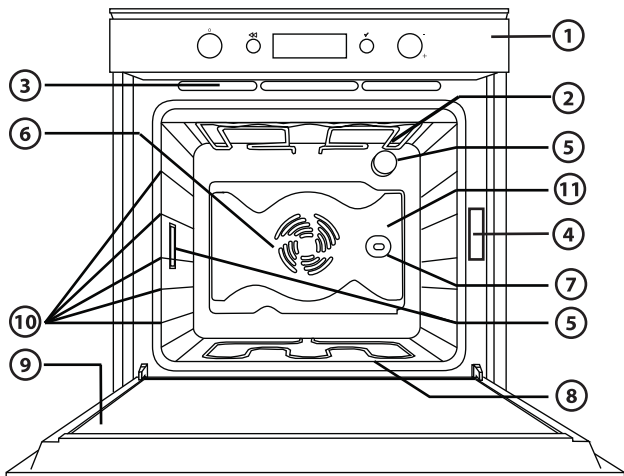
- Використовуйте тільки лампи розжарювання на 25–40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенові лампи на 20–40 Вт/230 В типу G9, T300°C.
- Установлена в приладі лампа призначена саме для електроприладів і не підходить для освітлення кімнат (Постанова комісії (ЄС) №244/2009).
- Лампочки можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

### **ВАЖЛИВО:**

- **не торкайтеся галогенових ламп голими руками, бо відбитки пальців можуть пошкодити їх;**
- **не користуйтеся духовою шафою, поки не повернете плафон на місце.**

# ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Охолоджувальний вентилятор (не видно)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Освітлення
6. Вентилятор
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (схований)
9. Дверцята
10. Положення полиць (кількість полиць вказана на передній частині духової шафи).
11. Задня стінка

## Примітка.

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися для зменшення енергоспоживання.
- В кінці готування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- Якщо відчинити дверцята під час готування, нагрівальні елементи вимкнуться.

## АКСЕСУАРИ З КОМПЛЕКТУ

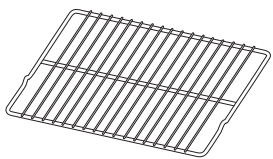


Рис. А

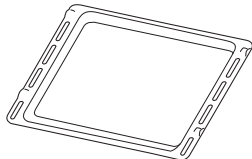


Рис. В

- А. РЕШІТКА:** решітку можна використовувати для приготування страв на грилі або як підставку для сковорідок, форм для випічки та іншого жаростійкого посуду для духової шафи.
- В. ПІДДОН:** піддон призначений для того, щоб підставляти його під решітку для збору жиру, або використовувати його як форму для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі, тощо.

**Кількість аксесуарів може бути різною, в залежності від обраної моделі.**

## АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## **ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ Й ІНШІ АКЕСУАРИ В ДУХОВУ ШАФУ**

1. Вставте решітку горизонтально, піднявши частину «А» вгору (Рис. 1).
2. Інші аксесуари на кшталт піддону або дека для випікання вставляються таким чином, щоб пласка частина «В» була піднята трохи догори (Рис. 2).

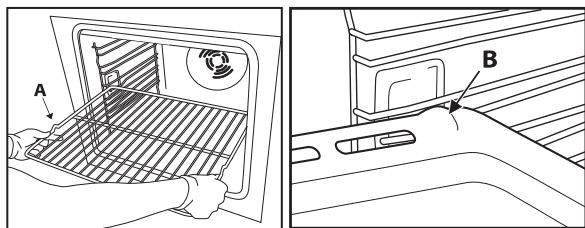
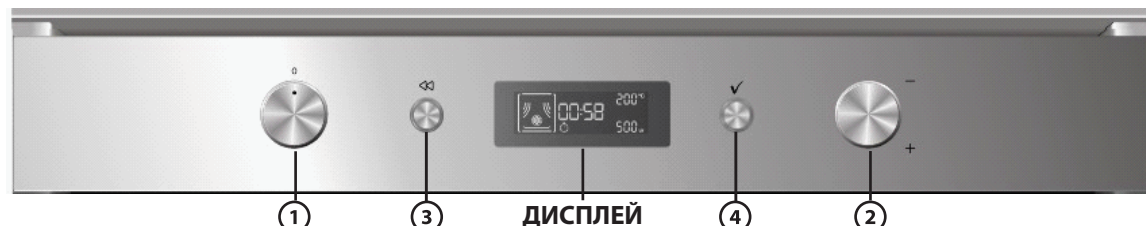


Рис. 1

Рис. 2

## **ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**

### **ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМНИЙ ПРИСТРІЙ**



1. **РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ:** ручка увімкнення/вимкнення і перемикач функцій
  2. **РУЧКА НАВІГАЦІЇ:** для навігації в меню й коригування заданих наперед значень
- Примітка. Ці ручки є висувними. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.**
3. **КНОПКА** ⏪: для повернення до попереднього екрана
  4. **КНОПКА** ✓: для вибору і підтвердження налаштувань

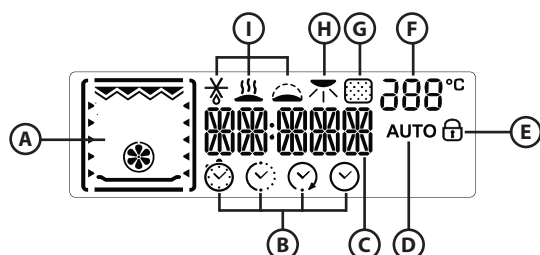
### **СПИСОК ФУНКЦІЙ**

Поверніть ручку «Функції» в будь-яке положення; духовка ввімкнеться, на дисплеї буде відображено функції або пов'язані з ними підменю.

Підменю доступні і їх можна вибрати поворотом ручки на функції GRILL (ГРИЛЬ), SPECIALS (СПЕЦІАЛЬНІ), SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ), BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА).

**Примітка. Список та опис функцій див. у спеціальній таблиці на стор. 102.**

### **ОПИС ДИСПЛЕЯ**

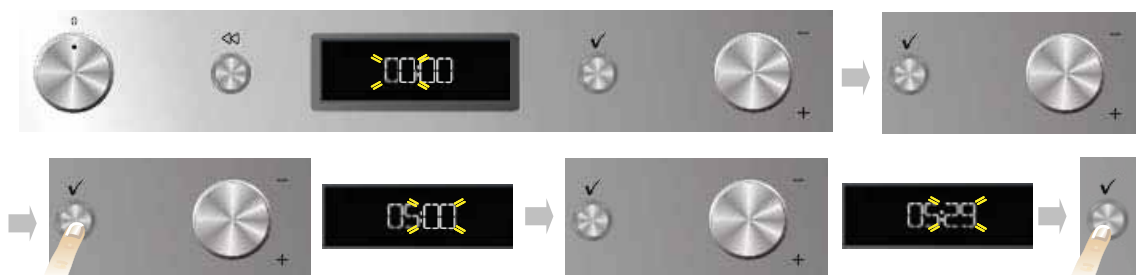


- A. Дисплей нагрівальних елементів активований від час використання різних функцій готування
- B. Символи часового контролю: таймер, час готування, завершення часу готування, час доби
- C. Інформація про вибрані функції
- D. Вибрано функцію BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА)
- E. Під час циклу автоматичного очищення з'являється індикатор блокування дверцят (недоступно для цих моделей)
- F. Внутрішня температура духової шафи
- G. Функція піролізного очищення (недоступна для цих моделей)
- H. Підрум'янювання
- I. Спеціальні функції: розморожування, підігрівання, піднімання

## **УВІМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ – НАЛАШТУВАННЯ МОВИ**

Під час першого вмикання духової шафи дисплей відображає написи АНГЛІЙСЬКОЮ мовою. Повертайте ручку навігації, доки не відобразиться потрібна мова, потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

## **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**



Після вибору мови потрібно вказати поточний час. На дисплеї блимають дві цифри годин.

1. Повертайте ручку «Навігація», щоб відобразилась правильна година.
2. Натисніть кнопку ✓ для підтвердження; на дисплеї почнуть блимати дві цифри хвилин.
3. Повертайте ручку «Навігація», щоб відобразились правильні хвилини.
4. Натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

Як змінити час, наприклад, після збою в електромережі, див. у наступному розділі (НАЛАШТУВАННЯ).

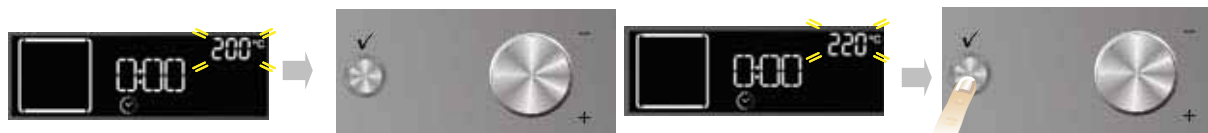
## **ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ**



1. Поверніть ручку функцій на потрібну функцію: налаштування функцій готування відображаються на дисплеї.
2. Якщо показані значення відповідають бажаним, натисніть ✓. Щоб змінити їх, виконайте нижчезказані дії.

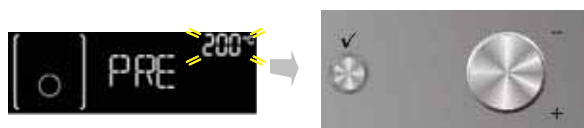
## **НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ**

Щоб змінити температуру або потужність гриля, зробіть таке:



1. Поверніть ручку навігації, щоб відобразити потрібне значення.
2. Натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

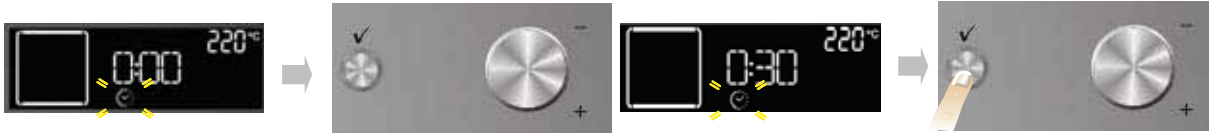
## **FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ)**



1. Поверніть ручку функцій на символ ⏩, щоб вибрати функцію швидкого прогрівання.
2. Для підтвердження натисніть ✓; налаштування функцій готування відображаються на дисплеї.
3. Якщо запропонована температура відповідає бажаній, натисніть кнопку ✓. Щоб змінити температуру, виконайте дії, описані в попередньому розділі. На дисплеї з'явиться повідомлення **PRE**. За досягнення встановленої температури на дисплеї з'являється відповідне значення (наприклад, 200°C) і лунає звуковий сигнал. Після закінчення прогрівання духови шафа автоматично вибере функцію традиційного нагрівання ☐.
4. У цей момент можна ставити продукти у духову шафу для готування.
4. Якщо ви хочете вибрати іншу функцію готування, поверніть ручку функцій і виберіть потрібну функцію.

## **ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ**

Цю функцію можна використовувати для приготування страв протягом встановленої тривалості часу, від мінімум 1 хвилини до максимального часу, дозволеного для вибраної функції, після чого духови шафа вимикається автоматично.



1. Після підтвердження температури починає блимати символ ⌚.
  2. Поверніть ручку регулятора, щоб відобразити потрібний час готування.
  3. Для підтвердження часу готування натисніть кнопку ✓.
- Духова шафа автоматично підтверджує ваш вибір через 10 секунд після останньої операції.

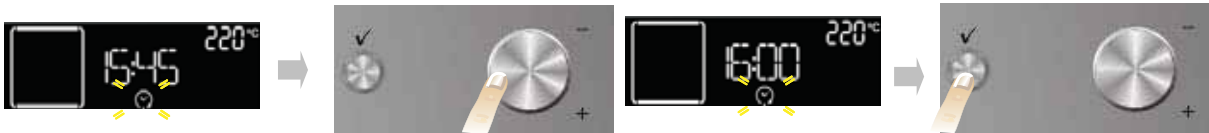
## **ВСТАНОВЛЕННЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ**

**ВАЖЛИВО:** затримка запуску недоступна для таких функцій: **FAST PREHEATING (ШВИДКЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ), BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА).**

**Примітка.** За такого налаштування вибрана температура досягається повільніше, тому тривалість готування буде трохи довшою, ніж зазначено в таблиці готування.

Завершення готування можна встановити, відклавши запуск готування щонайбільше на 23 години 59 хвилин. Це можна зробити лише після встановлення часу готування.

Після встановлення часу готування на дисплеї відображається закінчення часу готування (наприклад, 15:45) і блимає символ ⌚.



Для відстрочення часу завершення готування, а отже і початку часу готування, зробіть таке:

1. Поверніть ручку навігації для відображення потрібного часу завершення готування (наприклад, 16:00).
2. Для підтвердження вибраного значення натисніть кнопку ✓. Почнуть блимати дві крапки часу завершення готування. Це означає, що все налаштовано правильно.
3. Духова шафа автоматично відстрочить запуск готування так, щоб готування закінчилося у встановлений час.

**Однак у будь-який час встановлені значення (температура, потужність гриля, час готування) можна змінити, повернувшись назад за допомогою кнопки ⏪ і змінивши після цього значення ручкою навігації та підтвердивши його кнопкою ✓.**

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

## **ТАЙМЕР**



Цією функцією можна користуватися лише тоді, коли духови шафа вимкнена. Вона корисна, наприклад, для контролювання часу під час приготування пасты. Максимальний час, який можна вибрати, становить 23 години 59 хвилин.

1. Коли ручка функцій знаходиться на нулі, поверніть ручку навігації, щоб вивести на дисплей потрібний час.
2. Натисніть кнопку ✓, щоб розпочати зворотний відлік часу. Після завершення встановленого часу на дисплеї відобразиться «END» і пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку ✓ (на дисплеї з'явиться час доби).

## **БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ**



Цю функцію можна використовувати для блокування кнопок і ручок на панелі керування.

Щоб увімкнути її, натисніть одночасно і щонайменше на 3 секунди. Якщо цю функцію увімкнено, пов'язані з кнопками функції блокуються і дисплей показує символ ключа. Цю функцію можна увімкнути також під час готування. Щоб вимкнути її, повторіть вищеописану процедуру. Коли функція блокування клавіш активна, духову шафу можна вимкнути, повернувши ручку на 0 (нуль). Проте у такому разі потрібно буде знову встановити вибрану раніше функцію.

## **ВИБІР СПЕЦІАЛЬНИХ ФУНКЦІЙ**

Поверніть стрілку ручки функцій на символ , щоб увійти в підменю, яке містить три спеціальні функції.

Для переходу до будь-якої з цих функцій, її вибору та запуску зробіть так:



1. Поверніть стрілку ручки функцій на символ : на дисплеї відобразиться функція «DEFROST» (РОЗМОРОЖУВАННЯ) з відповідним символом.
2. Поверніть ручку «Навігація», щоб прокрутити список функцій: DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ), KEEP WARM (ПІДГРІВАННЯ), RISING (ПІДНІМАННЯ).
3. Натисніть кнопку для підтвердження.

## **ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ**

Після закінчення готування у випадку використання певних функцій на дисплеї може вказуватися можливість підрум'янювання. Цю функцію можна використовувати, лише коли встановлено час готування.



Коли час готування добіжить кінця, на дисплеї з'явиться: «PRESS TO BROWN» (НАТИСНУТИ ДЛЯ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ). Натисніть кнопку , і духову шафу почне виконувати 5-хвилинний цикл підрум'янювання. Цю функцію можна вибирати не більше двох разів поспіль.

## **ВИБІР ФУНКЦІЇ BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА)**

Поверніть стрілку ручки функцій на символ , щоб увійти в підменю, в якому містяться автоматичні функції для випікання хліба («bread» (хліб)) і піци («pizza» (піца)).





### **Хліб**




1. Поверніть стрілку ручки функцій на символ : На дисплеї відобразяться водночас «BREAD» (ХЛІБ) і «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ).
2. Натисніть , щоб вибрати цю функцію.
3. Поверніть ручку навігації, щоб установити потрібну температуру (від 180°C до 220°C) і натисніть кнопку для підтвердження.
4. Поверніть ручку навігації, щоб встановити потрібну тривалість готування, і натисніть , щоб почати готування.

## Піца





1. Поверніть стрілку ручки функцій на символ : На дисплеї з'явиться «PIZZA» (ПІЦА). Щоб вибрати функцію «PIZZA» (ПІЦА), зробіть так:
2. Поверніть ручку «Навігація»; на дисплеї з'явиться «PIZZA» (ПІЦА).
3. Натисніть , щоб вибрати цю функцію.
4. Поверніть ручку навігації, щоб установити потрібну температуру (від 220°C до 250°C) і натисніть кнопку  для підтвердження.
5. Поверніть ручку навігації, щоб встановити потрібну тривалість готування, і натисніть , щоб почати готування.

## НАЛАШТУВАННЯ

Поверніть стрілку ручки функцій на символ , щоб увійти в підменю, що містить п'ять налаштувань дисплея, які можна змінювати.


### Мова


1. Поверніть ручку навігації, щоб вивести на дисплей меню LANGUAGE (МОВА).
2. Натисніть , щоб відкрити це налаштування.
3. Повертайте ручку навігації, доки не відобразиться потрібна мова, потім натисніть кнопку підтвердження .

### Годинник

Поверніть ручку навігації, щоб вивести на дисплей меню CLOCK (ГОДИННИК). Як змінити час доби, див. у попередньому розділі (НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ).

### Еко



За ввімкненого режиму ECO (ЕКО) зменшується яскравість дисплея та годинник відображається лише тоді, коли духовка знаходиться в режимі очікування протягом 3 хвилини. Щоб переглянути інформацію на дисплеї, просто натисніть кнопку  або поверніть ручку.

1. Поверніть ручку «Навігація», щоб вивести на дисплей «ECO» (ЕКО).
2. Натисніть , щоб увійти в налаштування ON/OFF (УВІМК./ВИМК.).
3. Поверніть ручку навігації, щоб вибрати потрібне налаштування, і підтвердьте натисканням кнопки.

Якщо під час готування активовано еко-режим, то лампа внутрішнього освітлення буде вимикатися через 1 хвилину процесу готування та знову вмикатися під час кожної взаємодії користувача із пристроєм.



### Звуковий сигнал

Для вмикання або вимикання звукового сигналу зробіть так:










1. Поверніть ручку «Навігація», щоб вивести на дисплей «SOUND» (ЗВУК).
2. Натисніть , щоб увійти в налаштування ON/OFF (УВІМК./ВИМК.).
3. Поверніть ручку навігації, щоб вибрати потрібне налаштування, і підтвердьте натисканням кнопки .

### Яскравість

Щоб змінити яскравість дисплея, зробіть таке:




1. Поверніть ручку «Навігація», щоб вивести на дисплей «BRIGHTNESS» (ЯСКРАВИСТЬ).
2. Натисніть кнопку : на дисплеї з'явиться число 1.
3. Поверніть ручку навігації, щоб збільшити або зменшити яскравість, і підтвердьте, натиснувши .

# ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ










РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ		
	<b>OFF (ВИМК.)</b>	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	<b>LAMP (ЛАМПОЧКА)</b>	Для вмикання/вимикання освітлення духової шафи.
	<b>SPECIALS (СПЕЦІАЛЬНІ)</b>	 <b>DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)</b> Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середній рівень. Рекомендовано залишати продукти в упаковці, щоб не допустити висихання ззовні.
		 <b>KEEP WARM (ПІДІГРІВАННЯ)</b> Щойно приготована страва (наприклад, м'ясо, смажена, відкритий пиріг) залишатиметься гарячою та хрусткою. Рекомендовано розмістити продукти на середньому рівні. Функція не увімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищує 65°C.
		 <b>RISING (ПІДНІМАННЯ)</b> Для оптимального вистоювання солодкого або пікантного тіста. Для гарантування якості вистоювання тіста ця функція не увімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищує 40°C. Ставте тісто на 2 рівень. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	<b>CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)</b>	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 3 рівень. Для випікання піци, пікантних пирогів і тістечок з рідкою начинкою використовуйте 1 або 2 рівень. Перш ніж ставити страву в духову шафу, виконайте попереднє прогрівання.
	<b>CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)</b>	Для випікання пирогів з рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для більш рівномірного приготування. Використовуйте 3 полицю для готування лише на одній полиці, а 1 і 4 – для приготування на двох полицях. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	<b>GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN (ДЕЛІКАТНЕ ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ - ДЕЛІКАТНА ВЕНТИЛЯЦІЯ)</b>	Для приготування м'яса, пирогів із начинкою (штруделів, сирних, фруктових) і фаршированих овочів лише на одному рівні. Ця функція використовує періодичну легку вентиляцію, що запобігає пересиханню страви. Рекомендовано використовувати 2 рівень. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	<b>GRILL (ГРИЛЬ)</b>	Для смаження на грилі стейків, шашликів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та грінок. Ставте продукти на 4 або 5 рівень. Під час смаження м'яса краще використовувати піддон, щоб у ньому збирався м'ясний сік. Ставте його на 3 або 4 рівень, додаючи приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	<b>TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)</b>	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курча). Ставте продукти на середні рівні. Краще використовувати піддон, щоб у ньому збирався сік. Встановіть його на 1 або 2 рівень, додавши прибіл. півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими. Із цією функцією можна використовувати рожен, за наявності відповідних аксесуарів.



**РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ**



	<b>SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)</b>	Для налаштування дисплея (мова, час, яскравість, гучність сигналу, економія енергії).
	<b>BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА)</b>	Для випікання хліба і піци різних типів і розмірів. Ця функція має дві програми із заданими параметрами. Просто вкажіть потрібні значення (температуру і час), і духову шафа автоматично обиратиме оптимальний цикл готування. Прогрівши духову шафу, поставте тісто на 2 полицю.
	<b>FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ)</b>	Для швидкого прогрівання духової шафи.

## ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари й примітки
Пироги з дріжджового тіста		Так	2/3	160–180	30–90	Форма для випічки на решітці
		Так	1–4	160–180	30–90	Полиця 4: форма для випічки на решітці Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування)
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)	 <b>ЩАДНИЙ РЕЖИМ</b>	Так	2	160–200	35–90	Піддон / деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1–4	160–200	35–90	Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: форма для випічки на решітці
Печиво / тарталетки		Так	3	170–180	15–45	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	160–170	20–45	Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Еклери		Так	3	180–200	30–40	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	180–190	35–45	Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Безе		Так	3	90	110–150	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	90	130–150	Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: піддон / деко для випікання










Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари й примітки
Хліб / піца / фокача		Так	1/2	190–250	15–50	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	190–250	25–50	Полиця 4: сковорідка на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Хліб	 (Хліб)	Так	2	180–220	30–50	Піддон/деко для випікання
Піца	 (Піца)	Так	2	220–250	15–30	Піддон / деко для випікання
Заморожена піца		Так	3	250	10-15	Полиця 3: піддон / деко для випікання або решітка
		Так	1–4	250	10–20	Полиця 4: сковорідка на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	3	180–190	40–55	Форма для випічки на решітці
		Так	1–4	180–190	40–55	Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: форма для випічки на решітці
Воловани / випічка із листкового тіста		Так	3	190–200	20–30	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	180–190	15–40	Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	3	190–200	45–65	Піддон чи сковорідка на решітці
Баранина / телятина / яловичина / свинина 1 кг	 <b>ЩАДНИЙ РЕЖИМ</b>	Так	2	180–190	80–120	Піддон чи сковорідка на решітці




Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари й примітки
Курка / кролик / качка 1 кг	 ЩАДНИЙ РЕЖИМ	Так	3	200–220	50–100	Піддон чи сковорідка на решітці
Індик / гусак 3 кг		Так	2	190–200	80–130	Піддон чи сковорідка на решітці
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	3	180–200	40–60	Піддон чи сковорідка на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, кабачки)	 ЩАДНИЙ РЕЖИМ	Так	2	170–190	30–60	Сковорідка на решітці
Тост		-	5	3 (висока)	3–6	Решітка
Рибне філе / стейки		-	4	2 (середня)	20–30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски / кебаби / поребринна / гамбургери		-	5	2–3 (Середня - Висока)	15–30	Полиця 5: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 4: піддон із водою
Смажене курча 1–1,3 кг		-	2	2 (середня)	55–70	Полиця 2: решітка (перевернути страву після проходження двох третин часу приготування)
						Полиця 1: піддон із водою
		-	2	3 (висока)	80–110	Полиця 2: рожен (якщо є) Полиця 1: піддон із водою
Ростбїф з кров'ю 1 кг		-	3	2 (середня)	35–50	Сковорідка на решітці (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Бараняча нога / окіст		-	3	2 (середня)	60–90	Піддон або сковорідка на решітці (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Смажена картопля		-	3	2 (середня)	45–55	Піддон / деко для випікання (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
Овочева запіканка		-	3	3 (висока)	10–25	Піддон чи сковорідка на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари й примітки
<b>Лазанья з м'ясом</b>		Так	1-4	200	50-100*	Полиця 4: сковорідка на решітці (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
						Полиця 1: піддон чи сковорідка на решітці
<b>Картопляна печеня з м'ясом</b>		Так	1-4	200	45-100*	Полиця 4: сковорідка на решітці (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
						Полиця 1: піддон чи сковорідка на решітці
<b>Риба з овочами</b>		Так	1-4	180	30-50*	Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування)
						Полиця 1: піддон чи сковорідка на решітці

\* Наведено приблизний час готування. Залежно від особистих уподобань страви можна виймати з духової шафи і в інший час.

Таблиця перевірених рецептів (відповідно до стандартів ІЕС 60350-1:2011-12 і DIN 3360-12:07:07)

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари й примітки
<b>ІЕС 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Пісочний пиріг		Так	3	170	15–25	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	160	25–35	Полиця 4: деко для випікання (переставити на інший рівень через половину часу готування)
						Полиця 1: піддон / деко для випікання
<b>ІЕС 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Тістечка		Так	3	170	20–30	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	160	25–35	Полиця 4: деко для випікання (переставити на інший рівень через половину часу готування)
						Полиця 1: піддон / деко для випікання
<b>ІЕС 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Бісквіт		Так	2	170	30–40	Форма для випічки на решітці
<b>ІЕС 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Два яблучні пироги		Так	2/3	185	55–75	Форма для випічки на решітці
		Так	1–4	175	75–95	Полиця 4: форма для випічки на решітці (переставити на інший рівень через половину часу готування)
						Полиця 1: форма для випічки на решітці
<b>ІЕС 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Грінка**		-	5	3 (висока)	3–6	Решітка
<b>ІЕС 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Гамбургери**		-	5	3 (висока)	18–30	Полиця 5: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 4: піддон із водою

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари й примітки
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Яблучний пиріг, дріжджовий пиріг на деко		Так	3	180	30–40	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	160	50–60	Полиця 4: деко для випікання (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Печеня зі свинини		-	3	190	150–170	Полиця 3: решітка Полиця 2: піддон із водою (підняти вгору за потреби)
<b>DIN 3360-12:07, додаток C</b>						
Корж		Так	3	170	35–45	Піддон / деко для випікання
		Так	1–4	160	40–50	Полиця 4: деко для випікання (переставити на інший рівень через половину часу готування) Полиця 1: піддон / деко для випікання

У кулінарній таблиці наведено рекомендації щодо функції та ідеальної температури для отримання найкращих результатів за будь-якими рецептами. Для готування за допомогою гарячого повітря на одному рівні радимо готувати на третій полиці, застосовуючи температуру, рекомендовану для «CONVECTION BAKE» (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) на кількох рівнях.

\*\* Під час приготування страв на грилі рекомендується залишити 3–4 см простору попереду для полегшення виймання.

**Поради в таблиці наведено без урахування використання висувних рейок.**

**Клас енергозбереження (відповідно до стандарту EN 60350-1:2013-07)**

Для виконання випробувань користуйтеся відповідною таблицею.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

### Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страву недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами з жаростійкого скла (пірексу) або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтеся наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

### Готування різних страв одночасно

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

### Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, встановіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях в шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо вийнята паличка буде чистою, пиріг готовий.
- У випадку використання форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте краї, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру. Можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодоців з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію «CONVECTION BAKE» (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

### М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд з жаростійкого скла, що підходить за розміром для шматка м'яса, який треба приготувати. Під час смаження шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду та змочувати ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині шматка, щоб отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Аби м'ясо не пригоріло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з 1/2 л води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

### Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанизуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Радимо на перший рівень ставити піддон із півлітром води: у нього стікатиме сік, що запобігатиме утворенню диму. Рожен має пластмасову ручку; її потрібно зняти перед початком готування й використати для виймання готової страви, щоб не обпектися.



## **Піца**

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

### **Функція вистоювання тіста (лише на деяких моделях)**

Завжди бажано накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його у духову шафу. Час вистоювання тіста у випадку використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням за кімнатної температури (20–25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.





Для РФ:  
ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»  
117105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр.1Б, 3 эт.  
Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31  
Whirlpool Europe s.r.l.  
Viale Guido Borghi, 27 - 21025 Comerio (Varese) ITALY  
Виерлпул Европа с.р.л.  
Виале Г.Борге, 27 - 21025 Комерио (Вареже) Италия

КАССИНЕТТА  
Завод: Виерлпул Европа с.р.л.  
Адрес: Виа АюМоро 5  
21024 Кассинетта ди Биандронно  
Вареже - Италия

Сделано в Италии



Printed in Italy

**400011600133**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA