



 **ARDO**  
made for you.



|  |       |
|--|-------|
| 1. INFORMACJE OGÓLNE ORAZ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA | 4-5   |
| 2. OPIS URZĄDZENIA                               | 6-9   |
| 3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA                    | 10-15 |
| 4. CO ROBIĆ, GDY PIEKARNIK ŹLE FUNKCJONUJE       | 16    |
| 5. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA                    | 16    |
| 6. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA                    | 17-18 |

WSZYSTKIE RYSUNKI ZNAJDUJĄ SIĘ NA OSTATNIEJ STRONIE

## SERWIS TECHNICZNY

### UWAGA! - GWARANCJA

Tylko osoba posiadająca stosowne uprawnienia może dokonać przyłączenia, regulacji oraz napraw piekarnika. Należy żądać potwierdzenia czynności przyłączenia i regulacji piekarnika na karcie gwarancyjnej! Brak potwierdzenia UNIEWAŻNIA KARTĘ GWARANCYJNĄ.

**Jakakolwiek naprawa serwisowa powinna zostać wykonana starannie, przez wykwalifikowany personel.**

Z tego powodu prosimy o zgłaszanie się do autoryzowanych punktów serwisowych podając markę, model, numer seryjny oraz typ produktu. Dane te znajdziecie Państwo na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej części urządzenia oraz na opakowaniu.

Informacje te, pozwolą serwisowi do zastosowania właściwych części zamiennych oraz zagwarantować właściwe działanie po dokonaniu naprawy.

Oryginalne części zamienne oraz akcesoria w opcjach są dostępne tylko i wyłącznie w naszych punktach serwisowych.

W przypadku jakichkolwiek problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z naszą infolinią serwisową:

◆ ARDO S.A. – infolinia 0801 676 673.

MIEJSCE ZAREZERWOWANE NA ETYKIETĘ Z DANYMI

Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane wedle norm:

- EN 60 335-1 oraz EN 60 335-2-6 (elektryka) plus zmiany.

Urządzenie jest zgodne z wymogami opisanymi w powyższych normach europejskich,

- CE 2006/95 dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego (BT),
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 dotyczące zakłóceń elektromagnetycznych (EMC).

---

Akcesoria piekarnika, które mogą mieć kontakt z produktami spożywczymi zostały wykonane z materiałów zgodnych z normą CEE 89/109 z 21.12.1988.

---

Produkt ten jest zgodny z Dyrektywą EU 2002/96/EC.

Symbol przekreślonego kosza, przedstawiony na urządzeniu oznacza, że wyrób po zakończeniu swojego okresu użyteczności, musi być wyrzucony oddzielnie od zwykłych odpadów domowych, należy go oddać do centrum przetwarzania urządzeń elektrycznych i elektronicznych lub do sprzedawcy z chwilą zakupu nowego urządzenia.



Użytkownik odpowiedzialny jest za oddanie urządzenia, po zakończeniu jego okresu użyteczności, do odpowiedniego punktu przetwarzania surowców wtórnych, w przeciwnym wypadku może być ukarany w sposób przewidziany przez prawo.

Oddanie urządzenia do odpowiedniego punktu powoduje, że materiały użyte do jego produkcji zostaną powtórnie przetworzone i ograniczona zostanie dewastacja środowiska naturalnego i także zdrowia oraz do odzyskania surowców, z których urządzenie zostało wykonane.

Po bardziej szczegółowe wiadomości dotyczące dostępnych systemów zbierania odpadów, proszę zwrócić się do lokalnego punktu utylizacji odpadów lub do sklepu, w którym urządzenie zostało nabyte.

Producenci i importerzy są odpowiedzialni za recykling, przetwarzanie oraz utylizację urządzenia, bezpośrednio bądź uczestnicząc w systemie zbiorowej utylizacji odpadów.

Szanowni Klienci,

Serdecznie dziękujemy za zakupienie naszego produktu. Możemy zapewnić, że jest to produkt nowoczesny, funkcjonalny i praktyczny, skonstruowany z materiałów najlepszej jakości, spełniający Państwa oczekiwania. Użytkowanie tego nowoczesnego urządzenia jest niezmiernie proste, jednak, aby otrzymać optymalne rezultaty, należy zapoznać się poniższą instrukcją obsługi.

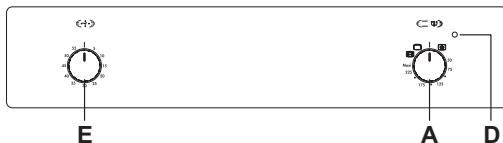
**Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub błędnym użytkowaniem urządzenia.**

**Użytkowanie urządzenia jest proste, jednakże przed rozpoczęciem instalacji oraz podłączenia do sieci prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższą instrukcją. Instrukcja pomoże Państwu w prawidłowej instalacji, użytkowaniu oraz konserwacji. Prosimy o zachowanie poniższej instrukcji przez cały okres użytkowania urządzenia.**

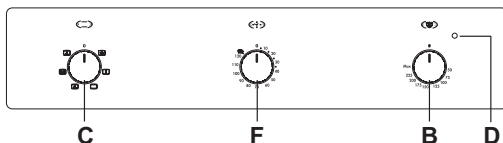
- Instalacja oraz wszelkie interwencje serwisowe mogą być przeprowadzane wyłącznie przez uprawnionego przedstawiciela serwisu.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego wedle swojego przeznaczenia. Jakiegokolwiek inne użytkowanie jest zabronione.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe wskutek nieprawidłowej instalacji, wadliwego użytkowania oraz niewłaściwej konserwacji.
- Urządzenie musi być uziemione lub zerowane. Podłączenie do sieci elektrycznej powinno być przeprowadzone przez uprawnionego przedstawiciela serwisu, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Przed przystąpieniem do podłączenia do sieci należy sprawdzić, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu. (część 5 - CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA).

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy posiadacie Państwo wszystkie części. W razie jakiegokolwiek wątpliwości prosimy o zgłoszenie się do autoryzowanego przedstawiciela.
- Nie wolno dotykać włączanego urządzenia mając mokre lub wilgotne dłonie.
- Nie należy ciągnąć za kabel zasilający w celu wyłączenia urządzenia z sieci.
- Nie należy narażać urządzenia na wpływ czynników atmosferycznych ( deszcz, słońce...).
- Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się nim lub dotykały elementów regulacyjnych.
- Przed pierwszym użytkowaniem piekarnika wskazane jest rozgrzanie go przy drzwiczkach zamkniętych do maksymalnej temperatury przez około 1 godzinę. Pozwoli to zlikwidować przykry zapach pochodzący z wygrzewającej się po raz pierwszy izolacji.
- Podczas użytkowania szyba oraz części zewnętrzne urządzenia mogą być gorące, prosimy o niedopuszczanie dzieci do urządzenia.
- Prosimy o utrzymywanie urządzenia w czystości. Zanieczyszczenia i resztki jedzenia mogą spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Niedozwolone jest magazynowanie w piekarniku zbędnych rzeczy podczas jego nieużytkowania.
- Prosimy o upewnienie się czy inne kable zasilające lub wtyczki nie znajdują się w pobliżu gorących części piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania piekarnika prosimy o upewnienie się czy wszystkie pokręta regulacyjne są w pozycji wyłączonej.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności czyszczących urządzenie lub czynności konserwacyjnych należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- W przypadku awarii lub niewłaściwego funkcjonowania urządzenia, należy wyłączyć urządzenie z sieci zasilającej. Nie należy samodzielnie przeprowadzać żadnych dalszych prac.

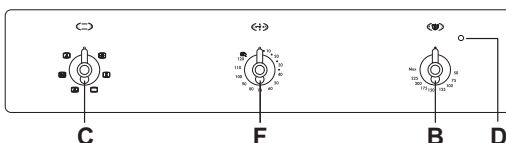
F010X  
F010W  
F010N



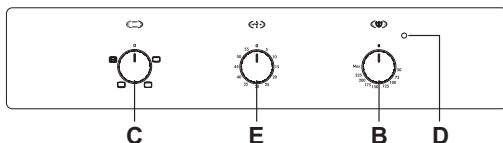
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



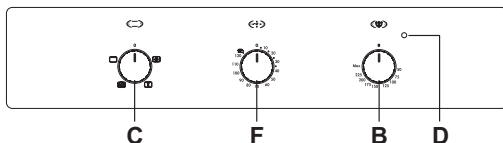
FM060RN



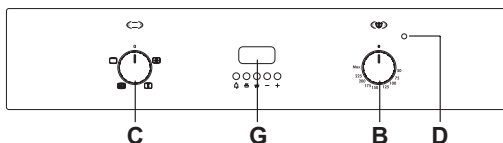
HX010X



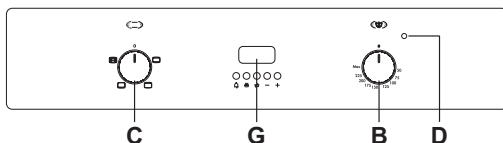
HX040X



HX045X



HX015X






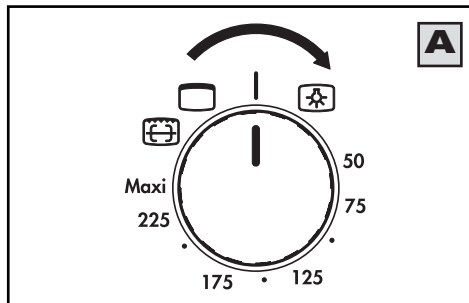
### PANEL STEROWANIA

- A. Pokrętko komutatora/termostatu piekarnika
- B. Pokrętko termostatu.
- C. Pokrętko wyboru funkcji – programator mechaniczny
- D. Lampka żółta - włączenie termostatu.
- E. Licznik minutowy
- F. Czasomierz pieczenia
- G. Programator elektroniczny

**POKRĘTŁO KOMUTATORA/TERMOSTATU****PIEKARNIKA (patrz A)**

Funkcje piekarnika są wybierane przekręcając pokrętkę zgodnie ze wskazówkami zegara:





- 0 = Piekarnik wyłączony
-  = Włączenie się światła piekarnika, które pozostaje włączone podczas pracy jakiegokolwiek z funkcji
- 50°C do Maxi = Wybór temperatury piekarnika
-  = Włączenie się elementów grzewczych grilla + rusztu obrotowego (\*)
-  = Włączone grzanie z góry

**POKRĘTŁO TERMOSTATU W PIEKARNIKU****(patrz B)**

Pokręcając zgodnie z ruchem zegara, można wybrać różne wartości temperatury piekarnika do pieczenia potraw (między 50° do max.).

**POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA****(patrz C)**





Przekręcając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:

- 0 = Piekarnik wyłączony
-  = Włączenie się elementów grzewczych górnych i dolnych
-  = Włączony grzanie z góry
-  = Włączone grzanie z dołu
-  = Włączenie się elementów grzewczych grilla + rusztu obrotowego (\*)

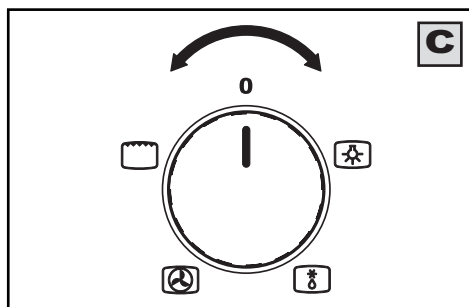
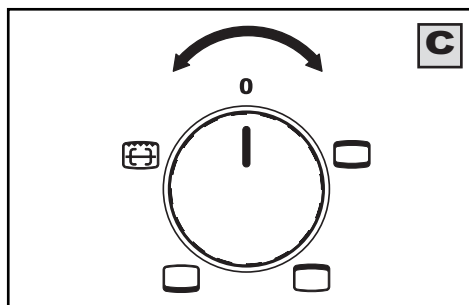
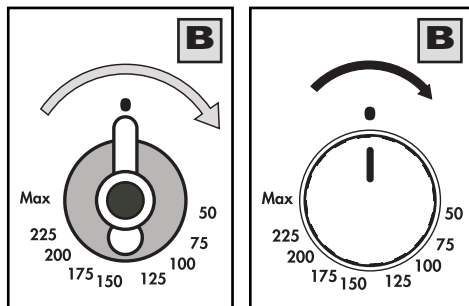
N.B.: Oświetlenie piekarnika pozostaje włączone jeżeli funkcje są aktywne.

**POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA Z NAWIEWEM (patrz C)**

Przekręcając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:







- 0 = Piekarnik wyłączony
-  = Włączenie się światła piekarnika, które pozostaje włączone podczas pracy jakiegokolwiek z funkcji
-  = Uruchomienie termoobiegu
-  = Włączenie się elementów grzewczych tylnych z wentylatorem
-  = Włączenie elementów grzewczych grilla

(\*) tylko w określonych modelach



### POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI WIELOFUNKCYJNEGO PIEKARNIKA (patrz C)

Przekręcając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:

- 0 = Piekarnik wyłączony
-  = Włączenie się światła piekarnika, które pozostaje włączone podczas pracy jakiegokolwiek z funkcji
-  = Uruchomienie termoobiegu
-  = Włączenie się elementów grzewczych górnych i dolnych
-  = Włączenie się elementów górnych i dolnych z wentylatorem
-  = Włączenie się elementów grzewczych grilla + rusztu obrotowego (\*)
-  = Włączenie się elementów grzewczych grilla z wentylatorem

(\*) tylko w określonych modelach

### LAMPKA ŻÓŁTA TERMOSTATU (patrz D)

Zapalona lampka oznacza, iż piekarnik lub grill pracują. Podczas użytkowania piekarnika lampka wyłącza się gdy piekarnik osiągnie żądaną temperaturę. Podczas normalnej pracy piekarnika lampka włącza się i wyłącza, co informuje o kontroli temperatury w piekarniku.

### LICZNIK MINUTOWY (patrz E)

Licznik minutowy ustawia się przekręcając pokrętło o kompletny obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie przekręcając w kierunku przeciwnym, ustawia się wybrany czas pieczenia wyrażony w minutach. Po upływie ustawione czasu pieczenia uruchamia się sygnał akustyczny.


### ZASOMIERZ Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA (patrz F)

Przedmiotowa akcesorium ma podwójną funkcję: sygnalizuje ile czasu minęło od rozpoczęcia pieczenia i wyłącza również automatycznie piekarnik. **Kiedy wskaźnik pokrętła jest w pozycji on «●», piekarnik nie może pracować. W przypadku stosowania piekarnika bez programowania, sprawdzić czy czasomierz znajduje się w pozycji on w odniesieniu do trybu manualnego.**

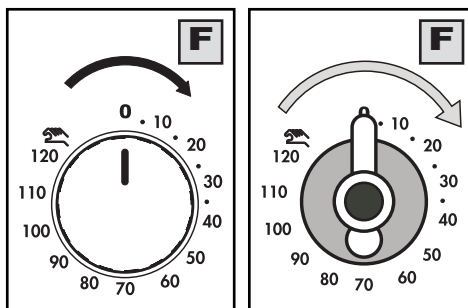
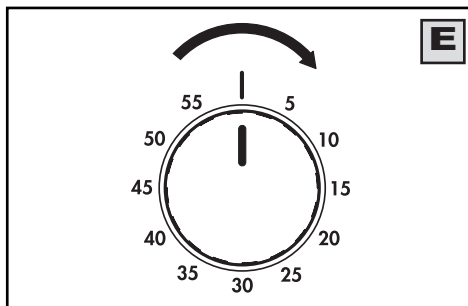
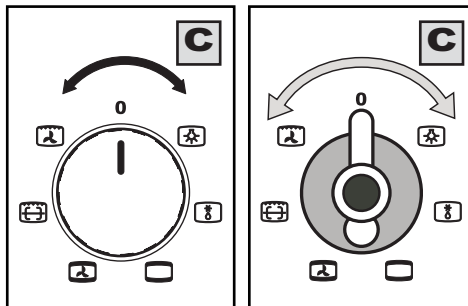
### Działanie półautomatyczne

Po dokonaniu wyboru programu pieczenia, należy najpierw przekręcić czasomierz od lewej w prawą stronę a następnie z powrotem do ilości minut, które pragniemy wybrać, od 0 do 120 minut: piekarnik włączy się. Po upływie ustawionego czasu zadzwoni brzęczyk i po zakończeniu pieczenia również spust.

### Działanie manualne

Jeżeli czas pieczenia jest dłuższy niż 2 godziny, lub jeżeli piekarnik ma być używany bez czasomierza, przekręć pokrętło z prawej strony w lewą do momentu kiedy wskaźnik zostanie ustawiony na symbolu on .

**Kiedy danie będzie gotowe, należy pamiętać o przekręceniu wskaźnika pokrętła do pozycji «●».**



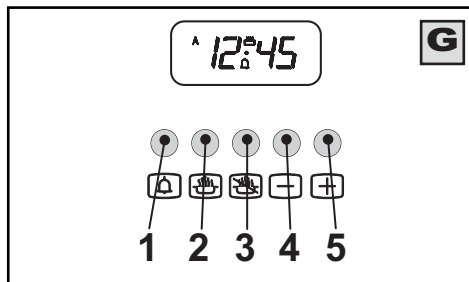


**PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY (patrz G)**

(HC065X, HC085X, HE065X, HE085X, HE105X, NHP085X)

Zegar spełnia następujące funkcje:


- Zegar (uruchamia się za pomocą przycisku 2 i 3)
- Licznik minutowy (uruchamia się za pomocą przycisku 1)
- Czas pieczenia (uruchamia się za pomocą przycisku 2)
- Koniec pieczenia (uruchamia się za pomocą przycisku 3)
- Funkcjonowanie ręczne (uruchamia się za pomocą przycisku 2 i 3)
- Regulacja czasu do tyłu (uruchamia się za pomocą przycisku 4)
- Regulacja czasu do przodu (uruchamia się za pomocą przycisku 5)





Display – wciskając odpowiedni przycisk display pokaże aktualną godzinę oraz czas pieczenia, koniec pieczenia lub licznik minutowy. **Uwaga: po zakończeniu programowania (oprócz licznika minutowego), programator wyłącza piekarnik. W przypadku użytkowania piekarnika po raz drugi (bez użycia programatora), należy upewnić się czy piekarnik jest ustawiony na funkcjonowanie ręczne.**

**Ustawienie godziny ( od 0,01 do 24,00 = hh, mm )**



Po podłączeniu urządzenia do sieci zasilającej lub po braku zasilania na wyświetlaczu cyfrowym naprzemiennie pokazują się symbole „A” oraz „0,00” lub czas, który minął od powrotu zasilania.

- naprzemiennie przycisnąć przyciski 2 i 3,
- przy pomocy przycisku 4 lub 5 rozpocząć ustawianie aktualnej godziny,
- po ustawieniu na display godziny zgaśnie symbol „A”, pojawi się symbol  oznaczający funkcjonowanie ręczne.



**Licznik minutowy ( od 0,01 do 0,59 = hh, mm )**

- przycisnąć przycisk 1,
- wybrać czas pieczenia za pomocą przycisku 4 lub 5,
- symbol  zacznie się świecić,
- po zakończeniu czasu pieczenia uruchomi się sygnał akustyczny, a symbol  zgaśnie.





**Funkcjonowanie półautomatyczne****(z czasem pieczenia od 0,01 do 23,59 = hh, mm)**

- przycisnąć przycisk 2,
- ustawić czas pieczenia przy pomocy przycisku 4 lub 5,
- symbol „A” oraz  zapalą się naprzemiennie,
- po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, symbol  zgaśnie,
- uruchomi się sygnał akustyczny, zapala się symbol „A”.


**Funkcjonowanie półautomatyczne****(z końcem czasu pieczenia od 0,01 do 23,59 = hh, mm)**

- przycisnąć przycisk 3
- ustawić czas końca pieczenia przy pomocy przycisku 5,
- symbole „A” oraz  zapalą się naprzemiennie,
- po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, symbol  zgaśnie,
- uruchomi się sygnał akustyczny, pojawia się symbol „A”.

**Funkcjonowanie automatyczne****(ustawienie początku czasu pieczenia z opóźnieniem)**

- zaprogramować czas pieczenia potrawy, symbol „A” oraz symbol  pojawi się na display,
- zaprogramować koniec czasu pieczenia, symbol  zgaśnie,
- symbol  ponownie pojawi się po rozpoczęciu pieczenia,
- po upływie czasu pieczenia, symbol  zgaśnie, pojawi się symbol „A”, oraz uruchamia się sygnał akustyczny,

**Funkcjonowanie ręczne**

Funkcjonowanie ręczne piekarnika może nastąpić po zakończeniu programowania automatycznego lub po anulowaniu przy pomocy przycisków 2 i 3 (przyciskamy jednocześnie) funkcjonowania automatycznego. Gaśnie symbol „A”, symbol  pojawi się.

**Sygnał akustyczny**

Sygnał akustyczny uruchamia się po:

- zakończeniu programowania,
  - po funkcji licznika minutowego.
- Trwa około 7 minut. Aby wyłączyć wcześniej sygnał akustyczny wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk.

**Początek programu i jego kontrola**

Program rozpoczyna się dopiero po jego ustawieniu. W każdym momencie trwania programu można go kontrolować za pomocą odpowiedniego przycisku.

**Poprawienie lub anulowanie ustawionego programu**

Jakikolwiek błąd w programowaniu funkcjonowania automatycznego lub aktualnej godziny znajduje się pomiędzy godziną rozpoczęcia pieczenia a godziną końca pieczenia zostanie automatycznie oznajmiony przez sygnał akustyczny a symbol „A” pojawi się.

Błędne ustawienie może być poprawione poprzez zmodyfikowanie czasu pieczenia lub końca pieczenia.

**W każdym momencie można dokonać poprawek do ustawionego wcześniej programu za pomocą przycisku programowania a później przycisku 5 lub 6.**

Anulowanie ustawionego programu dokonuje się za pomocą zmiany ustawionego czasu, doprowadzając go do pozycji 0,00. Anulując czas pieczenia, automatycznie anuluje się koniec czasu pieczenia i odwrotnie. Piekarnik automatycznie wyłącza się, symbol „A” pojawi się.

**OGÓLNE**

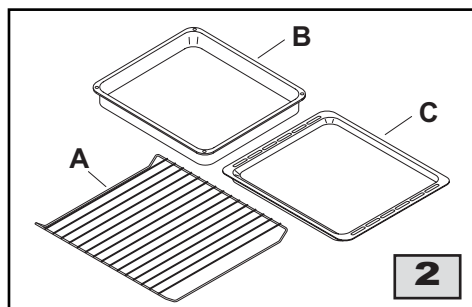
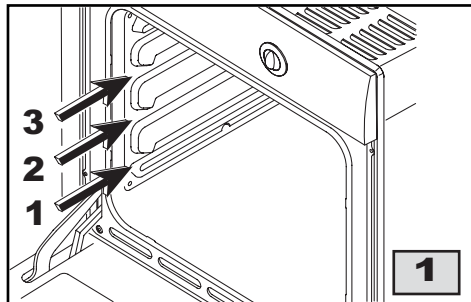
Aby nie dopuścić do przegrzania się piekarnika, urządzenie zostało zaopatrzone w termostat bezpieczeństwa, który uruchamia się podczas wykrycia błędnego funkcjonowania termostatu podstawowego. W takim przypadku zasilanie elektryczne zostaje automatycznie odcięte: **prosimy nie naprawiać urządzenia samemu tylko skontaktować się z autoryzowanym serwisem.**

Niektóre modele dodatkowo posiadają specjalny wentylator do chłodzenia obwodowego, który ochładza panel, pokrętki, rączkę na drzwiach piekarnika oraz komponenty elektryczne.

Ściany wewnętrzne piekarnika posiadają tzw. schodki (rys. 1) na których można ustawić **(akcesoria zmieniają się w zależności od modelu) (rys. 2):**

- grill piekarnika (A)
- brytfanna lub brytfanna na okruchy i olej (B) (\*)
- tortownica na ciastka lub pizzę (C)

**(\*) tylko w określonych modelach**

**OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**

- Nie zostawiać funkcjonującego piekarnika bez nadzoru.
- Drzwi piekarnika należy zawsze otwierać za pomocą rączki. Nie wolno mocno naciskać na otwarte drzwiczki piekarnika.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że podczas funkcjonowania na szybie piekarnika i ściankach odkłada się para wodna. Nie wpływa to na funkcjonowanie urządzenia.
- Podczas otwierania drzwi piekarnika, należy zachować ostrożność – wydziela się bardzo ciepłe powietrze,
- Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw z piekarnika używać specjalnych rękawic,
- Naczynia używane do pieczenia w piekarniku muszą być wytrzymałe na wysokie temperatury,
- Podczas pieczenia nie wolno zakrywać rusztu np. folią aluminiową,
- Podczas użytkowania grilla, należy używać brytfankę
- Po zakończeniu użytkowania piekarnika, należy upewnić się, czy wszystko zostało wyłączone,
- **UWAGA!!!** Podczas użytkowania szyba w drzwiach piekarnika, panel sterowania może być bardzo gorący

**Podczas użytkowania piekarnika na funkcji grill drzwi piekarnika muszą pozostać zamknięte.**


**JAK SIĘ ZACHOWAĆ PRZY PIERWSZYM UŻYTKOWANIU.**

Prosimy o upewnienie się czy wszystkie akcesoria do programowania są w pozycji regulacji ręcznej. Aby wyeliminować przykry zapach pochodzący od izolacji z wełny szklanej, należy rozgrzać pusty piekarnik przez około 1 godzinę przy maksymalnej temperaturze. Po tym czasie prosimy pozostawić piekarnik do ostudzenia, a następnie dokładnie go umyć ( także akcesoria będące na wyposażeniu piekarnika) gorącą wodą z dodatkiem delikatnych detergentów.

**Przed rozpoczęciem mycia, urządzenie należy odłączyć od sieci zasilającej.**


## JAK KORZYSTAĆ Z PIEKARNIKA

### PIECZENIE TRADYCYJNE


Przekręcić pokrętkę wyboru (patrz C) na symbol  i ustawić pokrętkę termostatu (patrz B) lub pokrętkę komutatora/termostatu (patrz A) na wybraną temperaturę. Jeżeli chcą

Państwo użyć najpierw nagrzewania wstępnego, należy poczekać z włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika, aż lampka żółta termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji włączy elementy grzewcze górne i dolne piekarnika. Ten typ pieczenia jest idealny dla wszystkich produktów żywnościowych jak: mięso, ryby, chleb, pizza, ciasta.

### PRZYPIEKANIE PRZY POMOCY GÓRNEJ GRZAŁKI


Przekręcić pokrętkę wyboru (patrz C lub A) na symbol  i ustawić pokrętkę termostatu (patrz B), jeżeli istnieje, na maksymalną temperaturę. Kiedy górna grzałka obwodowa zostanie włączona rozpocznie się rozprzodczanie ciepła bezpośrednio na potrawę. Przedmiotowa funkcja jest odpowiednia do delikatnego przypiekania potraw lub do testowania chleba.

### PIECZENIE PRZY ZASTOSOWANIU DOLNEJ GRZAŁKI

Przekręcić pokrętkę wyboru (patrz C) na symbol  i ustawić pokrętkę termostatu (patrz B) na wybraną temperaturę. Odczekać 10 minut przed umieszczeniem wewnątrz potrawy. Dolna grzałka jest włączona.

Przedmiotowa funkcja nadaje się szczególnie do przygotowywania potraw, które wymagają umiarkowanej powierzchni ogrzewania (np.: otwarte tarty z dżemem lub owocami, semiki, przypiekanie) lub do końcowego przypiekania nie naruszając wcześniej uzyskanego zarumienienia potrawy. Przedmiotowa opcja jest również idealna przy podgrzewaniu wstępnie przygotowanych potraw.

### PIECZENIE - GRILL.


Przekręcić pokrętkę wyboru (patrz C lub A) na symbol  i ustawić pokrętkę termostatu (patrz B), jeżeli istnieje, na wybraną temperaturę.

Wybór tej funkcji włącza grzałkę górną środkową. Funkcja ta może być używana jako grill lub jako opiekacz produktów już gotowych (rys. 3). Przy uruchomieniu grilla włącza się automatycznie ruszt obrotowy.


**Należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz**, tak jak zostało to wskazane na paragrafie "RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU".

## JAK UŻYWAĆ PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM

### ROZMRAŻANIE W TEMPERATURZE POKOJOWEJ


Przekręcić pokrętkę (patrz C) na symbol , włożyć do piekarnika produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrażania zależy od ilości i rodzaju produktów żywnościowych. Wybór tej funkcji powoduje włączenie tylko wentylatora, który wprawia powietrze w obieg, powodując powolne rozmrażanie się produktów.

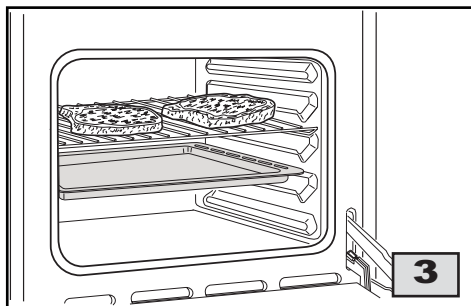
### PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM Z GRZAŁKĄ TYLNA

Przekręcić pokrętkę (patrz C) na symbol , wyregulować termostat (patrz B) na wybraną temperaturę.

W przypadku używania rozgrzewania wstępnego, przed włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika należy odczekać, aż żółta lampka termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji powoduje włączenie się grzałki tylnej, ciepło zostaje rozprzodczane za pomocą wentylatora. Ciepło zostaje szybko rozprzodczane po całym piekarniku, co pozwala na pieczenie różnych produktów jednocześnie na kilku poziomach (rys. 4).


### PIECZENIE - GRILL.

Przekręcić pokrętkę (patrz C) na symbol , wyregulować termostat (patrz B) na wybraną temperaturę. Wybór tej funkcji włącza grzałkę górną środkową. Funkcja ta może być używana jako grill lub jako opiekacz produktów już gotowych (rys. 3). **Należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz**, tak jak zostało to wskazane na paragrafie "RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU".




## JAK UŻYWAĆ PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY


### ROZMRAŻANIE W TEMPERATURZE POKOJOWEJ

Przekręcić pokrętkę (patrz C) na symbol , włożyć do piekarnika produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrażania zależy od ilości i rodzaju produktów żywnościowych. Wybór tej funkcji powoduje włączenie tylko wentylatora, który wprawia powietrze w obieg, powodując powolne rozmrażanie się produktów.

### PIECZENIE TRADYCYJNE


Przekręcić pokrętkę (patrz C) na symbol , oraz ustawić pokrętkę termostatu (patrz B) na wybraną temperaturę. Jeżeli chcą Państwo użyć najpierw nagrzewania wstępnego, należy poczekać z włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika, aż lampka żółta termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji włącza elementy grzewcze górne i dolne piekarnika. Ten typ pieczenia jest idealny dla wszystkich produktów żywnościowych jak: mięso, ryby, chleb, pizza, ciasta.

### PIECZENIE TRADYCYJNE Z TERMOOBIEGIEM

Przekręcić pokrętkę (patrz C) na symbol , ustawić pokrętkę termostatu (patrz B) na wybraną temperaturę.

W przypadku używania rozgrzewania wstępnego, przed włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika należy odczekać, aż żółta lampka termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji powoduje włączenie się grzałki górnej i dolnej, ciepło zostaje rozprzodzone za pomocą wentylatora. (rys. 4).


### PIECZENIE - GRILL.

Przekręcić pokrętkę (patrz C) na symbol , wyregulować termostat (patrz B) na wybraną temperaturę. Wybór tej funkcji włącza grzałkę górną i środkową. Funkcja ta może być używana jako grill lub jako opiekacz produktów już gotowych (rys. 3).

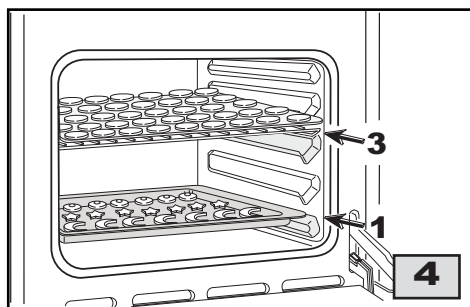
Przy uruchomieniu grilla włącza się automatycznie ruszt obrotowy.

**Należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz**, tak jak zostało to wskazane na paragrafie "RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU".

### PIECZENIE - GRILL Z TERMOOBIEGIEM

Ustawić pokrętkę (patrz C) na symbol , wyregulować termostat (patrz B) na jedną z temperatur podanych w tabeli ze strony 14. Wybór tej funkcji powoduje włączenie się grzałki górnej centralnej, ciepło zostaje rozprzodzone za pomocą wentylatora. Funkcja ta jest idealna do złagodzenia promieniowania ciepła na tyle grzałek górnych, używając temperatur niskich przy pieczeniu.

**Należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz**, tak jak zostało to wskazane na paragrafie "RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU".



**RADY PRAKTYCZNE PRZY PIECZENIU****Ciasta i chleb:**

- \* Przed rozpoczęciem pieczenia ciasta lub chleba, radzimy rozgrzać wstępnie piekarnik przez przynajmniej 15 min.
- \* Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, aby zapobiec dostaniu się zimnego powietrza do środka, co przeszkadza w wyrośnięciu ciasta.
- \* Po zakończeniu pieczenia, należy pozostawić ciasto w wyłączonym piekarniku przez około 10 min.
- \* Nie należy używać brytfanek z wyposażeniu piekarnika bezpośrednio do pieczenia ciast.
- \* Jak ustalić czy ciasto jest już upieczone? Około 5 min przed końcem pieczenia, należy włożyć w ciasto drewniany suchy patyczek. Jeżeli po wyjęciu patyczek będzie czysty - ciasto jest już gotowe.
- \* "Jeżeli ciasto opada" - następnym razem radzimy użyć mniej proszku do pieczenia lub obniżyć temperaturę pieczenia o 10° C.
- \* "Jeżeli ciasto jest za suche" - za pomocą wykałaczki należy zrobić otwarki w cieście, wkropić przez otwarki odrobinę soku owocowego. Na przyszłość radzimy zwiększyć temperaturę pieczenia o 10° C i skrócić czas pieczenia.
- \* "Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne z wierzchu" - następnym razem radzimy ustawić brytfankę z ciastem na niższym poziomie, zmniejszyć temperaturę pieczenia oraz wydłużyć czas pieczenia.
- \* "Jeżeli ciasto spaliło się z wierzchu" - odciąć spaloną część, a następnie pokryć polewą z cukru, marmolady, śmietany itp.
- \* "Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne na spodzie" - następnym razem radzimy ustawić brytfankę z ciastem na wyższym poziomie, zmniejszyć temperaturę pieczenia.
- \* "Jeżeli ciasto jest upieczone z wierzchu a w środku surowe" - następnym razem radzimy użyć mniej proszku do pieczenia lub obniżyć temperaturę pieczenia a wydłużyć czas pieczenia.
- \* "Jeżeli ciasto nie odchodzi od brytfanki" - odciąć za pomocą noża ciasto od brytfanki, obłożyć ciasto wilgotną ściereczką i obrócić je. Na przyszłość brytfannę należy dobrze wysmarować masłem i obsypać bułką tartą lub używać karty do pieczenia.
- \* "Jeżeli ciasteczka nie odchodzi od brytfanki" - umieścić ponownie brytfankę w piekarniku, po paru minutach należy ją wyjąć i oderwać przyklejone ciasteczka zanim ostygną. Na przyszłość brytfannę radzimy dobrze wysmarować masłem i obsypać bułką tartą lub używać karty do pieczenia.

**Dania:**

- \* Jeżeli czas pieczenia potraw przekracza 40 min, radzimy wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem pieczenia wykorzystując otrzymane ciepło (w ten sposób oszczędzamy energię).
- \* Mięso będzie bardziej soczyste, gdy pieczenie następuje w zamkniętym naczyniu, natomiast osiągnie ładniejszy złoty kolor gdy naczynie będzie odkryte.
- \* Białe mięso, drób i ryby piecze się z reguły w temperaturach średnich (niższych od 200 °C).
- \* Pieczenie mięs czerwonych „na krwisto” wymaga temperatury wysokiej (powyżej 200 °C) i krótkiego czasu.
- \* Aby osiągnąć efekt krwistego mięsa, zalecamy używać wysokich temperatur i krótkiego czasu pieczenia.
- \* W przypadku zbyt dużego spieczenia mięsa z wierzchu lub na spodzie, należy przestawić brytfankę odpowiednio na niższy lub wyższy poziom.
- \* Mięso jest niedopieczone - należy pokroić mięso w plastry, oblać sosem i pozostawić w piekarniku do końca czasu pieczenia.

**Grille:**

- \* Wysmarować dobrze olejem (tłuszczem) oraz przyprawić produkty przed rozpoczęciem grilla.
- \* Zawsze używać ociekacza do mięsa podczas pieczenia (rys. 3). Wlać do niego trochę wody, uniemożliwia ona palenie się tłuszczu tworząc nieprzyjemne zapachy i dym. W trakcie pieczenia dolewać kontrolując nadmierne wyparowanie.
- \* Obracać mięso w trakcie pieczenia.
- \* W przypadku tłustego drobiu (gęsi), po około 1 godzinie podziurawić skórę na wysokości powyżej skrzydeł, aby tłuszcz mógł swobodnie spłynąć.

**Aluminium to materiał, który koroduje łatwo(wchodzi w reakcję chemiczną)w połączeniu z kwasami organicznym, które znajdują się w potrawach lub, które dodajemy w trakcie pieczenia (ocet, cytryna). Dodatkowo zaleca się o nie umieszczanie produktów do pieczenia bezpośrednio na aluminiowych i lakierowanych brytfannach. W tym celu należy zawsze używać specjalnej karty do pieczenia.**

TABELA PIECZENIA

| Produkty          | Ciężar (kg) | Pozycja grilla piekarnika | Piekarnik z naturalnym obiegiem powietrza |                      | Piekarnik z termoobiegiem (z wentylatorem) |                      | Uwagi                      |
|-------------------|-------------|---------------------------|---|----------------------|--|----------------------|----------------------------|
|                   |             |                           | Temperatura (°C)                          | Czas pieczenia (min) | Temperatura (°C)                           | Czas pieczenia (min) |                            |
| <b>Mięso</b>      |             |                           |   |                      |  |                      |                            |
| Ciełęcina         | 1           | 2                         | 200-225                                   | 100-120              | 190  | 100-120              | Garnek ustawiony na grillu |
| Roast Beef        | 1           | 1                         | 200-225                                   | 40-50                | 190  | 40-50                |                            |
| Wieprzowina       | 1           | 2                         | 200-225                                   | 100-120              | 190  | 100-120              |                            |
| Baranina          | 1           | 1                         | 200-225                                   | 100-120              | 190  | 100-120              |                            |
| <b>Dziczyzna</b>  |             |                           |   |                      |  |                      |                            |
| Zając piecz.      | 1           | 2                         | 200-Max                                   | 50-60                | 200-Max                                    | 50                   |                            |
| Bażant piecz.     | 1           | 2                         | 200-Max                                   | 60-70                | 200-Max                                    | 60                   |                            |
| Kuropatwa p.      | 1           | 2                         | 200-Max                                   | 50-60                | 200-Max                                    | 50                   |                            |
| <b>Drób</b>       |             |                           |   |                      |  |                      |                            |
| Kurczak           | 1           | 2                         | 200-225                                   | 80-90                | 190  | 70-80                |                            |
| Indyk             | 1           | 2                         | 200-225                                   | 100-120              | 190  | 90-110               |                            |
| Kaczka            | 1           | 2                         | 200-225                                   | 90-110               | 190  | 80-100               |                            |
| <b>Ryby</b>       |             |                           |   |                      |  |                      |                            |
| Ryba z rusztu     | 1           | 2                         | 200                                       | 30-35                | 170-190                                    | 25-30                |                            |
| Ryba w sosie      | 1           | 2                         | 175                                       | 20-25                | 160-170                                    | 15-20                |                            |
| <b>Makaron</b>    |             |                           |   |                      |  |                      |                            |
| Lasagne           | 2,5         | 1                         | 210-225                                   | 60-75                | 225-Max                                    | 30-40                |                            |
| Cannelloni        | 2,5         | 1                         | 210-225                                   | 60-75                | 225-Max                                    | 30-40                |                            |
| <b>Pizza</b>      | 1           | 2                         | 225-Max                                   | 25-30                | 225-Max                                    | 20-25                |                            |
| <b>Chleb</b>      | 1           | 2                         | 225-Max                                   | 20-25                | 220  | 20                   |                            |
| <b>Ciasteczka</b> |             |                           |   |                      |  |                      |                            |
| Drobne            |             | 2                         | 190                                       | 15                   | 170-190                                    | 15                   | Brytfanka na sitce grilla  |
| Ciasta kruche     |             | 2                         | 200                                       | 20                   | 190-200                                    | 20                   |                            |
| Obwążanki         | 0,8         | 2                         | 200                                       | 40-45                | 190-200                                    | 40-45                |                            |
| <b>Ciasta</b>     |             |                           |   |                      |  |                      |                            |
| - Paradiso        | 0,8         | 2                         | 190                                       | 52                   | 170-190                                    | 45                   | Brytfanka na sitce grilla  |
| - z owocami       | 0,8         | 2                         | 200                                       | 65                   | 190-200                                    | 65                   |                            |
| - czekolad.       | 0,8         | 2                         | 200                                       | 45                   | 190-200                                    | 45                   |                            |

Wartości przedstawione w powyższej tabeli (temperatura i czas pieczenia) są zmienne w zależności od przyzwyczajeń kulinarnych. Tabela przewiduje czas pieczenia w przypadku używania tylko jednego poziomu. W przypadku pieczenia z termoobiegiem (z wentylatorem), w przypadku używania kilku poziomów jednocześnie (brytfanki są ustawione na 1 i 3 schodku) czas pieczenia wydłuża się o około 5-10 minut.

TABELA GRILA

| Produkty         | Ciężar (kg) | Pozycja grilla piekarnika | Piekarnik z naturalnym obiegiem powietrza |                      |          | Piekarnik z termoobiegiem (z wentylatorem) |                      |          |
|------------------|-------------|---------------------------|---|----------------------|----------|--|----------------------|----------|
|                  |             |                           | Temperatura (°C)                          | Czas pieczenia (min) |          | Temperatura (°C)                           | Czas pieczenia (min) |          |
|                  |             |                           |   | 1 strona             | 2 strona |  | 1 strona             | 2 strona |
| <b>Mięsa</b>     |             |                           |   |                      |          |  |                      |          |
| Kielbasy         | 0,50        | 2-3                       | 225-Max                                   | 12-15                | 12-15    | 200  | 10                   | 10       |
| Befszyki         | 0,15        | 2-3                       | 225-Max                                   | 5                    | 5        | 200  | 5                    | 5        |
| Połówki kurczaka | 1           | 2-3                       | 225-Max                                   | 20-25                | 20-25    | 200  | 18                   | 18       |
| <b>Ryby</b>      |             |                           |   |                      |          |  |                      |          |
| Pstrąg           | 0,42        | 2-3                       | 225-Max                                   | 18                   | 18       | 200  | 10                   | 10       |
| Sola             | 0,20        | 2-3                       | 225-Max                                   | 10                   | 10       | 200  | 7                    | 7        |
| <b>Chleb</b>     |             |                           |   |                      |          |  |                      |          |
| Tosty            |             | 3                         | 225-Max                                   | 2-3                  | 2-3      | 200  | 2-3                  | 2-3      |

Wartości podane w tabelach (temperatury i czasy pieczenia) są orientacyjne, w zależności od przyzwyczajeń kulinarnych mogą się zmieniać. Zwłaszcza w przypadku pieczenia mięs na grillu wartości te są uzależnione od grubości kawałków i od osobistych gustów.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych lub czyszczenia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**
- **Nie stosować parowych urządzeń czyszczących do czyszczenia urządzenia.**
- **Nie myć części urządzenia jeżeli są nagrzane**
- **Nigdy nie stosować proszków, szmatek bądź produktów w sprayu o działaniu ściernym lub korozyjnym.**
- **Nie pozostawiać octu, kawy, mleka, słonej wody bądź soku cytrynowego albo pomidorowego przez dłuższy czas na powierzchni.**

### CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE

Wszystkie części korpusu zewnętrznego piekarnika (nierdzewna stal, boczne panele, szkło drzwi) muszą być często czyszczone przy pomocy delikatnego detergentu i niewielkiej ilości wody, a następnie osuszone przy pomocy suchej delikatnej szmatki.

**Nie** stosować szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych elementów drzwi piekarnika, ponieważ mogą uszkodzić szkło.

**Na** powierzchniach stalowych malowanych lub nierdzewnych powierzchniach, nie stosować aromatycznych lub alifatycznych rozpuszczalników do usuwania plam lub nalepek.

### WEWNĘTRZNE CZĘŚCI PIEKARNIKA

Po każdorazowym użyciu zaleca się czyścić piekarnik w celu usunięcia resztek żywności, tłuszczu lub cukrów, które jeśli podpalone podczas kolejnego pieczenia tworzą osad lub plamy nie do wybawienia i nieprzyjemne zapachy. Czynności czyszczenia należy wykonać, gdy piekarnik jest ciepły, przy użyciu wody z dodatkiem mydła, pamiętając o dokładnym oplukaniu i wysuszeniu ścianek. Czyścić także wszystkie akcesoria wykorzystane do pieczenia.

**Nie czyścić nigdy grzałek i elementów termostatu detergentami na bazie kwasów (sprawdzić dane na tabliczce znamionowej). Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w skutek błędnego mycia.**

## USZCZELNIENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Uszczelnienie piekarnika gwarantuje dobre funkcjonowanie oraz utrzymanie ciepła. Nie dozwolone jest:

- czyszczenie przy pomocy przedmiotów i detergentów rysujących,
- brak przeglądów urządzenia.

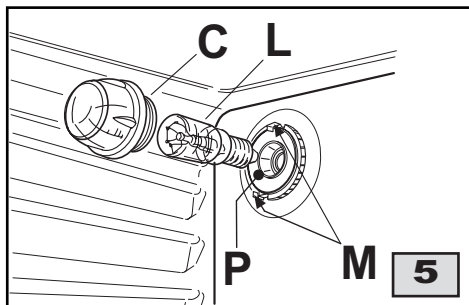
**Jeżeli nastąpiło stwardnienie lub uszkodzenie uszczelki prosimy o zgłoszenie się do autoryzowanego serwisu.**

## WYMIANA ŻARÓWKI W PIEKARNIKU ( rys. 5)

**Uwaga!! Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone zanim przystąpimy do wymiany lampy, w przeciwnym wypadku istnieje zagrożenie porażeniem prądem.**

W przypadku konieczności wymiany żarówki w oświetleniu piekarnika, należy pamiętać iż powinna mieć następującą charakterystykę: 15W – 230V~ - 50Hz – E 14 oraz być wytrzymała na wysokie temperatury ( 300°C).

Odkręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara szklaną osłonę żarówki (C), wymienić żarówkę na nową, zamontować szklaną osłonę pamiętając, aby blokady weszły w języczki blokujące, przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



## 4. CO ROBIĆ GDY PIEKARNIK NIE FUNKCJONUJE?

Niektóre problemy mogą zostać usunięte bez interwencji serwisanta.

| PROBLEMY   | ROZWIĄZANIA  |
|--|--|
| Piekarnik nie funkcjonuje.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosimy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej</li> <li>• Prosimy o skontrolowanie czy pokręta są prawidłowo ustawione oraz czy programator oraz licznik czasowy ustawione są na sterowanie ręczne</li> <li>• Prosimy o skontrolowanie zabezpieczeń instalacji elektrycznej. Jeżeli wina leży po stronie instalacji, prosimy o kontakt z elektrykiem</li> </ul> |
| Podczas użytkowania nie włącza się lampka termostatu | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przekręcić pokrętkę termostatu na wyższą temperaturę</li> <li>• Zmienić wybraną funkcję</li> </ul>  |
| Nie włącza się światło wewnętrzne piekarnika         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmienić wybraną funkcję</li> <li>• Sprawdzić czy lampka piekarnika jest dobrze wkręcona</li> <li>• Wymienić lampkę na inną śledząc podane instrukcje ze str. 15.</li> </ul>   |

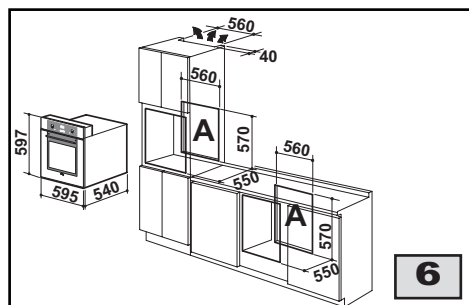
## 5. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

WYMIARY MINIMALNE PIEKARNIKA ( rys. 6)

| wysokość<br>mm | szerokość<br>mm | głębokość<br>mm | objętość<br>dm <sup>3</sup> |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------------------|
| 570            | 560             | 550             | 53                          |

KOMPONENTY ELEKTRYCZNE

| Opis                          | Dane nominalne                  |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Grzałka dolna                 | 1400 W                          |
| Grzałka górna piekarnik-grill | 700+1800 W                      |
| Grzałka tylna                 | 2000 W                          |
| Grzałka grilla                | 1800 W                          |
| Światło piekarnika            | 15 W - E 14 - T300              |
| Wentylator                    | 18..22 W                        |
| Silnik wentylatora            | 25..29 W                        |
| Przewód zasilania             | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





## INFORMACJE TECHNICZNE

Instalacja oraz serwis opisane w poniższym rozdziale muszą być bezwzględnie wykonywane przez autoryzowany Zakład Usługowy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej instalacji.

## ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

- Po wypakowaniu urządzenia prosimy upewnić się czy posiadacie Państwo wszystkie elementy. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości prosimy nie używać piekarnika oraz zgłosić się do autoryzowanego serwisu.
- Niektóre elementy piekarnika montuje się w zabezpieczeniu z cienkiej folii poliuretanowej, które muszą zostać zdjęte przed użytkowaniem piekarnika. Do zdjęcia elementów zabezpieczających radzimy używać nożyka przecinając zabezpieczenie lub rozerwać zabezpieczenie szpilką.
- Nie przemieszczać piekarnika za pomocą rączki drzwiczek.

Elementów opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, ...) nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą być one niebezpieczne.

## UWAGI !

- Wszystkie elementy znajdujące się w pobliżu piekarnika muszą posiadać odporność na temperaturę powyżej 70 K.
- Klej łączący blat plastikowy z meblem musi posiadać odporność na temperaturę nie niższą niż 150°C tak by nie dopuścić do rozpuszczenia się blatu.

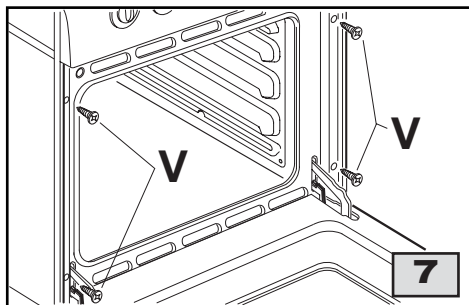
## MONTAŻ PIEKARNIKA

Piekarnik może być zamontowany w szafce stojącej lub wiszącej, biorąc pod uwagę odległości przedstawione na rys. 6.

Na koniec prosimy upewnić się czy urządzenie ma wystarczający dostęp powietrza (zdjąć ściankę tylną szafki lub śledzić montaż przedstawiony na rys. 6).

Włożyć piekarnik w przygotowaną szafkę, przykręcić śrubami (V) (rys. 7).

Piekarnik musi opierać się na podstawie szafki, która wytrzymuje ciężar piekarnika.



### PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie do sieci zasilające musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami, przez uprawnionego elektryka.

Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego prosimy sprawdzić:

- czy napięcie elektryczne w Państwa mieszkaniu jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
- czy sieć zasilająca w Państwa mieszkaniu posiada uziemnienie.
- Gniazdko jak i wyłącznik wielobiegunowy są łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzenia.

Jeśli podłączenie do sieci następuje poprzez gniazdko wtykowe.

- Zastosować na kablu, jeśli jest nie zaopatrzony, znormalizowaną wtyczkę ze stykiem ochronnym odpowiednią do pobieranego prądu podanego na tabliczce znamionowej piekarnika. Podłączyć przewody, uważając na ich kolejność:

Litera **L** (faza) = przewód koloru brązowego

Litera **N** (neutralny) = przewód koloru niebieskiego

Symbol  (uziemienie) = przewód koloru zielono-żółtego

- Kabel powinien być tak umieszczony, by w żaden sposób nie dotykał do miejsc z temperaturą powyżej 75°C.
- Nie stosować złączek redukcyjnych, wtyczek adaptacyjnych oraz rozgałęziaczy i przedłużaczy, które mogą powodować fałszywe połączenie oraz uszkodzenia elementów grzewczych.

Jeżeli podłączenie do sieci następuje bezpośrednio do sieci elektrycznej.

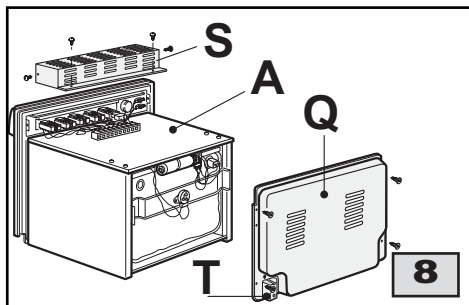
- Wstawić pomiędzy urządzenie a sieć zasilającą wyłącznik dwubiegunowy, dostosowany do napięcia urządzenia, z przerwą między stykami, co 3 mm. Prosimy pamiętać, by przewód uziemienia nie był wyłączany przez wyłącznik.

### SERWIS

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac serwisowych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

### WYMIANA CZĘŚCI ELEKTRYCZNYCH

- Aby wymienić oświetlenie piekarnika, patrz instrukcja na stronie 15.
- Aby wymienić inne części elektryczne piekarnika, konieczne jest wyjęcie urządzenia z szafki odkręcając śruby (V) (rys. 7). Za pomocą tej czynności można dokonać interwencji bezpośrednio na skrzynce zaciskowej (rys. 8).
- **W przypadku wymiany kabla zasilającego, prosimy śledzić zalecenia opisane w rozdziale „Podłączenie elektryczne”.**
- Zdjąć tylne zabezpieczenie (Q) aby dostać się do silnika rusztu obrotowego, grzałek, ogranicznika temperatury i podstawy oświetlenia (rys. 8),
- Aby wymienić podstawę oświetlenia (P) (rys. 5), zdjąć blokady (M), wyjąć do środka podstawę oświetlenia.
- Aby wymienić termostat, przełącznik, programator, diody, należy zdjąć skrzynkę zabezpieczającą (S) (rys. 8). Zdjąć pokrętła, odkręcić śruby aby uwolnić części przeznaczone do wymiany.



|   |       |
|---|-------|
| 1. DŮLEŽITÉ POZNÁMKY A POKYNY K POUŽITÍ | 4-5   |
| 2. POPIS SPOTŘEBIČE                     | 6-9   |
| 3. POKYNY PRO UŽIVATELE                 | 10-15 |
| 4. CO DĚLAT, KDYŽ NĚCO NEFUNGUJE        | 16    |
| 5. TECHNICKÉ PARAMETRY                  | 16    |
| 6. POKYNY K INSTALACI                   | 17-18 |

## TECHNICKÉ ZAJIŠTĚNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

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

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

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

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

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

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

**MÍSTO VYHRAZENÉ PRO NALEPENÍ VÝROBNÍHO ŠTÍTKU**

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

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

Spotřebič odpovídá předpisům dále uvedených směrnic EU:

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

a na rozlišovací etiketě na obalu je uveden symbol .

---

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

---

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

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



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

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

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

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

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

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

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

- Instalace a údržba, uvedené v části č.6, POKYNY K INSTALACI, smí být prováděny výhradně odborným personálem.
- Spotřebič smí být používán pouze k účelům, ke kterým je určen, tedy k přípravě teplých pokrmů v domácích podmínkách. Jakékoliv další použití bude považováno za nepatřičné a tudíž nebezpečné.
- Výrobce nemůže být zodpovědný za případné škody na věcech nebo osobách, které by vznikly nesprávnou instalací, nepatřičnou údržbou, nebo špatným použitím výrobku.
- Po odstranění vnějšího obalu a vnitřních obalů jednotlivých částí výrobku se ujistěte, zda je výrobek celý. V případě pochybností výrobek nepoužívejte a obraťte se na odborníky.
- Součástí obalu (papír, sáčky, polystyrén, šrouby...) nesmí zůstat v dosahu dětí, protože by mohly být zdrojem nebezpečí. Všechny použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné, šetří životní prostředí.
- Elektrické zabezpečení tohoto výrobku je zajištěno pouze v případě, že je správně připojen ke kvalitnímu uzemnění podle norem o elektrické bezpečnosti.

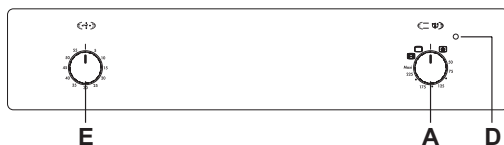
Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost při nedodržování těchto předpisů. V případě pochybností požadujte revizi zařízení odbornými pracovníky.

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

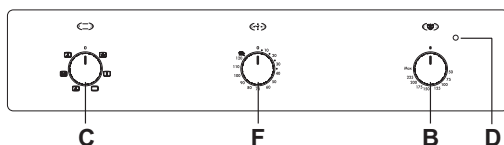
### **Použití jakéhokoliv elektrického zařízení vyžaduje dodržování některých základních pravidel:**

- # Nedotýkat se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- # Nepoužívat spotřebič, pokud máte bosé nohy.
- # Při odpojování ze zásuvky netahat za napájecí šňůru.
- # Nenechávat spotřebič vystaven povětrnostním vlivům (děšť, slunce ...)
- # Nedovolit, aby spotřebič používaly bez dozoru děti nebo nesvéprávní.
- Před prvním použitím výrobku je nutno jej nechat rozehrát naprázdno se zavřenými dvířky při maximální teplotě, po dobu alespoň jedné hodiny, dokud nezmižou typický zápach izolační skelné vaty. Během této činnosti je nutno větrat.
- Během použití a po použití mohou být sklo dvířek trouby a další součásti velmi horké, proto je třeba držet děti daleko od spotřebiče.
- Spotřebič je třeba udržovat v čistotě. Zbytky jídla mohou způsobit riziko vznícení.
- Nepoužívat troubu jako prostor pro ukládání potravin nebo nádobí: v případě nechtěného zapnutí trouby by toto počínání mohlo způsobit škody a neštěstí.
- Pokud používáte zásuvku v blízkosti spotřebiče, ujistěte se, že kabely elektrospotřebičů, které používáte, se jej nedotýkají a jsou v bezpečné vzdálenosti od horkých částí zařízení.
- Po použití spotřebiče se ujistěte, že všechny ovladače jsou v pozici vypnuto nebo uzavřeno.
- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou odpojte spotřebič od sítě elektrického vedení.
- V případě poškození anebo špatné funkčnosti spotřebič vypněte a odpojte od sítě elektrického vedení, neopravujte jej. Každá oprava nebo seřizování musí být provedeno s maximální péčí a pozorností odbornými pracovníky. Proto vám doporučujeme obrátit se na naše nejbližší servisní středisko a oznámit jim druh závady a model zařízení, které vlastnitě.

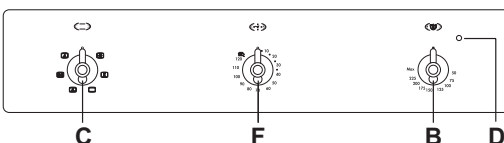
F010X  
F010W  
F010N



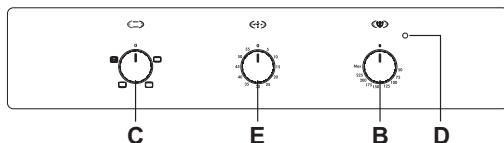
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



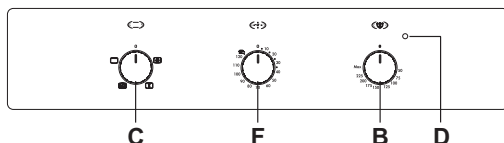
FM060RN



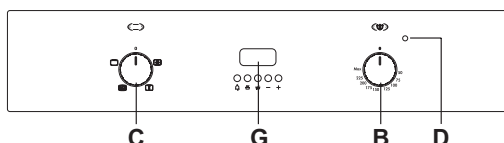
HX010X



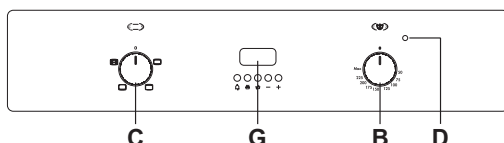
HX040X



HX045X



HX015X






### OVLÁDACÍ PANELY

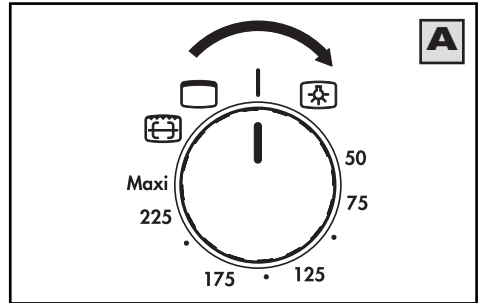
- A. Knoflík přepínače/regulátoru teploty v troubě
- B. Ovladač termostatu
- C. Ovladač voliče funkcí
- D. Žlutá kontrolka zapnutí termostatu
- E. Ovladač časomíry
- F. Časovač doby vaření
- G. Elektronický programátor

### OVLADAČŮ

#### KNOFLÍK PŘEPÍNAČE/REGULÁTORU TEPLoty PRO KONVENČNÍ TROUBU (bod A)

Funkce trouby se navolí otáčením knoflíku ve směru hodinových ručiček:

- 0 = trouba nezapnuta
-  = zapnutí osvětlení trouby, které zůstane zapnuté u všech funkcí
- 50°C až Maxi = Navolení teploty trouby
-  = zapnutí topného prvku grilu + otočného rožně (\*)
-  = Zapnuté horní topné těleso







#### OVLADAČ TERMOSTATU (bod B)

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

#### KNOFLÍK PRO ZVOLENÍ FUNKCÍ U KONVENČNÍ TROUBY (bod C)





Otáčením doprava nebo doleva se dostaneme na níže uvedené symboly:

- 0 = trouba nezapnuta
-  = zapnutí horních a dolních ohřívacích prvků
-  = Horní topné těleso zapnuté
-  = Spodní topné těleso zapnuté
-  = zapnutí topného prvku grilu + otočného rožně (\*)

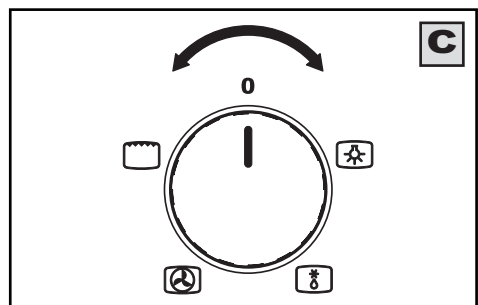
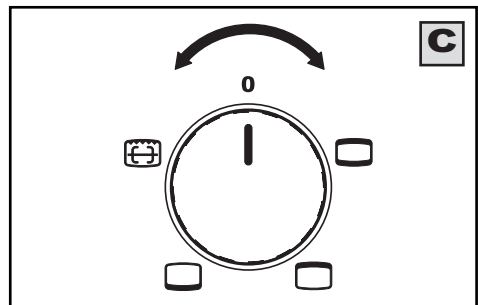
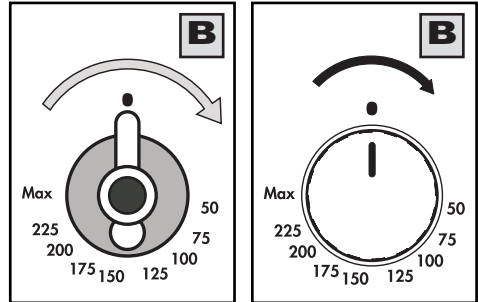
**Poznámka: Osvětlení trouby zůstává zapnuté při každé funkci.**

#### KNOFLÍK PRO ZVOLENÍ FUNKCÍ U TROUBY S VENTILÁTOREM (ref. C)

Otáčením doprava nebo doleva se dostaneme na níže uvedené symboly:







- 0 = trouba nezapnuta
-  = zapnutí osvětlení trouby, které zůstane zapnuté u všech funkcí
-  = zapnutí ventilátoru
-  = zapnutí zadního ohřívacího prvku s ventilátorem
-  = zapnutí topného prvku grilu

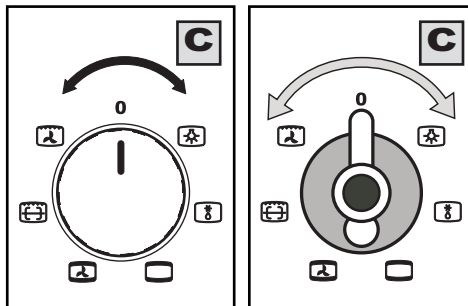
(\*) Volitelné, pouze u některých modelů.



**KNOFLÍK PRO ZVOLENÍ FUNKCÍ U MULTIFUNKČNÍ TROUBY (bod C)**

Otáčením doprava nebo doleva se dostaneme na níže uvedené symboly:

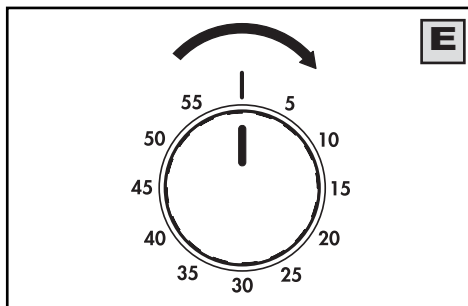
- 0 = trouba nezapnuta
-  = zapnutí osvětlení trouby, které zůstane zapnuté u všech funkcí
-  = zapnutí ventilátoru
-  = zapnutí horních a dolních ohřívacích prvků
-  = zapnutí horních a dolních ohřívacích prvků s ventilátorem
-  = zapnutí topného prvku grilu + otočného rožně (\*)
-  = zapnutí topného prvku grilu s ventilátorem



(\*) Volitelné, pouze u některých modelů.

**ŽLUTÁ KONTROLKA TERMOSTATU (bod D)**

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

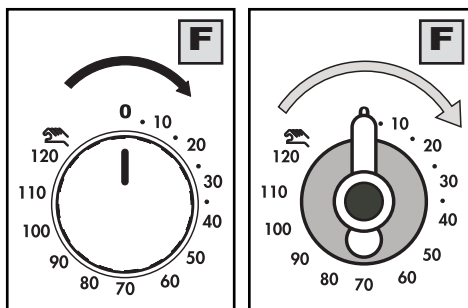


**OVLÁDAČ ČASOMÍRY (bod E)**

Sporáky mohou být vybaveny časomírou, která se nastavuje otočením příslušného ovládače o celé kolo ve smyslu hodinových ručiček. Následně otáčením ovládače opačným směrem se nastaví ukazatel na požadovanou dobu varu, vyjádřenou v minutách. Zvonek označí vypršení nastaveného času.

**ČASOVAČ DOBY VAŘENÍ (bod F)**


Toto zařízení má dvojitou funkci: Signalizuje, kolik doby vaření uplynulo a také automaticky troubu vypne. **Pozn.: Pokud je ručička knoflíku v poloze «0», trouba nemůže fungovat. Pokud použijete troubu bez naprogramování, zkontrolujte, zda je časovač v manuální poloze.**



**Poloautomatická obsluha**

Po navolení druhu vaření, za účelem nastavení doby vaření nejdříve otočte časovačem nahoru tak, že budete otáčet plynule bez přerušení směrem zleva doprava, a potom nazpět k číslu počtu minut, které jste zvolili: od 0 do 120 minut: Trouba se zapne. Po uplynutí naprogramovaného času vaření začne zvonit bzučák a zařízení pro nastavení doby vaření spustí její ukončení.

**Manuální obsluha**

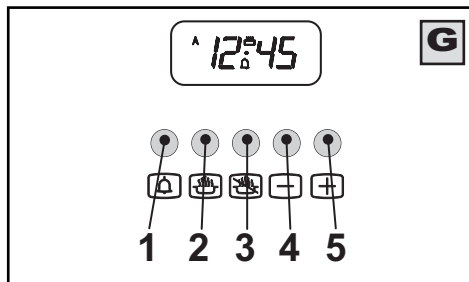
Pokud je doba vaření delší než 2 hodiny, nebo pokud chcete použít troubu bez časovače, otáčejte knoflíkem zprava doleva, dokud není ručička knoflíku na symbolu . Když je jídlo uvařené, nezapomeňte otočit ručičkou knoflíku do polohy «0».



**ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR (bod G)**

Tento doplňěk plní níže uvedené funkce:

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



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

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

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

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

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

**Ruční ovládání**

Nastavením času se automaticky programátor přepne na ruční ovládání.

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

**Časomíra (od 0,01 do 0,59 = hh,mm)**

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

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

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

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

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

**Automatické ovládání****(se zpožděným zahájením tepelné úpravy)**

Naprogramujete nejdříve délku doby tepelné úpravy (symbol "A" a symbol se rozsvítí) a potom jeho ukončení (symbol zhasne) jak je uvedeno výše.

Symbol se opět rozsvítí, když trouba začne pracovat. Po ukončení doby tepelné úpravy symbol zhasne, symbol "A" začne blikat a ozve se akustický signál.

**Akustický signál**

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

**Zahájení programu a kontrola**

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

**Oprava/zrušení nastaveného programu**

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

**OBECEŇ**

Aby nedošlo k přehřátí trouby, je zařízení vybaveno bezpečnostním termostatem, který se zapne při poškození hlavního termostatu.

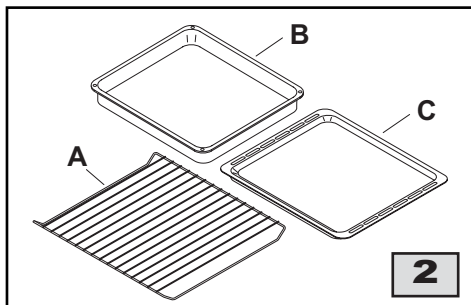
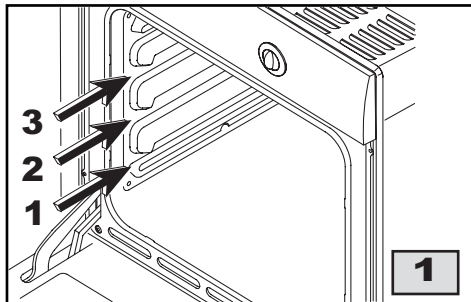
V takovém případě dojde zároveň k přerušení přívodu elektrické energie. **Nesnažte se závadu opravit sami, vypněte spotřebič a kontaktujte nejbližší servisní středisko.**

Kromě toho jsou některé spotřebiče vybaveny chladicím ventilátorem nebo okruhem, který slouží k ochlazování knoflíků na čelním ovladači, rukojetí, držáku dveří trouby a elektrických součástí.

Uvnitř trouby na stěnách se nacházejí drážky (obr. 1), na které se umísťují níže uvedené doplňky (**vybavení záleží na typu výrobku**) (obr. 2):

- rošt trouby (A)
- plech nebo smaltovaná nádoba do trouby (B) (\*)
- plech na přípravu cukroví a pizzy (C)

(\*) Jenom u některých typů.

**POZNÁMKY K BEZPEČNOSTI:**

- Nenechávejte troubu v průběhu používání bez dozoru.
- Všechny tepelné úpravy musí být prováděny se zavřenými dvířky.
- Pro otevření dvířek trouby uchopte rukojeť vždy ve střední části.
- Neznepokojujte se, pokud se v průběhu tepelné úpravy tvoří kondenzace na dveřích a na vnitřních stěnách trouby. Tato skutečnost nemá vliv na samotnou funkci trouby.
- Při otevření dvířek trouby dejte pozor na únik horkých výparů.
- Použijte kuchyňské rukavice pro vkládání nebo vytahování nádobí do/z trouby.
- Když vkládáte suroviny do trouby se ujistěte, že přísady nepadají ve velkém množství na dno (rozpálené oleje a tuky jsou lehce hořlavé).
- Použijte nádobí odolné vůči teplotám, uvedeným na ovladači termostatu.
- Během tepelné úpravy důrazně doporučujeme nepřikrývat dno trouby nebo rošty (viz obr. 1) hliníkovými fóliemi nebo jinými materiály, aby nedošlo k nežádoucím efektům.
- Použijte vždy plech na sběr tuků masa během grilování, jak je uvedeno v odstavci „ PRAKTICKÉ RADY PRO TEPELNOU ÚPRAVU“
- **POZOR!!!** Během používání trouby a po jejím použití mohou být sklo a doplňkové části velmi horké a proto je nezbytné udržovat děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Po použití spotřebiče se ujistěte, že jsou všechny ovladače v pozici vypnuto nebo zavřeno.

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

**JAK POSTUPOVAT PŘI PRVNÍM POUŽITÍ**

Ověřte si, že případné nastavení programování tepelné úpravy je na pozici ručního ovládání. Nechejte troubu rozehrát naprázdno se zavřenými dvířky při maximální teplotě po dobu alespoň jedné hodiny, dokud nezmizí typický zápach izolační skelné vaty.

Během této činnosti nezůstávejte v místnosti a větrejte. Po uplynutí této doby nechejte spotřebič vychladnout a vyčistěte vnitřek teplou vodou a jemným čistícím prostředkem.

Před použitím umyjte také všechny doplňky (rošt, hluboký plech, plech, rožeň, ...).

**Před prováděním údržby odpojte zařízení od sítě elektrického vedení.**


## JAK POUŽÍVAT KONVENČNÍ TROUBU

### TRADIČNÍ PEČENÍ


Otočte volicím knoflíkem (bod C) na symbol  a nastavte knoflík regulátoru teploty (bod B), nebo dejte knoflík přepínače/regulátoru teploty (bod A) na požadovanou teplotu.

Při předehřívání vyčkejte s vložením potravin, dokud se žlutá kontrolka termostatu nevyapne. Zvolením této funkce se zapnou horní a dolní ohřívací prvky, které šíří teplo ze shora a zdola. Tento typ úpravy je vhodný pro přípravu jakéhokoliv typu potravin (maso, ryby, chleba, pizza, moučníky ...).

### PŘIPEČENÍ DO ZLATOVA HORNÍM TOPNÝM TĚLESEM


Otočte volicím knoflíkem (bod C nebo A) na symbol  a nastavte knoflík regulátoru teploty (bod B), pokud tam je, na maximální teplotu. Horní obvodové topné těleso se tím zapne a přivádí teplo přímo na potraviny. Tato funkce je vhodná i pro delikátní připečení horního povrchu potravin do zlatova, nebo pro přípravu chlebových topinek.

### PEČENÍ POMOCÍ SPODNÍHO TOPNÉHO TĚLESA

Otočte volicím knoflíkem (bod C) na symbol  a nastavte knoflík regulátoru tepla (bod B) na požadovanou teplotu. Vyčkejte 10 minut, než dovnitř vložíte potraviny. Dolní topné těleso se zapne.

Tato funkce je částečně vhodná pro vaření potravin, které vyžadují mírné teplo na povrchu (např.: koláče a dorty s otevřeným džemovým, nebo ovocným povrchem, tvarohové dorty, připečení do zlatova), nebo pro dokončení tepelné úpravy potravin bez upuštění od perfektního zbarvení dozlatova. Tato funkce je také ideální pro ohřev předem připravených potravin.


### PŘÍPRAVA NA GRILU

Otočte volicím knoflíkem (bod C nebo A) na symbol  a nastavte knoflík regulátoru teploty (bod B), pokud tam je, na požadovanou teplotu.


Výběrem této funkce se zapne horní středový ohřívací prvek, který šíří teplo přímo na potraviny (obr. 3). Současně se zapnutím grilu se aktivuje automaticky i rožeň. **Používejte vždy plech na sběr tuků**, jak je uvedeno v bodě „PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ“

## JAK POUŽÍVAT VENTILOVANOU TROUBU


### ROZMRAZOVÁNÍ VZDUCHEM PROSTŘEDÍ

Otočte knoflíkem (bod C) na symbol  a potraviny určené k rozmrazení vložte do trouby. Nezbytná doba na rozmrazení závisí na množství a typu potraviny. Výběrem této funkce se zapne pouze ventilátor, který provádí cirkulaci vzduchu, jež působí na potraviny a rozmrazuje je velmi pomalu. Je určeno obzvláště pro ovoce a moučníky.

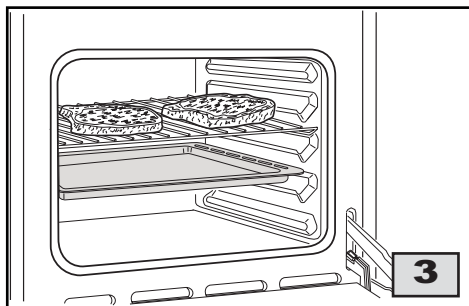
### PEČENÍ S NUCENÝM OBĚHEM VZDUCHU SE ZADNÍM OHŘEVEM

Otočte ovladačem voliče (bod C) na symbol  a nastavte ovladač termostatu (bod B) na požadovanou teplotu, pak vložte jídlo do trouby. Jestliže troubu předehříváte, počkejte, až žlutá kontrolka termostatu zhasne, a teprve pak vložte jídlo. Výběrem této funkce se zapne zadní ohřívací prvek a vzniklé teplo se rozvádí ventilátorem. Teplo se proto rychle a stejnoměrně šíří v celém prostoru trouby a umožní tak současně pečení různých typů jídla umístěného na více drážek (viz obr. 4). Toto pečení je obzvláště vhodné pro přípravu zákusků.

### PŘÍPRAVA NA GRILU


Otočte knoflíkem (bod C) na symbol  a nastavte ovladač termostatu (bod B) na požadovanou teplotu. Výběrem této funkce se zapne horní středový ohřívací prvek, který šíří teplo přímo na potraviny (obr. 3).

**Používejte vždy plech na sběr tuků**, jak je uvedeno v bodě „PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ“




## JAK POUŽÍVAT MULTIFUNKČNÍ TROUBU


### ROZMRAZOVÁNÍ VZDUCHEM PROSTŘEDÍ

Otočte knoflíkem (bod C) na symbol  a potraviny určené k rozmrazení vložte do trouby. Nezbytná doba na rozmrazení závisí na množství a typu potraviny. Výběrem této funkce se zapne pouze ventilátor, který provádí cirkulaci vzduchu, jež působí na potraviny a rozmrazuje je velmi pomalu. Je určeno obzvláště pro ovoce a moučníky.


### TRADIČNÍ PEČENÍ

Otočte knoflíkem (bod C) na symbol  a nastavte ovladač termostatu (bod B) na požadovanou teplotu. Při přehřívání vyčkejte s vložením potravin, dokud se žlutá kontrolka termostatu nevyklopí. Zvolením této funkce se zapnou horní a dolní ohřívací prvky, které šíří teplo ze shora a zdola. Tento typ úpravy je vhodný pro přípravu jakéhokoliv typu potravin (maso, ryby, chleba, pizza, moučníky ...).


### PEČENÍ S PODPŮRNÝM REŽIMEM

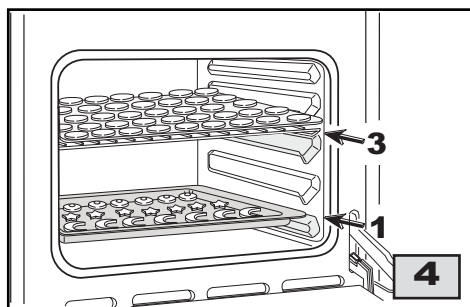
Otočte knoflíkem (bod C) na symbol  a nastavte ovladač termostatu (bod B) na požadovanou teplotu. Při přehřívání vyčkejte s vložením potravin, dokud se nevyklopí žlutá kontrolka termostatu. Výběrem této funkce se zapojí horní a dolní ohřívací prvky a teplo je cirkulováno ventilátorem. Tento program je určen obzvláště pro rychlé pečení a současnou přípravu v různých stupních (obr. 4).

### PŘÍPRAVA NA GRILU

Otočte knoflíkem (bod C) na symbol  a nastavte ovladač termostatu (bod B) na požadovanou teplotu. Výběrem této funkce se zapne horní středový ohřívací prvek, který šíří teplo přímo na potraviny (obr. 3). Současně se zapnutím grilu se aktivuje automaticky i rožeň. **Používejte vždy plech na sběr tuků**, jak je uvedeno v bodě „PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ“

### PŘÍPRAVA NA GRILU S PODPŮRNÝM REŽIMEM

Otočte knoflíkem (bod C) na symbol  a nastavte ovladač termostatu (bod B) na požadovanou teplotu, uvedenou v tabulce na str. 14. Výběrem této funkce se zapne horní středový ohřívací prvek a teplo je distribuováno ventilátorem. Tato příprava je určena zvláště pro zmírnění přímých paprsků horního ohřívacího prvku za použití nižších teplot a umožňuje tak celistvé a křupavé zezlátnutí pokrmů. Je ideální pro pečená masa a přípravu kuřat. **Používejte vždy plech na sběr tuků**, jak je uvedeno v bodě „PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ“.



## PRAKTICKÉ RADY K PEČENÍ

### Zákusky a chléb:

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

### První chody a hlavní jídla:

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

### Grilování:

- Malinko navlhčete a okořeňte potraviny ještě před grilováním.
- Použijte vždy během přípravy plech na zachycování šťávy z masa (viz obr. 3), pokud používáte rožeň. Na plech nalijte vždy trochu vody. Voda zabraňuje přepalování tuků, vytváření zápachů a kouře. Pokud se tady voda vypaří, dolijte v průběhu tepelné úpravy další.
- V polovině pečení jídla otočte.
- V případě tučné drůbeže (husa) propíchněte asi po jedné hodině kůži pod křídly, aby tuk mohl vytéct.

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

TABULKA PRO PEČENÍ V TROUBĚ

| POTRAVINY                 | Váha kg | Pozice roštu v troubě | TROUBA S PŘIROZENÝM OBĚHEM VZDUCHU |                        | TROUBA S NUCENÝM OBĚHEM VZDUCHU (pomocí ventilátoru) |                        | Poznámky                               |
|---------------------------|---------|-----------------------|------------------------------------|------------------------|--|------------------------|--|
|                           |         |                       | Teplota ve °C                      | Doba pečení v minutách | Teplota ve °C  | Doba pečení v minutách |  |
| <b>MASA</b>               |         |                       |                                    |                        |  |                        |  |
| Telecí pečeně             | 1       | 2                     | 200-225                            | 100-120                | 190  | 100-120                |  |
| Roast beef                | 1       | 1                     | 200-225                            | 40-50                  | 190  | 40-50                  |  |
| Vepřová pečeně            | 1       | 2                     | 200-225                            | 100-120                | 190  | 100-120                |  |
| Jehněčí pečeně            | 1       | 1                     | 200-225                            | 100-120                | 190  | 100-120                |  |
| <b>DIVOČINA</b>           |         |                       |                                    |                        |  |                        |  |
| Pečený zajíc              | 1       | 2                     | 200-Max                            | 50-60                  | 200-Max  | 50                     |  |
| Pečený bažant             | 1       | 2                     | 200-Max                            | 60-70                  | 200-Max  | 60                     |  |
| Pečená koroptev           | 1       | 2                     | 200-Max                            | 50-60                  | 200-Max  | 50                     |  |
| <b>DRŮBEŽ</b>             |         |                       |                                    |                        |  |                        |  |
| Pečené kuře               | 1       | 2                     | 200-225                            | 80-90                  | 190  | 70-80                  | Pekáč nebo jiná nádoba na roštu trouby |
| Pečená krůta              | 1       | 2                     | 200-225                            | 100-120                | 190  | 90-110                 |  |
| Pečená kachna             | 1       | 2                     | 200-225                            | 90-110                 | 190  | 80-100                 |  |
| <b>RYBY</b>               |         |                       |                                    |                        |  |                        |  |
| Pečená ryba               | 1       | 2                     | 200                                | 30-35                  | 170-190  | 25-30                  |  |
| Dušená ryba               | 1       | 2                     | 175                                | 20-25                  | 160-170  | 15-20                  |  |
| <b>ZAPÉKANÉ TĚSTOVINY</b> |         |                       |                                    |                        |  |                        |  |
| Lasagne                   | 2,5     | 1                     | 210-225                            | 60-75                  | 225-Max  | 30-40                  |  |
| Plněné těstoviny          | 2,5     | 1                     | 210-225                            | 60-75                  | 225-Max  | 30-40                  |  |
| <b>PIZZA</b>              | 1       | 2                     | 225-Max                            | 25-30                  | 225-Max  | 20-25                  |  |
| <b>PEČIVO</b>             | 1       | 2                     | 225-Max                            | 20-25                  | 220  | 20                     |  |
| <b>CUKROVÍ</b>            |         |                       |                                    |                        |  |                        |  |
| Sušenky obecně            |         | 2                     | 190                                | 15                     | 170-190  | 15                     | Plech na cukroví na roštu trouby       |
| Listové těsto             |         | 2                     | 200                                | 20                     | 190-200  | 20                     |  |
| Preclíky                  | 0,8     | 2                     | 200                                | 40-45                  | 190-200  | 40-45                  |  |
| <b>DORTY</b>              |         |                       |                                    |                        |  |                        |  |
| Dort obecně               | 0,8     | 2                     | 190                                | 52                     | 170-190  | 45                     | Forma na roštu trouby                  |
| Ovocný dort               | 0,8     | 2                     | 200                                | 65                     | 190-200  | 65                     |  |
| Čokoládový dort           | 0,8     | 2                     | 200                                | 45                     | 190-200  | 45                     |  |

Hodnoty uvedené v tabulce (teploty a doba přípravy) jsou orientační a na základě různých kuchařských zvyků mohou být upravovány. Tabulka předpokládá dobu přípravy pouze na jednom patře. Při přípravě s vynuceným oběhem vzduchu (s využitím ventilátoru), pokud je využíváno více pater (rošty jsou umístěny na 1. až 3. stupeň), může být doba přípravy prodloužena o přibližně 5 - 10 minut.

TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

| POTRAVINY         | Váha kg | Pozice roštu v troubě | TROUBA S PŘIROZENÝM OBĚHEM VZDUCHU |                        |           | TROUBA S NUCENÝM OBĚHEM VZDUCHU (pomocí ventilátoru) |                        |           |
|-------------------|---------|-----------------------|------------------------------------|------------------------|-----------|--|------------------------|-----------|
|                   |         |                       | Teplota ve °C                      | Doba pečení v minutách |           | Teplota ve °C  | Doba pečení v minutách |           |
|                   |         |                       |                                    | 1. strana              | 2. strana |  | 1. strana              | 2. strana |
| <b>MASA</b>       |         |                       |                                    |                        |           |  |                        |           |
| Roštěná           | 0,50    | 2-3                   | 225-Max                            | 12-15                  | 12-15     | 200  | 10                     | 10        |
| Bífeček           | 0,15    | 2-3                   | 225-Max                            | 5                      | 5         | 200  | 5                      | 5         |
| Kuře (rozpuštěné) | 1       | 2-3                   | 225-Max                            | 20-25                  | 20-25     | 200  | 18                     | 18        |
| <b>RYBY</b>       |         |                       |                                    |                        |           |  |                        |           |
| Pstruh            | 0,42    | 2-3                   | 225-Max                            | 18                     | 18        | 200  | 10                     | 10        |
| Platýz            | 0,20    | 2-3                   | 225-Max                            | 10                     | 10        | 200  | 7                      | 7         |
| <b>CHLEBA</b>     |         |                       |                                    |                        |           |  |                        |           |
| Toast             |         | 3                     | 225-Max                            | 2-3                    | 2-3       | 200  | 2-3                    | 2-3       |

Hodnoty uvedené v tabulce (teploty a doba přípravy) jsou orientační a na základě různých kuchařských zvyků mohou být upravovány. Ve zvláštním případě, při přípravě masa na grilu, mohou tyto hodnoty záviset na tloušťce masa a osobních chutích.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před každou údržbou, nebo čištěním odpojte zařízení z přívodu elektrického proudu.
- Pro čištění tohoto spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Nemyjte části spotřebiče, pokud jsou ještě horké.
- Nikdy nepoužívejte brusný prášek, obrousovací myčky, nebo leptající sprejové produkty.
- Nikdy po žádnou dobu nenechávejte na povrchu ocet, kávu, mléko, slanou vodu, citronovou nebo rajčatovou šťávu.

### VNĚJŠÍ ČÁSTI

Všechny vnější části trouby (nerezová ocel, postranní panely, sklo dveří) se musí často čistit jemným čisticím prostředkem s trochou vody a poté vysušit suchou utěrkou.

Při čištění skleněných dveří trouby nikdy **nepoužívejte** ostré drsné materiály, nebo ostré železné drátěnky, protože se mohou poškrábat a může tak pak dojít k prasknutí skla.

Na povrchu s nátěrem a na nerezovém povrchu **nepoužívejte** pro odstranění skvrn, nebo nalepených štítků aromatická, nebo alifatická rozpouštědla.

### VNITŘNÍ ČÁSTI TROUBY

Doporučuje se vyčistit troubu po každém použití, aby se odstranily zbytky pečení a tuku nebo cukru, které by se při dalším pečení mohly spálit a vytvořit usazeniny nebo nesmazatelné skvrny a nepříjemné zápachy. Čištění je třeba vždy provádět při vlažné troubě, a to vodou se saponátem, a dbát přitom na řádné opláchnutí a osušení umytých částí. Vždy umyjte použité příslušenství.

**Nestříkejte vodu na elektrická topná tělesa nebo čidlo termostatu, ani je nemyjte pomocí kyselých přípravků (ověřte si informační štítek na používaném výrobku). Výrobce neodpovídá za případné poškození způsobené nesprávným čištěním.**

### TĚSNĚNÍ ČELNÍ ČÁSTI TROUBY

Těsnění čelní části trouby zajišťuje těsnost a tudíž správnou činnost trouby. Doporučujeme vám :

- čistit ji bez použití abrazivních předmětů nebo produktů.
- pravidelně kontrolovat její stav.

**Když těsnění ztvrdlo nebo je poškozené, obraťte se na nejbližší Středisko servisní služby a nepoužívejte troubu až do její opravy.**

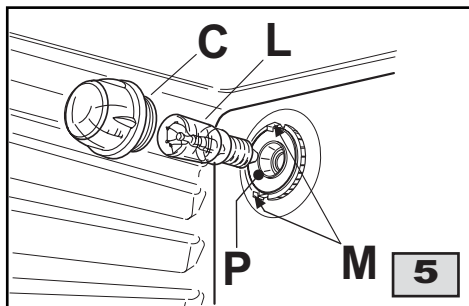
### VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY (obr. 5)

**Upozornění!! Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste tak zabránili riziku zásahu elektrickým proudem.**

V případě nutné výměny žárovky trouby (L) za jinou, odolnou proti vysokým teplotám (300°C) s následujícími vlastnostmi:

15 W - 230 V - 50 Hz - E 14.

Odšroubujte proti směru hodinových ručiček skleněný kryt (C) a vyměňte žárovku. Vraťte skleněný kryt na jeho místo zašroubováním ve směru hodinových ručiček. Dbejte na to, aby zářezy skleněných jazýčků dobře zapadly.





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

| PROBLÉM  | ŘEŠENÍ  |
|--|---|
| Trouba nefunguje                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda je šňůra v zásuvce</li> <li>Zkontrolujte, zda jsou správně nastaveny ovladače pečení a programátor (časovač) je v poloze ručního ovládání a zopakujte operace popsané v návodu.</li> <li>Zkontrolujte bezpečnostní pojistky elektrického zařízení. Pokud se závada týká elektrického zapojení, obraťte se na elektrikáře.</li> </ul> |
| Během použití se nerozsvítí kontrolka termostatu | <ul style="list-style-type: none"> <li>Otáčejte ovladačem termostatu na vyšší teplotu</li> <li>Otočte ovladač na jinou funkci</li> </ul>  |
| Nerozsvítí se vnitřní světlo trouby              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte ovladač na jinou funkci</li> <li>Zkontrolujte že je žárovka trouby dobře zašroubovaná</li> <li>Zakupte v servisním středisku žárovku odolnou proti vysokým teplotám a namontujte ji podle návodu na str. 15.</li> </ul>   |

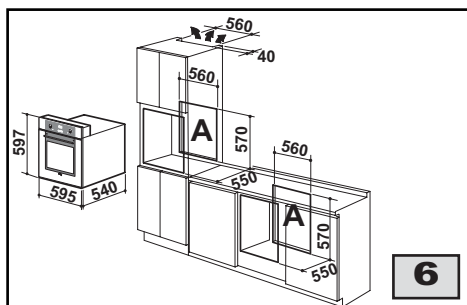
## 5. TECHNICKÉ PARAMETRY

### MINIMÁLNÍ ROZMĚRY VESTAVNÉ SKŘÍNĚ (obr. 6)

| výška<br>mm | šířka<br>mm | hloubka<br>mm | objem<br>dm <sup>3</sup> |
|-------------|-------------|---------------|--------------------------|
| 570         | 560         | 550           | 53                       |

### ELEKTRICKÉ PRVKY

| Popis                          | Jmenovité údaje                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| spodní topné těleso trouby     | 1400 W                          |
| horní topné těleso trouba-gril | 700+1800 W                      |
| zadní topné těleso trouby      | 2000 W                          |
| topné těleso grilu             | 1800 W                          |
| světlo trouby                  | 15 W - E 14 - T300              |
| chladicí ventilátor            | 18..22 W                        |
| teplovzdušný ventilátor        | 25..29 W                        |
| napájecí kabel                 | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





## TECHNICAL INFORMATION

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

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

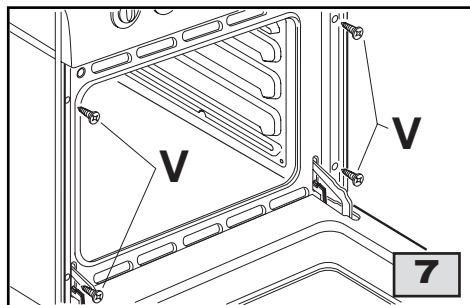
## VLOŽENÍ A UPEVNĚNÍ TROUBY

Trouba může být vsazena do nástavce nebo základní skříňe, v nichž vytvoříte otvor pro vestavný spotřebič, jak je uvedeno na obr. 6.

Pro správné větrání spotřebiče odstraňte zadní stěnu skříňe nebo připravte otvor A tak, jak je uvedeno na obr. 6.

Vložte do otvoru skříňe troubu a připevňte ji přiloženými šrouby (V) (obr. 7).

Trouba musí být umístěna na podklad, který nese váhu trouby, protože připevnění trouby pomocí šroubů slouží pouze k tomu, aby nedošlo k vysunutí trouby ze skříňe.



## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

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

**Před provedením připojení ověřte, že:**


- Elektrický výkon systému a sítových zásuvek odpovídají maximálnímu výkonu sporáku (viz signální štítek).
- Zásuvka nebo systém jsou vybaveny účinným uzemněním v souladu s normami a ustanoveními platných zákonů. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.
- Jsou zásuvka nebo použitý omnipolární vypínač při nainstalovaném zařízení snadno přístupné.

**Pokud je připojení na napájecí síť provedeno prostřednictvím zásuvky:**

- Namontujte na napájecí kabel, není-li již na kabelu, normalizovanou zástrčku odpovídající výkonu uvedenému na signalizačním štítku. Připojte vodiče s ohledem na dále uvedené údaje a ponechte vodič uzemnění delší než fázové:

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

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

symbol  (uzemnění) = vodič zeleno-žluté barvy

- Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby v žádném obrě nedocházelo k přehřátí na 75 K.
- Pro připojení nepoužívejte redukce, adaptéry nebo rozbočovače, neboť by mohly způsobit špatné kontakty s následným nebezpečím přehřátí. Spotřebič musí být umístěn tak, aby byla zástrčka přístupná.

**Pokud je připojení provedeno přímo k elektrické síti:**

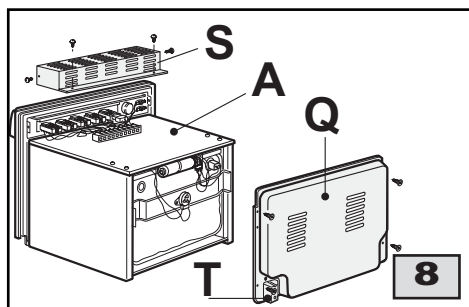
- Vložte mezi spotřebič a síť vícepolární vypínač odpovídající výkonu spotřebiče, s minimální mezerou mezi kontakty 3 mm.
- Uvědomte si, že vodič uzemnění nesmí být přerušen vypínačem.

## ÚDRŽBA

**Před každou údržbou nebo výměnou odpojte spotřebič od elektrické a plynové sítě.**

### VÝMĚNA ELEKTRICKÝCH SOUČÁSTEK

- Pro výměnu žárovky trouby viz instrukce na str. 15.
- Pro přístup k jiným elektrickým součástkám je nezbytné vyjmout troubu z místa, kde je zabudována. Odšroubovat šrouby (V) (viz obr. 7). Jednoduchým vyjmutím trouby je možno pracovat přímo se svorkovnicí (T) (obr. 8).
- **V případě výměny napájecího kabelu ponechejte zemnicí vodič delší než fázové vodiče a kromě toho dodržujte pokyny, uvedené v bodě „ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ“.**
- Abyste se dostali k redukční elektropřevodovce, topným tělesům, termostatu a objímce žárovky, odstraňte zadní desku (Q) (obr. 8).
- Pro výměnu objímky žárovky (P) (obr. 5) uvolněte šroubovákem blokační pružinky a vysuňte objímku dovnitř trouby.
- Pro výměnu termostatu, přepínače, programátoru a kontrolky odstraňte krycí krabici (S) (obr. 8). Odstraňte ovladače a pak odšroubujte spodní šroubky. Tím uvolníte přístup k součástkám, které je třeba vyměnit.



|  |       |
|--|-------|
| 1. DÔLEŽITÉ POZNÁMKY A ODPORÚČANIA PRE OBSLUHU | 4-5   |
| 2. POPIS SPOTREBIČA                            | 6-9   |
| 3. POKYNY PRE SPOTREBITELA                     | 10-15 |
| 4. ČO ROBIŤ, AK NIEČO NEFUNGUJE                | 16    |
| 5. TECHNICKÉ PARAMETRE                         | 16    |
| 6. POKYNY PRE INŠTALATÉRA                      | 17-18 |

## TECHNICKÝ SERVIS A NÁHRADNÉ DIELY

Tento spotrebič, skôr ako opustil fabriku, prešiel radom kontrolných testov, realizovaných kvalifikovanými odborníkmi tak, aby bola zabezpečená jeho najlepšia činnosť.

**Akúkoľvek nevyhnutnú opravu alebo nastavenie musia vykonať s najväčšou dôslednosťou kvalifikovaní odborníci.**

Z tohto dôvodu Vám odporúčame obrátiť sa vždy na najbližší autorizovaný servis, pričom uveďte značku, model, výrobné číslo a druh poruchy na spotrebiči. Údaje týkajúce sa spotrebiča sú uvedené na etikete, ktorá je nalepená na spotrebiči a vložená v návode na použitie.

**Poznámka: uvedenú etiketu nalepte na prázdne miesto dolu, tak budete mať vždy poruke potrebné údaje.**

Tieto informácie umožnia servisnému pracovníkovi zabezpečiť potrebné náhradné diely a v konečnom dôsledku zabezpečiť rýchlú a efektívnu opravu.

Originálne náhradné diely a doplnkové príslušenstvo nájdete v našich servisných strediskách a v autorizovaných predajniach.

**MIESTO VYHRADENÉ NA NALEPENIE ETIKETY S ÚDAJMI O SPOTREBIČI**

Spotrebič bol navrhnutý a vyrobený v súlade s nasledovnými európskymi normami:

- EN 60 335-1 a EN 60 335-2-6 (elektrická) v znení neskorších predpisov.

Spotrebič vyhovuje požiadavkám nasledujúcich Európskych vyhlášok:

- CE 2006/95 vzťahujúce sa na elektrickú bezpečnosť (BT).
- CEE 89/336 +92/31 + 93/68 vzťahujúce sa na elektromagnetickú kompatibilitu (EMC).

na identifikačnom štítku a obale má symbol



---

Vybavenie rúry na pečenie, ktoré by sa mohlo dostať do kontaktu s potravinami, je vyrobené z materiálov vyhovujúcich požiadavkám direktívy CEE 89/109 z 21/12/88.

---

Tento výrobok spĺňa požiadavky Smernice EÚ 2002/96/ES.

Symbol preškrtnutého koša znázornený na výrobku znamená, že po ukončení jeho funkčnej životnosti nesmie byť likvidovaný ako domáci odpad, ale musí byť odovzdaný do zberného strediska pre zber elektrických a elektronických zariadení alebo odovzdaný predajcovi pri nákupe nového rovnocenného zariadenia.



Užívateľ nesie zodpovednosť za odovzдание spotrebiča, po ukončení jeho životnosti, v príslušnom zbernom stredisku. V prípade nedodržania uvedeného postupu mu hrozí postih podľa platných právnych predpisov o odpadoch.

Primeraný diferencovaný zber umožňujúci následnú recykláciu, spracovanie alebo likvidáciu spotrebiča, v súlade s ochranou životného prostredia, prispieva k zabráneniu negatívnych dopadov na životné prostredie a na zdravie ľudí a napomáha recyklácii materiálov, z ktorých je výrobok zložený. Podrobnejšie informácie týkajúce sa systémov zberu, ktoré sú k dispozícii, si vyžiadajte v miestnych zberniach odpadov alebo v obchode, v ktorom ste spotrebič kúpili.

Výrobcovia a dovozcovia dodržiavajú podmienky týkajúce sa zodpovednosti za recykláciu, spracovanie a likvidáciu spotrebičov v súlade s ochranou životného prostredia jednak priamo, jednak zúčastňujúc sa na spoločnom systéme zberu.

Kúpili ste si náš výrobok, za čo Vám srdečne ďakujeme. Sme presvedčení, že tento nový spotrebič, moderný, funkčný a praktický, vyrobený z najkvalitnejších materiálov, splní čo najlepšie Vaše očakávania.

Obsluha tohto nového spotrebiča je jednoduchá, napriek tomu je však dôležité, aby ste si pred jeho inštaláciou a používaním **pozorne prečítali tento návod**, v ktorom nájdete poučenia o bezpečnosti pri inštalácii, používaní a údržbe. Návod si starostlivo odložte, aby ste si v budúcnosti mohli vyhľadať potrebné informácie.

Výrobca si vyhradzuje právo realizovať zmeny na svojich výrobkoch, ktoré uzná za nevyhnutné alebo užitočné, aj v záujme spotrebiteľa, pričom zmeny na výrobku nenarušia základné charakteristiky funkčnosti a bezpečnosti. Výrobca nezodpovedá za nepresnosti spojené s chybami tlače alebo sadzboou textu, ktoré sa môžu vyskytnúť v tomto návode na použitie.

**Poznámka:** obrázky v tomto návode majú výlučne orientačný charakter.

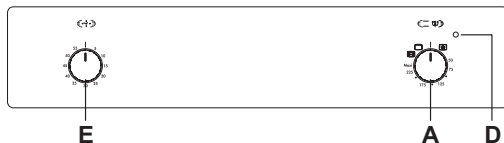
• **Inštalácia a údržba opísané v časti 6. POKYNY PRE INŠTALATÉRA, môžu byť realizované len kvalifikovanou osobou.**

- Zariadenie sa môže používať len za účelom, pre ktoré bolo vyrobené, t.j. pre varenie v domácnosti. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
- Výrobca nie je zodpovedný za prípadné majetkové škody a ublíženie na zdraví, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávnej inštalácie, manipulácie alebo nesprávnym používaním zariadenia.
- Po odstránení vonkajšieho obalu ako aj obalov jednotlivých súčastí je potrebné uistiť sa, či zariadenie je kompletne. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obraťte sa na kvalifikovaného pracovníka.
- Časti obalu (kartón, sáčky, polystyrén, klice...) nenechávajú na miestach, ktoré sú v dosahu detí, nakoľko tieto môžu byť pre ne nebezpečné.
- S ohľadom na ochranu životného prostredia sú obaly vyrobené z ekologických a recyklovaných materiálov.
- Elektrická bezpečnosť tohto zariadenia je zaručená len v prípade správneho uzemnenia tak, ako to vyžadujú normy elektrickej bezpečnosti. Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade nedodržania týchto noriem. V prípade pochybností si vyžiadajte kontrolu uzemnenia kvalifikovaným odborníkom.
- Pred zapojením zariadenia do siete sa ubezpečte, či údaje na etikete zodpovedajú technickým parametrom elektrickej siete (viď časť "5-TECHNICKÉ PARAMETRE").

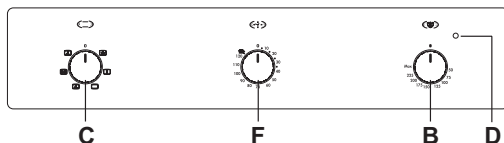
**Pri používaní akéhokoľvek elektrického spotrebiča je nevyhnutné dodržiavať niekoľko základných pravidiel:**

- # Nedotýkajte sa zariadenia mokrymi alebo vlhkými rukami.
- # Nepoužívajte zariadenie stojac naboso.
- # Ak chcete zariadenie odpojiť zo siete, neťahajte pritom šnúru elektrického vedenia.
- # Nevystavujte zariadenie pôsobeniu atmosférických vplyvov (dážď, slnko...).
- Nedovoľte, aby ho bez dozoru používali deti alebo postihnuté osoby
- Pred prvým použitím rúry na pečenie sa doporučuje zohriať prázdnu rúru so zavretými dvierkami na maximálnu teplotu na dobu cca. jednej hodiny, aby sa odstránil charakteristický zápach izolácie zo sklenej vaty. Počas tohto úkonu je potrebné zabezpečiť vetranie miestnosti.
- Počas použitia, ako aj po vypnutí zariadenia sklo dvierok rúry ako aj okolité časti môžu byť horúce, preto nedovoľte, aby sa deti zdržovali v blízkosti spotrebiča.
- Zariadenie udržiavajte v čistote. Zvyšky jedla môžu byť príčinou požiaru.
- Rúru nepoužívajte pre uskladnenie jedál alebo riadov: pri náhodnom zapnutí rúry to môže byť príčinou poškodenia a nehody.
- Uistite sa, či sa elektrické káble nachádzajú v dostatočnej vzdialenosti od horúcich častí spotrebiča.
- Po použití zariadenia sa presvedčte, či sú všetky ovládače v polohe „vypnuté“.
- Pred začatím akejkoľvek operácie čistenia alebo údržby vypnite zariadenie z elektrickej siete.
- V prípade poruchy alebo nesprávneho fungovania zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete. Nesnažte sa sami spotrebič rozoberať. Každá oprava alebo nastavenie musia byť uskutočnené s maximálnou dôkladnosťou kvalifikovaným pracovníkom. Z tohto dôvodu doporučujeme, aby ste sa obrátili na naše najbližšie servisné stredisko a oznámili druh závady a typ Vášho spotrebiča.

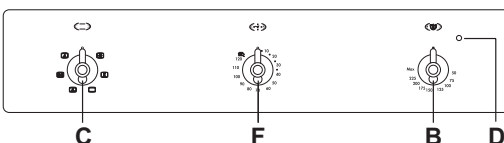
F010X  
F010W  
F010N



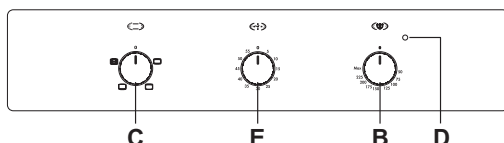
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



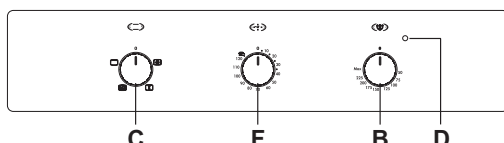
FM060RN



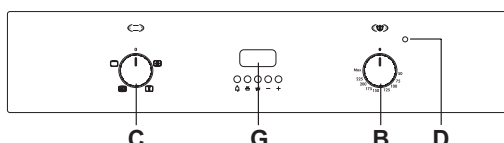
HX010X



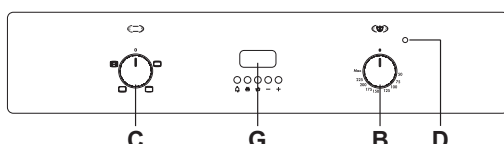
HX040X



HX045X



HX015X






### RIADIACI PANEL RÚRY

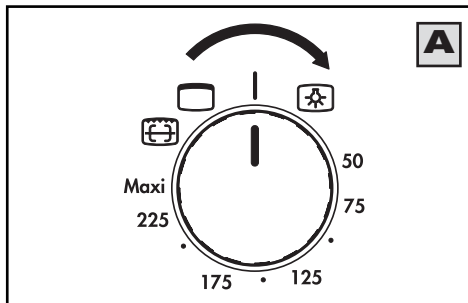
- A. Gombík komutátora alebo termostatu pre konvenčnú rúru
- B. Ovládač termostatu
- C. Ovládač výberu funkcií
- D. Žltá kontrolka zapnutia termostatu
- E. Časomera
- F. Časový spínač času pečenia
- G. Elektronický programátor

### OVLÁDANIE

#### GOMBÍK KOMUTÁTORA ALEBO TERMOSTATU PRE KONVENČNÚ RÚRU (A)

Funkcie rúry sa volia otáčaním gombíka v smere pohybu hodinových ručičiek:

- 0 = rúra je vypnutá
-  = zapnutie osvetlenia rúry, ktoré ostane svietiť pri všetkých funkciách
- 50°C až Maxi = Voľba teploty rúry
-  = zapnutie ohrevného prvku grilu + otáčanie ražňa (\*)
-  = Horný ohrevný prvok zapnutý







#### OVLÁDAČ TERMOSTATU (B)

Otáčaním vypínača smerom vpravo je možné vybrať teplotu rúry na prípravu jedál (od 50°C až Maxi).

#### GOMBÍK VOĽBY FUNKCIE PRE KONVENČNÚ RÚRU (C)





Otáčaním prepínača smerom vpravo alebo vľavo vidíte nasledujúce symboly:

- 0 = rúra je vypnutá
-  = zapnutie horného a dolného ohrevného prvku
-  = Horný ohrevný prvok zapnutý
-  = Spodný ohrevný prvok zapnutý
-  = zapnutie ohrevného prvku grilu + otáčanie ražňa (\*)

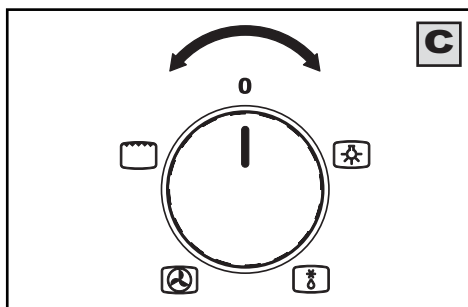
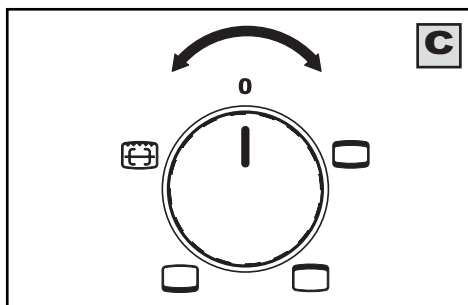
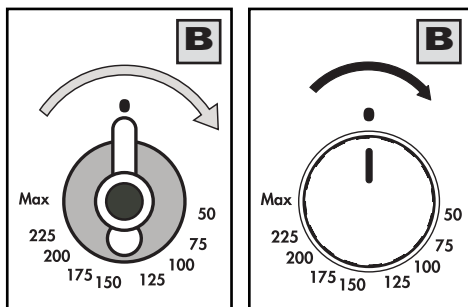
**POZ.:** Pri každej funkcii pece zostáva svetlo zapnuté.

#### GOMBÍK VOĽBY FUNKCIE PRE RÚRU S VENTILÁTOROM (C)

Otáčaním prepínača smerom vpravo alebo vľavo vidíte nasledujúce symboly:







- 0 = rúra je vypnutá
-  = zapnutie osvetlenia rúry, ktoré ostane svietiť pri všetkých funkciách
-  = zapnutie ventilátora
-  = zapnutie zadného ohrievacieho prvku s ventilátorom
-  = zapnutie ohrevného prvku grilu

(\*) len pre stanovené verzie



### GOMBÍK VOLBY FUNKCIE PRE VIACFUNKČNÚ RÚRU (C)

Otáčaním prepínača smerom vpravo alebo vľavo vidíte nasledujúce symboly:

- 0 = rúra je vypnutá
-  = zapnutie osvetlenia rúry, ktoré ostane svietiť pri všetkých funkciách
-  = zapnutie ventilátora
-  = zapnutie horného a dolného ohrevného prvku
-  = zapnutie horného a dolného ohrevného prvku s ventilátorom
-  = zapnutie ohrevného prvku grilu + otáčanie ražňa (\*)
-  = zapnutie ohrevného prvku gril s ventilátorom

(\*) len pre stanovené verzie

### ŽLTÁ KONTOLKA TERMOSTATU (D)

Keď svieti, znamená že rúra alebo gril sú v prevádzke. Počas prevádzky sa kontrolka vypne, keď rúra dosiahne zvolenú teplotu. Počas pečenia sa žltá kontrolka zažháva a zhasína, pretože sa kontroluje teplota v rúre.

### ČASOMIERA (E)

Sporáky môžu byť vybavené časomierou, ktorá sa zapína otočením vypínača o 360 stupňov v smere hodinových ručičiek. Následne otočením vypínača naspäť, čiže proti smeru hodinových ručičiek, sa nastaví potrebný čas varenia v minútach. Zvukový signál oznámi uplynutie nastaveného času.


### ČASOVÝ SPÍNAČ S ČASOM PEČENIA (F)

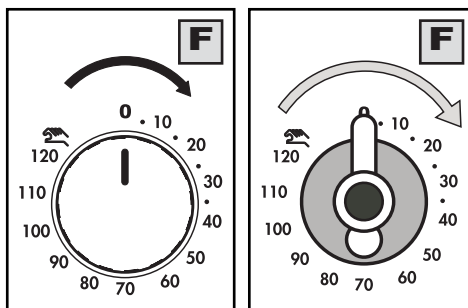
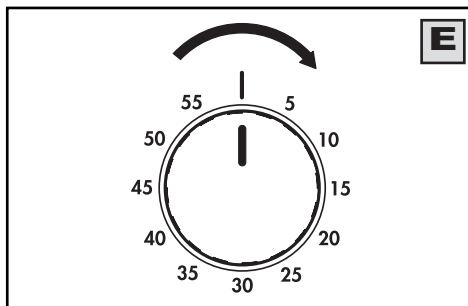
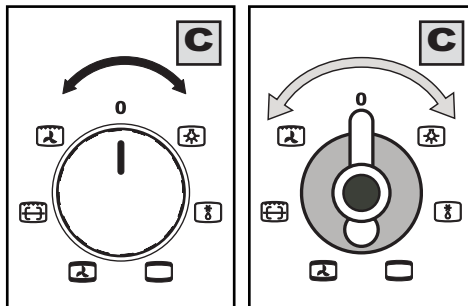
Toto príslušenstvo má dve funkcie: signalizuje, koľko uplynulo času z doby pečenia a takisto automaticky vypína rúru. **POZ.: Ak je ukazovateľ gombíka v polohe «•», rúra nemôže pracovať. Ak rúru používate bez programovania, skontrolujte, či je časový spínač v ručnej polohe.**

### Poloautomatická prevádzka

Po zvolení pečenia nastavte dobu pečenia. Najprv časový spínač otočte úplne zľava doprava a potom späť na číslo počtu minút od 0 do 120 minút: rúra sa zapne. Po uplynutí naprogramovaného času sa rozoznie zvonček a zariadenie konca doby pečenia zariadenie vypne.

### Ručná prevádzka

Ak je doba pečenia viac ako 2 hodiny alebo ak chcete rúru použiť bez časového spínača, otočte gombík sprava doľava tak, aby bol ukazovateľ na symbole . Ak sa jedlo upieklo, nezabudnite otočiť ukazovateľ gombíka do polohy «•».

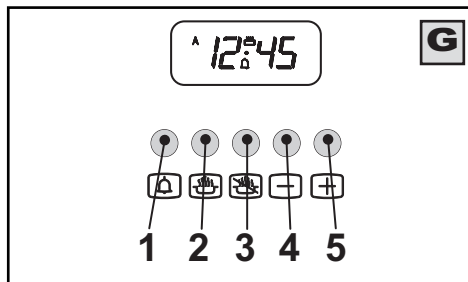




**ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR (G)**

Táto súčiastka má nasledovné funkcie:

- Hodiny (nastavuje sa tlačidlami 2 a 3)
- Odpočítavacie hodiny (nastavuje sa tlačidlom 1)
- Čas pečenia (nastavuje sa tlačidlom 2)
- Ukončenie pečenia (nastavuje sa tlačidlom 3)
- Ručné ovládanie (nastavuje sa tlačidlami 2 a 3)
- Nastavenie času dozadu (nastavuje sa tlačidlom 4)
- Nastavenie času dopredu (nastavuje sa tlačidlom 5)



Digitálny display zobrazuje vždy čas. Po stlačení príslušného tlačidla sa zobrazí čas trvania a ukončenia pečenia alebo odpočítavanie.

**N.B.: Po ukončení každého programu (okrem odpočítavania) programátor vypne elektrickú rúru. Ak sa pri ďalšom použití rúry nepoužije programátor, je potrebné ho nastaviť do polohy ručné ovládanie (viď nižšie uvedené pokyny).**

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

Po elektrickom pripojení a po výpadku prúdu blikajú na display súčasne znaky „A“ a „0,00“ alebo čas, ktorý ubehol od zapojenia prúdu. Stlačiť súčasne tlačidlá 2 a 3 a nastaviť aktuálny čas pomocou tlačidiel 4 alebo 5. po nastavení symbol „A“ zhasne a zobrazí sa symbol ručného ovládania.

**Ručné ovládanie**

Po nastavení času sa programátor automaticky nastaví na ručné ovládanie. Inak ho do ručného ovládania možno nastaviť až po ukončení automatického programu alebo po jeho zrušení, súčasným stlačením tlačidiel 2 a 3 symbol „A“ zmizne a objaví sa symbol .

**Odpočítavacie hodiny (od 0,01 do 0,59 = hh,mm)**

Stlačiť tlačidlo 1 a vybrať čas pečenia pomocou tlačidla 4 alebo 5. Symbol sa rozsvieti. Na konci stanoveného času sa ozve zvukový signál a symbol zhasne.

**Poloautomatický chod (s časom pečenia od 0,01 do 23,59 = hh,mm)**

Stlačiť tlačidlo 2 a nastaviť čas pečenia pomocou tlačidla 4 alebo 5. Symbol „A“ a symbol stále svietia. Po uplynutí nastaveného času symbol zhasne, symbol „A“ bliká a ozve sa zvukový signál.

**Poloautomatický chod (s funkciou ukončenia pečenia od 0,01 do 23,59 = hh,mm)**

Stlačiť tlačidlo 3 a nastaviť čas ukončenia pečenia pomocou tlačidla 5. Symbol „A“ a symbol stále svietia. Po uplynutí nastaveného času symbol zhasne, symbol „A“ bliká a ozve sa zvukový signál.

**Automatický chod (s odloženým začatím pečenia)**

Najskôr naprogramovať čas pečenia (symbol „A“ a symbol sa rozsvietia) a potom ukončenie pečenia (symbol zhasne) podľa predošlého opisu. Symbol sa znovu rozsvieti pri začatí pečenia. Po ubehnutí času pečenia, symbol zhasne, symbol „A“ bliká a ozve sa zvukový signál.

**Zvukový signál**

Zvukový signál sa ozve na konci programu alebo funkcie odpočítavania a trvá zhruba 7 minút. Možno ho vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

**Začiatok programu a kontrola**

Program začne po nastavení údajov. Stlačením príslušného tlačidla možno program kontrolovať v ktoromkoľvek okamihu.

**Oprava/zmazanie nastaveného programu**

Zariadenie signalizuje chybu programovania automatického chodu ak sa čas na hodinách nachádza v časovom rozpätí medzi časom začatia a časom ukončenia pečenia. Zariadenie okamžite signalizuje chybu zvukom a blikaním symbolu „A“. Chybu nastavenia možno napraviť zmenením času pečenia alebo času ukončenia pečenia. Ktorýkoľvek stanovený program možno upraviť v ľubovoľnom okamihu – najprv stlačiť príslušné tlačidlo programovania a potom tlačidlá 4 a 5. Program možno zmazať upravením nastaveného času na hodnotu „0,00“. Zmazaním času pečenia sa automaticky zmaže ukončenie pečenia a naopak. Elektrická rúra sa automaticky vypne a symbol „A“ bliká.

**VŠEOBECNÉ POZNÁMKY**

Aby sa predišlo prehriatiu rúry, zariadenie je vybavené bezpečnostným termostatom, ktorý sa zapne v prípade poruchy základného termostatu.

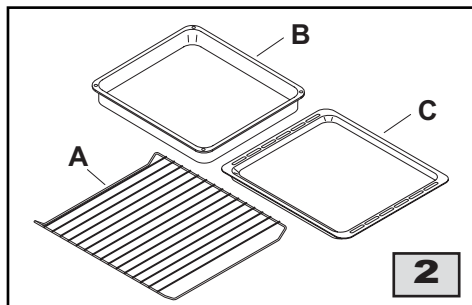
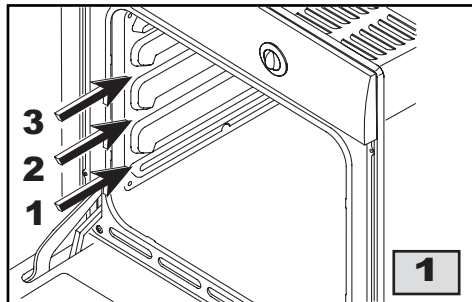
V takomto prípade sa dočasne preruší dodávka elektrickej energie: **poruchu sa nesnažte odstrániť sami, ale zariadenie vypnite a skontaktujte sa s najbližším servisným strediskom.**

Niektoré modely môžu byť vybavené ochladzujúcim alebo tangenciálnym ventilátorom, ktorého úlohou je ochladzovanie riadiaceho panelu, ovládačov, úchytky dvierok rúry a elektrických komponentov.

V stenách rúry sa nachádzajú žliabky (1), na ktorých môže byť umiestnené nasledujúce príslušenstvo, **závisí to od toho ktorého modelu (obr. 2):**

- mriežka rúry (A)
- pekáč alebo nádoba na zachytávanie kvapkajúceho tuku (B) (\*)
- plech na zákusky alebo pizzu (C)

(\*) **Ien pre stanovené verzie**

**ZÁSADY BEZPEČNOSTI:**

- Počas pečenia nenechávajte rúru bez dozoru.
- Dvierka rúry pri otváraní uchopte vždy v strednej časti držiaka.
- Neznepokojujte sa, ak sa počas pečenia na dvierkach a na vnútorných stenách rúry skvapalňuje para.
- Táto skutočnosť nemá vplyv na funkčnosť rúry.
- Pri otváraní dvierok rúry dávajte pozor na vystupujúcu horúcu paru.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob z rúry používajte rukavice.
- Pri vkladaní alebo pri vyberaní pokrmov z rúry dávajte pozor, aby sa na dno rúry nevyliala šťava (zahriate oleje a tuky sú ľahko zápalné).
- Používajte nádoby odolné voči teplotám uvedených na ovládači termostatu.
- Aby ste predišli negatívnym následkom, pri pečení nedávajte na dno rúry alebo plechu hliníkovú fóliu alebo iný materiál.
- Na zachytávanie šťavy, ktorá vzniká pri pečení mäsa, používajte vždy pekáč. Používať tak, ako je to uvedené v kapitole "PRAKTICKÉ RADY PRI PEČENÍ".
- Po použití spotrebiča skontrolujte, či všetky ovládače sú v polohe „vypnuté“.
- **POZOR!!!** Počas a po použití sklo dvierok rúry a okolité časti môžu byť veľmi horúce, preto by sa deti nemali zdržiavať v blízkosti spotrebiča.

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE!!!** Počas používania rúry na pečenie a grilovanie musia byť dvierka zatvorené.

**ČO ROBIŤ PRI PRVOM POUŽITÍ RÚRY**


Skontrolujte, či programovanie pečenia je v polohe manuálneho režimu. Aby ste odstránili charakteristickú vôňu, ktorú ma izolácia zo sklenej vaty, ohrievajte prázdnu rúru so zavretými dvierkami na maximálnej teplote približne hodinu. Počas tohto úkonu nezostávajúce v miestnosti a zabezpečte jej vetranie. Potom rúru nechajte vychladnúť a vnútorný priestor umyte teplou vodou s pridaním jemného čistiaceho prostriedku. Pred prvým použitím je potrebné umyť tiež doplnkové príslušenstvo (gril, ražeň, plech...)

**Pred začatím umývania zariadenie vypnite z elektrickej siete.**

## AKO POUŽÍVAŤ KONVENČNÚ RÚRU




### TRADIČNÉ PEČENIE

Gombík (C) pretočte na symbol  a gombík termostatu (B) alebo gombík komutátora alebo termostatu (A) pretočte na požadovanú teplotu. Ak zapnete predohrev rúry, počkajte, kým zhasne žltá kontrolka termostatu a potom vložte potraviny do rúry. Nastavením tejto funkcie sa zapnú horný a dolný ohrevný prvok, ktoré privádzajú teplo na potraviny zhora a zdola. Tento druh pečenia je vhodný pre všetky druhy potravín (mäso, ryby, chlieb, pizza, zákusky ....).




### ZAPEČENIE POMOCOU HORNÉHO OHREVNÉHO PRVKU

Gombík (C alebo A) pretočte na symbol  a gombík termostatu (B), ak existuje, na maximálnu teplotu. Horný okrajový ohrevný prvok je zapnutý tak, že rovnomerne rozvádza teplo priamo na jedlo. Táto funkcia je vhodná hlavne pre chutné zapečenie (zhnednutie) povrchu jedla alebo toastového chleba.




### PEČENIE SO SPODNÝM OHREVNÝM PRVKOM

Gombík (C) prepnite na symbol  a gombík termostatu (B) nastavte na požadovanú teplotu. Pred vložením jedla do rúry počkajte 10 minút. Dolný ohrevný prvok je zapnutý.

Táto funkcia je hlavne vhodná na pečenie jedla, ktoré vyžaduje málo tepla na povrchu (napr.: otvorený džem alebo ovocné torty, syrové pečivo, zapekanie) alebo na konečné zapečenie bez ovplyvnenia už zapečeného povrchu. Je ideálna na ohrev už pripravených jedál.



### GRILOVANIE


Gombík (C alebo A) pretočte na symbol  a gombík termostatu (B), ak existuje, nastavte na požadovanú teplotu.

Nastavením tejto funkcie sa zapne stredný horný ohrevný prvok, ktorý privádza teplo priamo na potraviny (obr. 3). Okrem grilovania môžete túto funkciu použiť na vytvorenie zlatistej kôrky na už upečených jedlách alebo na zapekanie chleba. Pri zapnutí grilu sa súčasne zapína aj otáčanie ražňa. **Na zachytávanie kvapkajúcej šťavy používajte vždy príslušnú nádobu,** ako je uvedené v časti "PRAKTICKÉ RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL".

## AKO POUŽÍVAŤ RÚRU S VENTILÁTOROM




### ROZMRAZOVANIE PRI IZBOVEJ TEPLOTE

Otočte prepínač (C) na symbol  a potom vložte potraviny, ktoré chcete rozmraziť, do rúry.

Potrebná doba na rozmrazenie závisí od množstva a druhu potravín. Nastavením tejto funkcie sa zapne iba ventilátor, ktorý privádza vzduch na zmrazené potraviny a veľmi pomaly ich rozmrazuje. Funkcia je mimoriadne vhodná pre ovocie a zákusky.




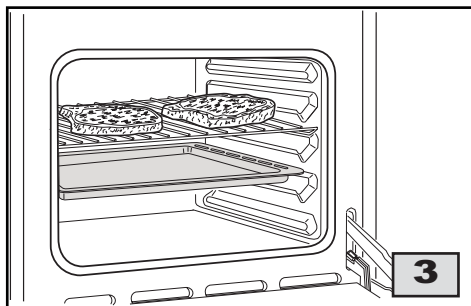
### PEČENIE S NÚTENÝM PRÚDENÍM TEPLA SO ZADNÝM TELESOM

Natočiť ovládač selektora (C) na symbol  , ovládač termostatu (B) nastaviť na požadovanú teplotu a vložiť pokrm. V priebehu predhrievania čakať, kým žltá kontrolka termostatu zhasne. Potom vložiť pokrm. Pri výbere tejto funkcie sa zapne zadné vyhrievacie teleso a vytvorené teplo rozptyľuje ventilátor. Teplo takto rýchlo a rovnomerne zaplní priestor rúry čím umožňuje súčasné pečenie rôznych pokrmov na viacerých úrovniach (obr. 4).



### GRILOVANIE


Otočte prepínač (C) na symbol  a nastavte prepínač termostatu (B) na želanú teplotu. Nastavením tejto funkcie sa zapne stredný horný ohrevný prvok, ktorý privádza teplo priamo na potraviny (obr. 3). Okrem grilovania môžete túto funkciu použiť na vytvorenie zlatistej kôrky na už upečených jedlách alebo na zapekanie chleba. **Na zachytávanie kvapkajúcej šťavy používajte vždy príslušnú nádobu,** ako je uvedené v časti "PRAKTICKÉ RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL".



## AKO POUŽÍVAŤ MULTIFUNKČNÚ RÚRU




### ROZMRAZOVANIE PRI IZBOVEJ TEPLOTE

Otočte prepínač (C) na symbol  a potom vložte potraviny, ktoré chcete rozmraziť, do rúry.

Potrebná doba na rozmrazenie závisí od množstva a druhu potravín. Nastavením tejto funkcie sa zapne iba ventilátor, ktorý privádza vzduch na zmrazené potraviny a veľmi pomaly ich rozmrazuje. Funkcia je mimoriadne vhodná pre ovocie a zákusky.




### TRADIČNÉ PEČENIE

Otočte prepínač (C) na symbol  a nastavte prepínač termostatu (B) na želanú teplotu.

Ak zapnete predohrev rúry, počkajte, kým zhasne žltá kontrolka termostatu a potom vložte potraviny do rúry. Nastavením tejto funkcie sa zapnú horný a dolný ohrevný prvok, ktoré privádzajú teplo na potraviny zhora a zdola. Tento druh pečenia je vhodný pre všetky druhy potravín (mäso, ryby, chlieb, pizza, zákusky ....).




### TRADIČNÉ PEČENIE S UMELOU CIRKULÁCIOU VZDUCHU

Otočte prepínač (C) na symbol  a nastavte prepínač termostatu (B) na želanú teplotu.

Ak zapnete predohrev rúry, počkajte, kým zhasne žltá kontrolka termostatu a potom vložte potraviny do rúry. Nastavením tejto funkcie sa zapnú horný a dolný ohrevný prvok, privedené teplo rozvádza ventilátor. Tento druh pečenia je vhodný na veľmi rýchle pečenie a pečenie súčasne na rôznych vodiacich lištách (odk. 4).




### GRILOVANIE

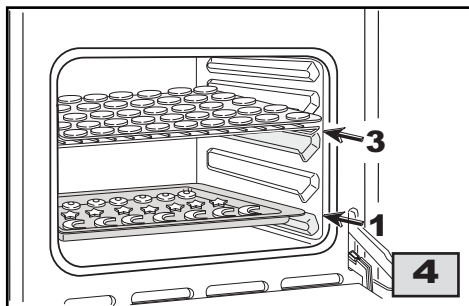
Otočte prepínač (C) na symbol  a nastavte prepínač termostatu (A) na želanú teplotu. Nastavením tejto funkcie sa zapne stredný horný ohrevný prvok, ktorý privádza teplo priamo na potraviny (obr. 3). Okrem grilovania môžete túto funkciu použiť na vytvorenie zlatistej kôrky na už upečených jedlách alebo na zapekanie chleba. Pri zapnutí grilu sa súčasne zapína aj otáčanie ražňa. **Na zachytávanie kvapkajúcej šťavy používajte vždy príslušnú nádobu,** ako je uvedené v časti "PRAKTICKÉ RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL".



### GRILOVANIE S UMELOU CIRKULÁCIOU VZDUCHU

Otočte prepínač (C) na symbol  a nastavte prepínač termostatu (B) na teplotu uvedenú v tabuľke na str. 14. Nastavením tejto funkcie sa zapne stredný horný ohrevný prvok, privedené teplo rozvádza ventilátor. Tento druh pečenia je mimoriadne vhodný na zmiernenie priameho prívodu tepla z horného ohrevného článku, čím sa dosiahne nižšia teplota umožňujúca rovnomerné vytvorenie chrumkavej kôrky. Funkcia je ideálna na pečenie rýb a toastov.

**Na zachytávanie kvapkajúcej šťavy používajte vždy príslušnú nádobu,** ako je uvedené v časti "PRAKTICKÉ RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL".



**PRAKTICKÉ RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁĽ****Zákusky a chlieb:**

- Pred pečením zákuskov alebo chleba vyhrejte rúru po dobu aspoň 15 minút.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože studený vzduch zvonku by mohol prerušiť rast cesta. Po ukončení pečenia nechajte cesto vo vypnutej rúre ešte približne 10 minút.
- Na pečenie zákuskov nepoužívajte smaltovaný plech ani pekáč, ktoré sú vo výbave rúry.
- Ako sa presvedčiť, či je cesto už upečené? Približne 5 minút pred ukončením pečenia pichnite do cesta v jeho najhrubšej časti drevené špáradlo. Ak je špáradlo suché, znamená to, že cesto je upečené.
- Ak piškóta "klesne". Nabudúce použite menej tekutín alebo znížte teplotu o 10°C.
- Ak je cesto príliš suché. Cesto popichajte špáradlom a pokropte ovocnou šťavou alebo likérom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10°C a skráťte dobu pečenia.
- Ak je povrch cesta príliš tmavý. Nabudúce ho pečte na nižšej úrovni vodiacej lišty, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa cesto na povrchu pripáľilo. Odstráňte pripálenú časť a posypte ho cukrom alebo ozdobte zákusok šľahačkou, džemom, krémom a pod.....
- Ak je spodok cesta príliš tmavý. Nabudúce ho pečte na vyššej úrovni a znížte teplotu.
- Ak je chlieb alebo zákusok dobre upečený zvonku, ale nedopečený v strede. Nabudúce použite menej tekutín, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa cesto nedá odlepiť z formy. Cesto oddeľte nožom od bočných stien formy. Prikrýte vlhkou utierkou a formu obráťte hore dnom. Nabudúce formu dobre vymažte tukom a vysypte múkou alebo strúhankou.
- Ak sa sušienky nedajú odlepiť z plechu. Vložte plech na chvíľu späť do rúry a sušienky oddeľte skôr ako vychladnú. Nabudúce použite "špeciálny papier na pečenie", aby ste predišli tomuto problému.

**Prvé a druhé jedlá:**

- Ak je doba pečenia jedál dlhšia ako 40 minút, vypnite rúru 10 minút pred ukončením pečenia a využite zvyškové teplo (úspora energie).
- Pečené mäso bude šťavnatejšie, ak ho budete piecť v prikrutom pekáči a bude mať chrumkavú kôrku, ak ho budete piecť v odkrytom pekáči.
- Biele mäso, hydina a ryby sa zvyčajne pečú pri strednej teplote (menej ako 200°C)
- Tmavé mäso "nakravo" sa pečie pri vysokých teplotách (nad 200°C) a krátko.
- Aby malo pečené mäso dobrú chuť, prešpikujte ho kúskami slaninky a posypte aromatickými bylínkami.
- Ak je pečené mäso tvrdé. Nabudúce nechajte mäso dlhšie odležať.
- Ak je pečené mäso príliš tmavé na povrchu alebo zospodu. Nabudúce ho vložte na vyššiu alebo nižšiu polohu v rúre, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Pečené mäso nie je dobre prepečené? Pokrájajte ho na plátky, uložte na pekáč, polejte vlastnou šťavou a dopečte.

**Grilovanie:**

- Pred grilovaním potraviny zľahka potrite tukom a okoreňte.
- Stále používajte tácku na zachytávanie šťavy z mäsa počas pečenia (obr. 3). Vždy vlejte trochu vody na tácku. Voda zabráni, aby sa tuk spálil a tým spôsobil zápach alebo dym. Pridajte jej trochu aj počas pečenia, aby ste zabránil jej predčasnému vypareniu.
- Po uplynutí polovice doby grilovania potraviny obráťte.
- Pri grilovaní mastnej hydiny (hus) po uplynutí približne jednej hodiny prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytiecť tuk.

**Hliník je materiál, ktorý ľahko koroduje, ak príde do priameho kontaktu s organickými kyselinami, ktoré sa nachádzajú v niektorých potravinách alebo ktoré sa pridávajú pri varení (napr. ocot, citrón...). Preto Vám odporúčame, aby ste nikdy nekládli potraviny, ktoré chcete pripravovať, priamo na hliníkový alebo smaltovaný riad, ale vždy používajte papier na pečenie.**

TABUĽKA PRE PEČENIE V RÚRE

| VÝROBKY                   | Váha kg | Poloha v rúre (obr. 1) | RÚRA NA PEČENIE S PRIRODZENOU CIRKULÁCIOU VZDUCHU |                         | RÚRA NA PEČENIE S UMELOU CIRKULÁCIOU VZDUCHU (s ventilátorom) |                         | Poznámky                                   |
|---------------------------|---------|------------------------|---|-------------------------|---|-------------------------|--|
|                           |         |                        | Teplota v °C                                      | Doba pečenia v minútach | Teplota v °C  | Doba pečenia v minútach |  |
| <b>MASO</b>               |         |                        |   |                         |   |                         |  |
| Telacie                   | 1       | 2                      | 200-225   | 100-120                 | 190   | 100-120                 | Hrniec alebo iná nádoba na mriežke v trúbe |
| Hovädzie                  | 1       | 1                      | 200-225   | 40-50                   | 190   | 40-50                   |  |
| Bravčové                  | 1       | 2                      | 200-225   | 100-120                 | 190   | 100-120                 |  |
| Jahňacie                  | 1       | 1                      | 200-225   | 100-120                 | 190   | 100-120                 |  |
| <b>DIVINA</b>             |         |                        |   |                         |   |                         |  |
| Zajac                     | 1       | 2                      | 200-Max   | 50-60                   | 200-Max   | 50                      |  |
| Bažant                    | 1       | 2                      | 200-Max   | 60-70                   | 200-Max   | 60                      |  |
| Jarabica                  | 1       | 2                      | 200-Max   | 50-60                   | 200-Max   | 50                      |  |
| <b>HYDINA</b>             |         |                        |   |                         |   |                         |  |
| Kura                      | 1       | 2                      | 200-225   | 80-90                   | 190   | 70-80                   |  |
| Moriak                    | 1       | 2                      | 200-225   | 100-120                 | 190   | 90-110                  |  |
| Kačica                    | 1       | 2                      | 200-225   | 90-110                  | 190   | 80-100                  |  |
| <b>RYBY</b>               |         |                        |   |                         |   |                         |  |
| Pečená ryba               | 1       | 2                      | 200   | 30-35                   | 170-190   | 25-30                   |  |
| Dusená ryba               | 1       | 2                      | 175   | 20-25                   | 160-170   | 15-20                   |  |
| <b>ZAPEČENÉ CESTOVINY</b> |         |                        |   |                         |   |                         |  |
| Lasagne                   | 2,5     | 1                      | 210-225   | 60-75                   | 225-Max   | 30-40                   |  |
| Cannelloni                | 2,5     | 1                      | 210-225   | 60-75                   | 225-Max   | 30-40                   |  |
| <b>PIZZA</b>              | 1       | 2                      | 225-Max   | 25-30                   | 225-Max   | 20-25                   |  |
| <b>PEČIVO</b>             | 1       | 2                      | 225-Max   | 20-25                   | 220   | 20                      |  |
| <b>CUKROVINKY</b>         |         |                        |   |                         |   |                         |  |
| Zákusky                   |         | 2                      | 190   | 15                      | 170-190   | 15                      | Plech na pečenie zákuskov na mriežke       |
| Krehké cesto              |         | 2                      | 200   | 20                      | 190-200   | 20                      |  |
| Pečené v tuhu             | 0,8     | 2                      | 200   | 40-45                   | 190-200   | 40-45                   |  |
| <b>CESTO A TORTY</b>      |         |                        |   |                         |   |                         |  |
| Torta Paradiso            | 0,8     | 2                      | 190   | 52                      | 170-190   | 45                      | Forma na mriežke                           |
| Cesto s ovocím            | 0,8     | 2                      | 200   | 65                      | 190-200   | 65                      |  |
| Čokoládová torta          | 0,8     | 2                      | 200   | 45                      | 190-200   | 45                      |  |

Hodnoty v tabuľke (teplota a doba pečenia) sú orientačné a vzávislosti od kulinárnych zvyklostí sa môžu meniť.

Tabuľka udáva dobu pečenia v prípade pečenia len na jednej rovine. V rúrach na pečenie s umelou cirkuláciou vzduchu (s ventilátorom), pokiaľ sa peče v niekoľkých rovinách naraz (mriežku treba vložiť na rovinu 1 a 3), doba pečenia sa predĺži o viac-menej 5-10 minút.

TABUĽKA GRILOVANIA

| VÝROBKY         | Váha kg | Poloha v rúre (viz obr. 1) | RÚRA NA PEČENIE S PRIRODZENOU CIRKULÁCIOU VZDUCHU |                         |               | RÚRA NA PEČENIE S UMELOU CIRKULÁCIOU VZDUCHU (s ventilátorom) |                         |               |
|-----------------|---------|----------------------------|---|-------------------------|---------------|---|-------------------------|---------------|
|                 |         |                            | Teplota v °C                                      | Doba pečenia v minútach |               | Teplota v °C  | Doba pečenia v minútach |               |
|                 |         |                            |   | v drážke č. 1           | v drážke č. 2 |   | v drážke č. 1           | v drážke č. 2 |
| <b>MÁSO</b>     |         |                            |   |                         |               |   |                         |               |
| Stehno          | 0,50    | 2-3                        | 225-Max   | 12-15                   | 12-15         | 200   | 10                      | 10            |
| Bífeť           | 0,15    | 2-3                        | 225-Max   | 5                       | 5             | 200   | 5                       | 5             |
| Kura (polovica) | 1       | 2-3                        | 225-Max   | 20-25                   | 20-25         | 200   | 18                      | 18            |
| <b>RYBY</b>     |         |                            |   |                         |               |   |                         |               |
| Pstruh          | 0,42    | 2-3                        | 225-Max   | 18                      | 18            | 200   | 10                      | 10            |
| Morská ryba     | 0,20    | 2-3                        | 225-Max   | 10                      | 10            | 200   | 7                       | 7             |
| <b>PEČIVO</b>   |         |                            |   |                         |               |   |                         |               |
| Toast           |         | 3                          | 225-Max   | 2-3                     | 2-3           | 200   | 2-3                     | 2-3           |

Hodnoty uvedené v tabuľke (teploty a časy pečenia) sú orientačné a na základe kuchárskych zvykov sa môžu meniť. Zvlášť pri pečení na grile, tieto hodnoty závisia od hrúbky mäsa a individuálnej chuti.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

### VONKAJŠIE ČASTI

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

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

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

### VNÚTORNÝCH ČASTÍ RÚRY

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

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

### TESNENIE ČELNEJ ČASTI RÚRY

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

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

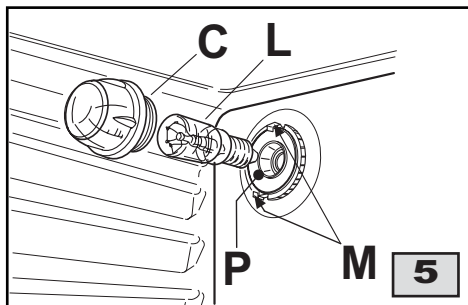
Keď tesnenie stvrdlo alebo je poškodené, obráťte sa na najbližšie Stredisko servisnej služby a nepoužívajte rúru, až kým nebude opravená.

### VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY (obr. 5)

**Pozor!! Zabezpečte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby nedošlo k zasiahnutiu elektrickým prúdom.**

V prípade výmeny žiarovky (L) táto musí byť odolná voči vysokým teplotám (300°C) a musí spĺňať nasledovné vlastnosti "15 W - 230 V - 50 Hz - E 14".

Proti smeru hodinových ručičiek odskrutkujte ochranný sklený kryt (C) a vymeňte žiarovku. Naskrutkujte ochranný kryt v smere hodinových ručičiek, ale dávajte pozor pri vkladaní do zárezov na blokovacie pružinky.





Niektoré problémy vznikajú pri jednoduchých úkonoch údržby alebo zabudnutím nejakého úkonu a možno ich jednoducho vyriešiť bez zásahu servisného strediska.

| PROBLÉM   | RIEŠENIE   |
|---|--|
| Rúra nefunguje.                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či je elektrický kábel v zásuvke.</li> <li>• Skontrolujte, či ovládače, sú správne nastavené, prípadne, či sa programátor alebo časomiera nachádza v polohe manuálneho režimu, ak sa nenachádzajú, zopakujte operácie uvedené v návode.</li> <li>• Skontrolujte bezpečnostné vypínače (poistku) elektrického vedenia. Ak závada súvisí s elektrickou inštaláciou, obráťte sa na elektrikára.</li> </ul> |
| Počas používania sa nerozsvieti kontrolka termostatu. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavte ovládač termostatu na vyššiu teplotu.</li> <li>• Nastavte ovládač na inú funkciu.</li> </ul>   |
| Nesvieti žiarovka vo vnútri rúry.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavte ovládač výberu funkcií na inú funkciu</li> <li>• Skontrolujte či je elektrický kábel v zásuvke.</li> <li>• Zakúpte si v našom servise žiarovku odolnú proti vysokým teplotám a namontujte ju podľa inštrukcií uvedených na str. 15.</li> </ul>   |

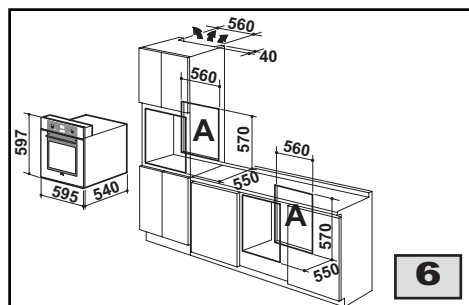
## 5. TECHNICKÉ PARAMETRE

MINIMÁLNE ROZMERY VSTAVANÉHO PRIESTORU (obr. 6)

| VÝŠKA<br>mm | ŠÍRKA<br>mm | HĽBKÁ<br>mm | OBJEM<br>dm <sup>3</sup> |
|-------------|-------------|-------------|--------------------------|
| 570         | 560         | 550         | 53                       |

### ELEKTRICKÉ PRVKY

| Popis                          | Menovité údaje                  |
|--------------------------------|---------------------------------|
| dolné ohrevné teleso rúry      | 1400 W                          |
| horné ohrevné teleso rúry-gril | 700+1800 W                      |
| zadné ohrevné teleso rúry      | 2000 W                          |
| ohrevné teleso grilu           | 1800 W                          |
| žiarovka rúry                  | 15 W - E 14 - T300              |
| tangenciálny ventilátor        | 18.22 W                         |
| motorček ventilátora           | 25.29 W                         |
| napájacia šnúra                | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





## TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Úkony inštalácie a údržby uvedené v tejto časti môžu byť vykonané výhradne kvalifikovanými pracovníkmi. Výrobca nemôže byť zodpovedný za prípadné majetkové alebo osobné škody, ktoré vzniknú na základe nesprávneho inštalovania zariadenia.

- Po odstránení vonkajšieho obalu a obalov rôznych vnútorných elementov sa uistite, či zariadenie je kompletne. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
- Niektoré elementy sú namontované do spotrebiča v ochrannéj fólii. Túto ochrannú fóliu treba odstrániť pred použitím spotrebiča. Doporučujeme ochrannú fóliu prerezať na okrajoch žiletkou alebo hrotom špendlíka.
- Spotrebič nepremiestňujte ťahaním za držadlo dvierok.

Obaly (kartón, sáčky, polystyrén, klince...) nenechávajte v dosahu detí, nakoľko môžu byť pre ne nebezpečné. V záujme ochrany životného prostredia všetky použité obalové materiály sú ekologické a recyklovateľné (drevené prvky nie sú chemicky ošetrované). Kartóny sú z 80% až 100% z recyklovaného papiera. Obaly sú z polyetylénu (PE), pásky z polypropylénu (PP) a výplň z polystyrénu (PS) bez chlorofluórových karburátorov. Vďaka druhotnému spracovaniu sa šetrí materiál a znižuje sa množstvo odpadu.

## UPOZORNENIE

- Zadná stena, ako aj priľahlý povrch a povrch okolo sporáka musia byť odolné voči prehriatiu do 70 K.
- Aby nedošlo k odlepeniu laminátu spájajúceho zariadenie s nábytkom, lep musí byť odolný voči teplote nad 150 °C.

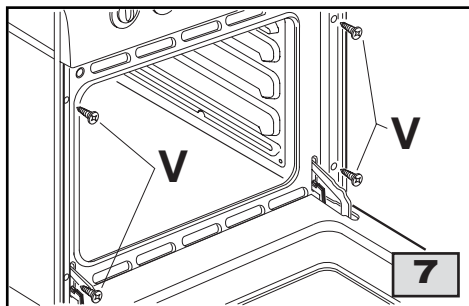
## UMIESTNENIE A UPEVNENIE SPOTREBIČA

Spotrebič môže byť umiestnený do nábytku usporiadaného nad sebou alebo v rade, pričom treba brať do úvahy vzdialenosť uvedenú na obr. 6.

Na záver pre zabezpečenie dostatočného prístupu vzduchu k spotrebiču vyberte zadnú stenu nábytkovej skrinky alebo vytvorte otvorenú časť (A) podľa obr. 6.

Spotrebič vložte do vytvorenej skrinky a upevnite ho skrutkami (V) (obr. 7).

Spotrebič musí byť umiestnený na povrchu nábytku, ktorý udrží jeho váhu. Upevnenie pomocou skrutiek len zamedzí posun spotrebiča v skrinke.



## ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

**Elektrické zapojenie musí vyhovovať požiadavkám noriem a platných predpisov.**

**Pred vykonaním pripojenia skontrolujte, či:**

- Elektrická sieť a elektrická zásuvka znesie zaťaženie pri maximálnom výkone spotrebiča (pozri etiketu na spotrebiči).
- Zásuvka alebo sieť je správne uzemnená v súlade s normami a platnými predpismi. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za nedodržanie týchto pokynov.
- Je zásuvka alebo použitý omnipolárny vypínač pri nainštalovanom zariadení ľahko prístupný.

**Keď je spotrebič zapojený k elektrickej sieti prostredníctvom zásuvky:**

- použite elektrický kábel, ak na ňom nie je vhodná zástrčka, použite normalizovanú zástrčku vhodnú pre zaťaženie uvedené na etikete spotrebiča. Zapojte vodiče, pričom dávajte pozor na doluvedené údaje a nechajte vodič uzemnenia dlhší ako vodiče fázy:

|         |                      |                     |
|---------|----------------------|---------------------|
| písmeno | <b>L</b> (fáza)      | = hnedý vodič       |
| písmeno | <b>N</b> (neutrál)   | = bledomodrý vodič  |
| symbol  | $\oplus$ (uzemnenie) | = zeleno-žltý vodič |

- Prívodný elektrický kábel má byť umiestnený tak, aby neprišiel do styku s predmetmi s teplotou nad 75 °C.
- Pri zapojení do zástrčky elektrickej siete nepoužívajte rozdvojky, adaptéry alebo predlžovačky, pretože by mohli spôsobiť skrat alebo vyvolať nebezpečné prehriatie.

**Keď je spotrebič napojený priamo elektrickú sieť:**

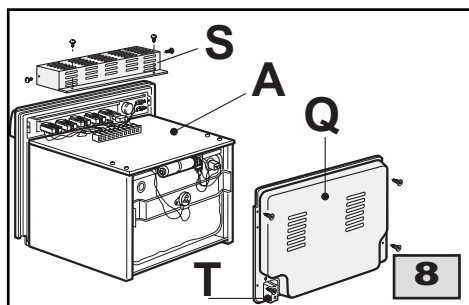
- Medzi spotrebič a sieť namontujte dvojpólový vypínač, vhodný pre zaťaženie spotrebiča, s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm. Nezabudnite, že vodič uzemnenia nesmie byť prerušený vypínačom.

## ÚDRŽBA

**Pred akýmkoľvek úkonom údržby alebo výmeny dielcov odpojte spotrebič od rozvodu plynu a elektrickej siete.**

## VÝMENA ELEKTRICKÝCH KOMPONENTOV

- Výmena žiarovky pozri str. 15.
- Pre sprístupnenie ostatných elektrických komponentov je nevyhnutné vybrať rúru z kuchynského nábytku tým, že snímeme skrutky (V) (pozri obr. 7). Vybratím rúry získate priamy prístup k maske (T) (obr. 8).
- **V prípade výmeny prívodného kábla musí zostať vodič uzemnenia dlhší ako fázové vodiče, okrem toho dodržujte pokyny v odstavci „Elektrické pripojenie k sieti“.**
- Snímte zadný ochranný kryt (Q), aby ste získali prístup k motoru, rezistorom, nastaveniu teploty a držiaku lampičky (obr. 8).
- Pri výmene závitú žiarovky (P) (obr. 5), použite skrutkovač ktorým zatlačíte na pružiny bloku a odtočte závit smerom dovnútra rúry.
- Prevýmenou termostatu, prepínača, programovacieho zariadenia a kontroliek treba sňať ochranný kryt (S) (obr. 8). Odstráňte hlavice ovládačov, pod nimi umiestnené skrutky vyberte, aby sa uvoľnil prístup ku komponentom určeným na výmenu.



|  |       |
|--|-------|
| 1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ | 4-5   |
| 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА                                | 6-9   |
| 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ                     | 10-15 |
| 4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ             | 16    |
| 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ                      | 16    |
| 6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ                         | 17-18 |

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Настоящий прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов его работы.

**Любой ремонт или наладка, в которых может впоследствии возникнуть необходимость, должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированным персоналом.**

По этой причине рекомендуем Вам обращаться только в наш наиболее близкий к вам авторизованный сервисный центр, указав марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на маркировочной этикетке, наклеенной на боковой стенке прибора и приведенной в настоящей инструкции.

**Прим.: прикрепите ниже этикетку, чтобы всегда иметь эти данные под рукой.**

Эта информация позволит работнику сервисного центра подготовить необходимые запчасти и обеспечить своевременный и качественный ремонт.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование могут быть приобретены только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров.

**МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ТАЛОНА ДАННЫХ О ПРИБОРЕ**

Прибор сконструирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими поправками.

Прибор соответствует предписаниям нижеприведенных директив Европейского Союза:

- CE 2006/95 по электробезопасности (BT)
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной совместимости (EMC)

На маркировочной табличке и на упаковке имеется символ 

Дополнительное оборудование, которое может контактировать с пищевыми продуктами, изготовлено из материалов, соответствующих предписаниям директивы CEE 89/109 от 21/12/88.

Настоящее изделие соответствует Директиве ЕС 2002/96/ЕС.

Изображенный на приборе символ зачеркнутого мусорного бака указывает на то, что по окончании срока своей службы изделие, которое подлежит отдельной от бытовых отходов переработке, должно быть отправлено в центр дифференцированного сбора электрической и электронной аппаратуры или же возвращено продавцу при приобретении нового эквивалентного оборудования.



Пользователь несет ответственность за отправку прибора по окончании срока его службы в соответствующие структуры по утилизации во избежание наложения на него взыскания, предусмотренного действующим законодательством об отходах.

Соблюдение правил дифференцированного сбора для последующей отправки отслужившего прибора на повторную переработку, обработку и безопасную для окружающей среды утилизацию способствует предотвращению возможных вредных последствий для окружающей среды и здоровья и повторному использованию материалов, из которых изготовлено изделие.

Для получения более подробной информации о возможных системах сбора, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или в магазин, в котором была совершена покупка.

Производители и импортеры несут как индивидуальную, так и коллективную ответственность за проведение переработки, обработки и безопасной для окружающей среды утилизации прибора.

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия, необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

Уважаемый покупатель! Примите наши поздравления и благодарность за Ваш выбор. Мы уверены, что эта новая электрическая духовка, современная, функциональная и практичная, выполненная из высококачественных материалов, сможет наилучшим образом удовлетворить Ваши потребности. Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, **следует внимательно прочитать инструкцию**. В ней содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Храните эту инструкцию, чтобы обращаться к ней в случае возникновения каких-либо вопросов. Производитель оставляет за собой право привносить в свои изделия изменения, которые сочтет необходимыми или полезными, в том числе, в интересах потребителей, что не влечет за собой изменений основных функциональных характеристик и показателей безопасности. Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции, которые возникли в процессе печати.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Оформление рисунков настоящей инструкции носит условный характер.

- **Установка и обслуживание (раздел «6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ») должны осуществляться только квалифицированными специалистами.**

- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.

- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки, ошибочного использования или несоответствующего обслуживания прибора.

- После удаления наружной упаковки и упаковки внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнения не следует пользоваться прибором, необходимо обратиться к услугам квалифицированных специалистов.

- Остатки упаковки (картон, полистироновые мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они могут представлять потенциальную опасность. В целях сохранения окружающей среды все детали упаковки изготовлены из экологически безопасных материалов и могут быть переработаны для повторного использования.

- Электробезопасность данного прибора гарантируется только в случае его правильного заземления, как это предусмотрено нормами электробезопасности. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм. В случае возникающих сомнений следует обратиться к квалифицированным специалистам для проверки соответствия электрооборудования.

- Перед тем как подсоединять прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (см. раздел «5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

**Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:**

# Не трогайте прибор влажными или мокрыми руками.

# Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.

# Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.

# Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)

# Не разрешайте пользоваться прибором без присмотра детям или недееспособным лицам.

- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверью при максимальной температуре примерно в течение часа, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции стекловатой. Во время этой операции следует обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.

- Во время и после использования стекло дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому детей следует держать на значительном расстоянии.

- Прибор следует содержать в чистоте, так как остатки пищи могут явиться причиной пожара.

- Не следует использовать духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к ущербу и пожару.

- Если розетка находится поблизости от прибора, проверьте, чтобы провода других используемых электроприборов не соприкасались с ним и были на достаточном расстоянии от его горячих деталей.

- После использования прибора, проверьте, чтобы все приборы управления находились в положении «выключено» или «закрыто».

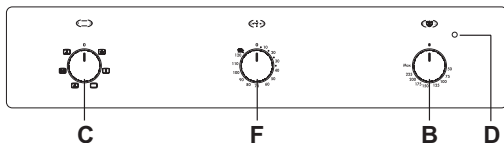
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети.

- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Любые операции, связанные с ремонтом или наладкой должны производиться квалифицированными специалистами с соблюдением максимальной осторожности. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр и сообщить вид неисправности и модель имеющегося у Вас прибора.

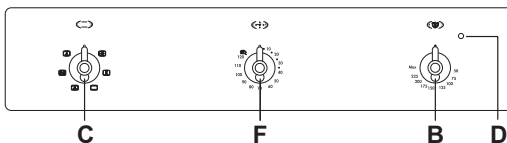
F010X  
F010W  
F010N



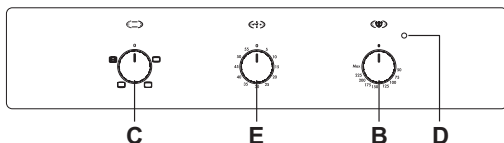
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



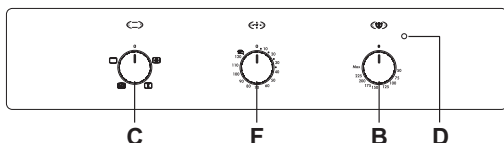
FM060RN



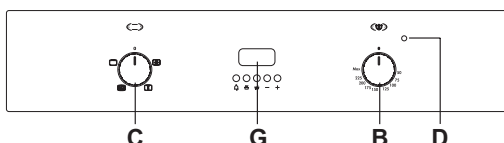
HX010X



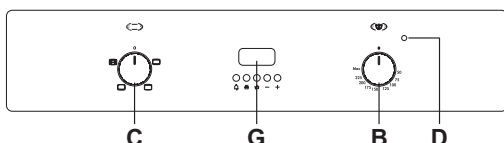
HX040X



HX045X



HX015X






**ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

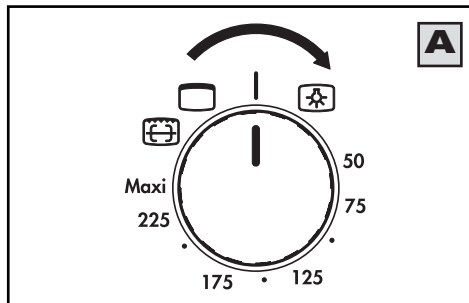
- A. Ручка термостата/переключатель духовки с естественной конвекцией
- B. Ручка термостата духовки
- C. Ручка выбора функций
- D. Желтая контрольная лампочка включения термостата
- E. Механический таймер
- F. Механический таймер с указанием на окончание готовки
- G. Электронный программатор

### РУЧКИ

#### РУЧКА ТЕРМОСТАТА/ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДУХОВКИ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (А)

Вращая ручку по часовой стрелке, мы обнаружим следующие символы:

- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
- 50°C до Maxi = установка различных температурных режимов
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (\*)
-  = включение нагревательного элемента верхнего отдела духовки







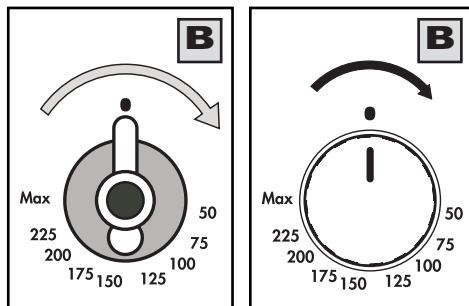
#### РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ (В)

Поворачивая ручку по часовой стрелке, можно выбрать температуру духовки для приготовления пищи (от 50°C до Maxi).

#### РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (С)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:





- 0 = духовка не включена
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение нагревательного элемента верхнего отдела духовки
-  = включение нагревательного элемента нижнего отдела духовки
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (\*)



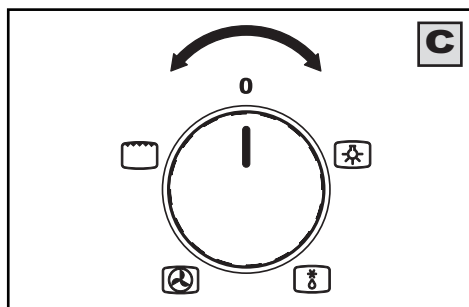
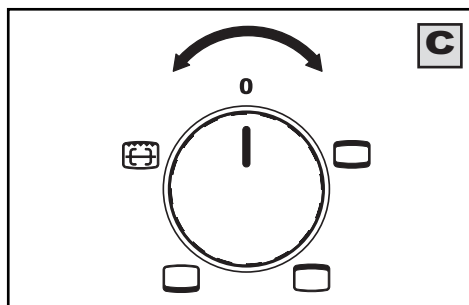
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Подсветка духовки загорается и остается включенной при установке любой функции для приготовления пищи.

#### РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (С)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:







- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение заднего нагревательного элемента с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля

(\*) Предусмотрено только в некоторых моделях



### РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДУХОВКИ (C)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (\*)
-  = включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

(\*) Предусмотрено только в некоторых моделях

### ЖЕЛТАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ТЕРМОСТАТА (D)

Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.

### МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (E)

Этот прибор включается полным поворотом ручки по часовой стрелке. При повороте ручки в обратном направлении указатель совмещается с выбранным временем приготовления блюда, обозначенным в минутах. Звонok сообщает об окончании установленного времени.


### МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С УКАЗАНИЕМ НА ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ (F)

Это приспособление имеет двойную функцию: указывать истекшее время готовки и выключать плиту автоматически. **Примечание: Когда стрелка кнопки на «●», плита не может работать. Если вы пользуетесь плитой без программирования, таймер устанавливается вручную.**

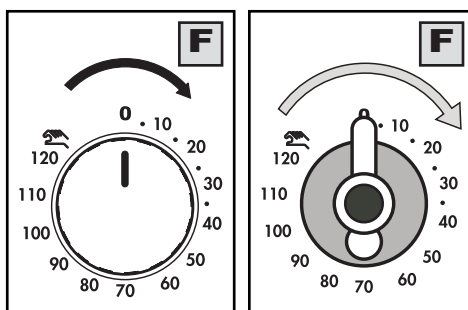
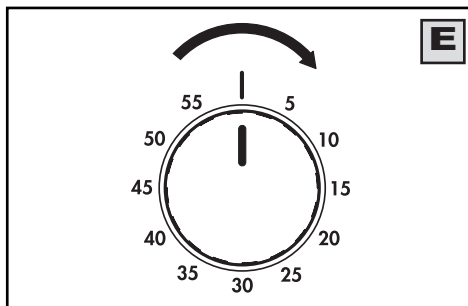
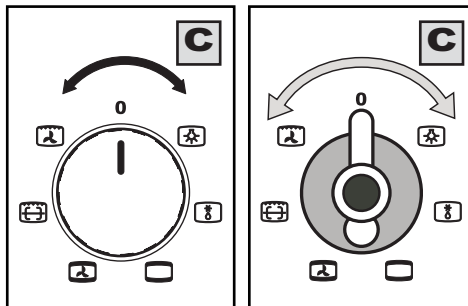
#### Полуавтоматическая операция

Как только вы выбрали способ готовки, поверните кнопку таймера на полный оборот в направлении часовой стрелки, а затем поверните её в обратном направлении до желаемого времени готовки (макс. 120 минут). По истечении этого запрограммированного времени звучит зуммер, сообщая вам, что плита автоматически выключилась.

#### Ручная операция

Если время готовки превышает 2 часа или если вы хотите пользоваться плитой, но не таймером, поверните кнопку счётчика по часовой стрелке до того, как стрелка остановится на знаке .

Когда указатель ручки находится в положении «●», духовка не работает.

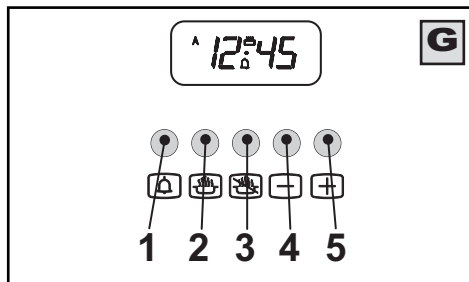




## ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР (G)

Этот прибор выполняет следующие функции:

- Часы (устанавливаются кнопками 2,3)
- Таймер (устанавливается кнопкой 1)
- Длительность приготовления (устанавливается кнопкой 2)
- Окончание приготовления (устанавливается кнопкой 3)
- Ручной режим (устанавливаются кнопками 2,3)
- Перевод времени назад (устанавливается кнопкой 4)
- Перевод времени вперед (устанавливается кнопкой 5)



Цифровой дисплей показывает время и может воспроизводить длительность приготовления блюда и время окончания приготовления, а также показывать время таймера, при нажатии соответствующей кнопки.

**ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении каждой программы (за исключением таймера) программатор отключает духовку. При последующем использовании духовки, проверить, чтобы программатор, если он не используется, находился в положении „ручной режим“ (см. приводимую ниже инструкцию).**

### Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)

После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения "А" и „0,00“.

Следует одновременно нажать кнопки 4 и 5 и начать установку текущего времени, нажатием кнопки 4 или 5. По завершении установки сигнал "А" исчезает и появляется обозначение ручного режима.

### Ручной режим

После настройки времени программатор автоматически переключается в положение „ручной режим“. В ином случае ручной режим может использоваться только после окончания программы автоматического или после его отмены при помощи кнопок 2 и 3. Обозначение "А" гаснет и загорается обозначение .

### Таймер (от 0,01 до 0,59 = часы, минуты)

Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 4 или 5. Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ исчезает.

### Работа в полуавтоматическом режиме (длительность приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 2 и установки длительности приготовления пищи при помощи кнопок 4 или 5, высветятся символы "А" и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ "А" замигает и зазвучит звуковой сигнал.

### Работа в полуавтоматическом режиме (время окончания приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления пищи при помощи кнопки 5 высветятся символы "А" и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ "А" замигает и зазвучит звуковой сигнал.

### Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)

Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (появляются обозначения "А" и ) , а затем время окончания приготовления (обозначение гаснет), как описано ранее. Обозначение вновь появляется, когда начинается приготовление блюда в духовке. По истечении времени приготовления обозначение гаснет, а обозначение "А" начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

### Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается по окончании программы или функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать одну из кнопок функций духовки.

### Начало программы и проверка ее выполнения

Программа начинает выполняться после установки. В любой момент можно проверить установленную программу нажатием соответствующей кнопки.

### Исправление/отмена установленной программы

Возникает ошибка программирования автоматического режима, если время на часах находится в промежутке между временем начала и временем окончания приготовления блюда. Об ошибке моментально сообщается посредством звукового сигнала и мигания обозначения "А". Ошибка может быть исправлена путем изменения продолжительности или времени окончания приготовления. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия сначала соответствующей кнопки, а затем кнопок 4 или 5. Отмена программы осуществляется исправлением установленного времени на значение „0,00“. Отменяя длительность приготовления, автоматически отменяется время окончания приготовления и наоборот. Духовка выключается автоматически и при этом начинает мигать обозначение "А".

## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Чтобы избежать перегрева, в приборе предусмотрено наличие предохранительного термостата, включающегося при выходе из строя основного термостата.

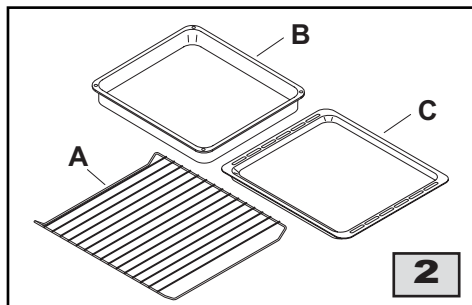
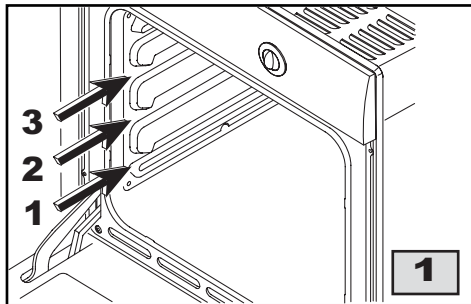
В этом случае электропитание временно прерывается. Не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Отключите прибор от сети и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

Кроме того, некоторые модели могут быть оснащены охлаждающим или тангенциальным вентилятором, предназначенным для охлаждения панели управления, ручек, ручки дверцы и деталей электрооборудования.

На внутренних стенках духовки имеются пазы, называемые также уровнями (рис. 1), в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. **Комплект этих принадлежностей, прилагаемых к духовке может меняться в зависимости от модели (рис. 2):**

- решетка (A)
- поддон или поднос для сбора сока (B) (\*)
- противень для выпечки или пиццы (C)

(\*) Прилагается только к некоторым моделям.



## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не оказывает влияния на ее работу.
- При открывании дверцы будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- При размещении в духовке или выемке из нее блюд пользуйтесь перчатками.
- Когда вы ставите или вынимаете блюда, следите, чтобы значительное количество соуса не выливалось на дно духовки (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетку алюминиевой фольгой или другими материалами.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Располагайте его под решеткой (Рис. 1) или кладите его на дно духовки (Рис. 2) при пользовании вертелом. В поддон следует всегда наливать небольшое количество воды. Вода предотвращает подгорание жира, при котором образуется неприятный запах и дым. В процессе приготовления добавляйте воду по мере испарения.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении «выключено» или «закрыто».
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе и после использования стекло дверцы и другие наружные части духовки могут быть очень горячими, поэтому следите, чтобы дети не находились в непосредственной близости от нее.

**ВНИМАНИЕ!!!** Во время использования духовки и гриля дверца духовки должна быть закрыта.

## ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Проверьте, чтобы был установлен ручной режим. Затем, чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из стекловаты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа. Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть жарочную камеру теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Перед употреблением следует вымыть также все дополнительное оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ



### Традиционная жарка

Поверните ручку выбора функций (С) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) или ручку термостата/переключателя (А) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).



### Подрумянивание с верхним подогревом

Поверните ручку переключателя функций (С или А) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) на максимальную температуру. При выборе этой функции включается верхний периферийный нагревательный элемент, который подает тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Эта функция особенно подходит для последнего этапа приготовления блюда и придания ему красивого вида, а также для поджаривания хлеба.



### Жарка с нижним подогревом

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. Подождите 10 минут, перед тем как ставить блюдо в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент. Эта функция особенно подходит для жарки, требующей небольшого количества поверхностного тепла (например, выпечка, покрытая фруктами или вареньем, выпечка с сыром, блюда, обваливающиеся в сухарях) или для завершающего этапа приготовления, чтобы не повредить уже образовавшуюся румяную корочку. Кроме того, ее использование рекомендуется для разогревания готовых блюд.



### Жарка на гриле

Поверните ручку переключателя функций (С или А) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо (рис. 3). Помимо приготовления на гриле может использоваться для подрумянивания уже приготовленных блюд. Одновременно с включением гриля автоматически включается вертел. **Обязательно используйте поддон для сбора сока**, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ



### Размораживание при комнатной температуре

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.



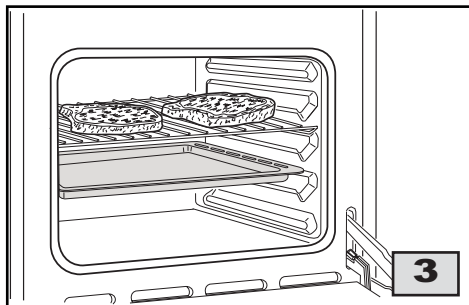
### Жарка с усиленной конвекцией с задним подогревом

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением установите ручку термостата (В) на желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (рис. 4). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.




### Жарка на гриле

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо (рис. 3). Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд. **Обязательно используйте поддон для сбора сока**, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».




## ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ


### Размораживание при комнатной температуре

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.


### Традиционная жарка

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготавливаемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).

### Традиционная ускоренная жарка


Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, и тепло от них распространяется на приготавливаемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях (рис. 4).

### Жарка на гриле

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо (рис. 3). Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.

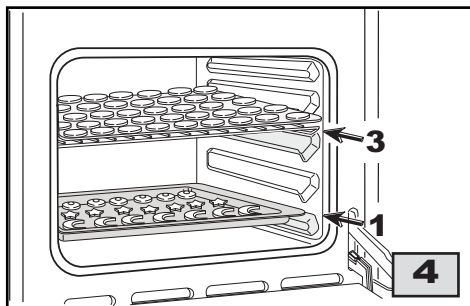
Одновременно с грилем автоматически включается вертел. **Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».**

### Жарка на гриле с усиленной конвекцией

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (В) на температуру, указанную в таблице на стр. 14. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, тепло от которого распространяется вентилятором.

Эта функция особенно подходит для ослабления тепла, выделяемого верхним нагревательным элементом, и для жарки используется меньшая температура, что позволяет добиваться ровной хрустящей корочки. Идеальна для приготовления жаркого и курицы.

**Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».**



## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

### Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- Перед началом приготовления предварительно прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, так как холодный воздух, попадающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключить духовку и оставить готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если, после того как вы вынули палочку, она окажется чистой, изделие готово.
- Если выпечка «оседает». В следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Прodelайте зубочисткой отверстия и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте сахаром либо намажьте сметаной, вареньем, кремом и т. п.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму и насыпьте в нее муку или панировочные сухари.
- Если печенье не отделяется от противня. Поставить противень обратно в духовку на короткое время, и отделите печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

### Горячие блюда

- Если при приготовлении горячих блюд время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло (экономия электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным и хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C).
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашинговать и посыпать специями.
- Если жаркое жесткое. В следующий раз подольше маринуйте мясо.
- Если жаркое слишком темное сверху или снизу. В следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Порежьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

### Жарка на решетке

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления (рис. 3). В поддон обязательно следует налить немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, что приводит к образованию неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте приготовляемые продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся) примерно через час проткните кожу под крыльями для выхода жира.

**Алюминий является материалом, легко поддающимся коррозии при непосредственном контакте с органическими кислотами, содержащимися в продуктах и приправах (напр. в уксусе, лимоне и т. д.). По этой причине при приготовлении не рекомендуется класть продукты на алюминиевые и эмалированные противни. Обязательно следует пользоваться специальной бумагой для выпечки.**

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

| ПРОДУКТЫ                  | Вес кг | Положение решётки духовки | Духовка с естественной конвекцией |                         | Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) |                         | Примечания                                       |
|---------------------------|--------|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------|--|-------------------------|--|
|                           |        |                           | Температура °С                    | Время готовки в минутах | Температура °С   | Время готовки в минутах |  |
| <b>МЯСО</b>               |        |                           |                                   |                         |  |                         |  |
| Жареная телятина          | 1      | 2                         | 200-225                           | 100-120                 | 190  | 100-120                 | Сковорода или другая ёмкость на решетчатой полке |
| Ростбиф                   | 1      | 1                         | 200-225                           | 40-50                   | 190  | 40-50                   |  |
| Жареная свинина           | 1      | 2                         | 200-225                           | 100-120                 | 190  | 100-120                 |  |
| Жареная баранина          | 1      | 1                         | 200-225                           | 100-120                 | 190  | 100-120                 |  |
| <b>ДИЧЬ</b>               |        |                           |                                   |                         |  |                         |  |
| Жареный заяц              | 1      | 2                         | 200-Max                           | 50-60                   | 200-Max  | 50                      |  |
| Жареный фазан             | 1      | 2                         | 200-Max                           | 60-70                   | 200-Max  | 60                      |  |
| Жареная куропатка         | 1      | 2                         | 200-Max                           | 50-60                   | 200-Max  | 50                      |  |
| <b>ПТИЦА</b>              |        |                           |                                   |                         |  |                         |  |
| Жареная курица            | 1      | 2                         | 200-225                           | 80-90                   | 190  | 70-80                   |  |
| Жареная индейка           | 1      | 2                         | 200-225                           | 100-120                 | 190  | 90-110                  |  |
| Жареная утка              | 1      | 2                         | 200-225                           | 90-110                  | 190  | 80-100                  |  |
| <b>РЫБА</b>               |        |                           |                                   |                         |  |                         |  |
| Жареная рыба              | 1      | 2                         | 200                               | 30-35                   | 170-190  | 25-30                   |  |
| Тушёная рыба              | 1      | 2                         | 175                               | 20-25                   | 160-170  | 15-20                   |  |
| <b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b> |        |                           |                                   |                         |  |                         |  |
| Лазанье                   | 2.5    | 1                         | 210-225                           | 60-75                   | 225-Max  | 30-40                   |  |
| Каннелони                 | 2.5    | 1                         | 210-225                           | 60-75                   | 225-Max  | 30-40                   |  |
| <b>ПИЦЦА</b>              | 1      | 2                         | 225-Max                           | 25-30                   | 225-Max  | 20-25                   |  |
| <b>ХЛЕБ</b>               | 1      | 2                         | 225-Max                           | 20-25                   | 220  | 20                      |  |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>            |        |                           |                                   |                         |  |                         |  |
| Печенье                   |        | 2                         | 190                               | 15                      | 170-190  | 15                      | Форма для выпечки на решетчатой полке            |
| Песочное тесто            |        | 2                         | 200                               | 20                      | 190-200  | 20                      |  |
| Крендель                  | 0.8    | 2                         | 200                               | 40-45                   | 190-200  | 40-45                   |  |
| <b>ТОРТЫ</b>              |        |                           |                                   |                         |  |                         |  |
| Торт Парадизо             | 0.8    | 2                         | 190                               | 52                      | 170-190  | 45                      | Форма для тортов на решетчатой полке             |
| Фруктовый торт            | 0.8    | 2                         | 200                               | 65                      | 190-200  | 65                      |  |
| Шоколадный торт           | 0.8    | 2                         | 200                               | 45                      | 190-200  | 45                      |  |

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. В таблице предусмотрено время приготовления только для одного уровня. В процессе приготовления с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) и с использованием более одного уровня (решётки следует располагать на 1-м и 3-м уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

| ПРОДУКТЫ                       | Вес кг | Положение решётки духовки | Духовка с естественной конвекцией |                         |              | Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) |                         |              |
|--------------------------------|--------|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------|--------------|--|-------------------------|--------------|
|                                |        |                           | Температура °С                    | Время готовки в минутах |              | Температура °С   | Время готовки в минутах |              |
|                                |        |                           |                                   | 1-ая сторона            | 2-ая сторона |  | 1-ая сторона            | 2-ая сторона |
| <b>МЯСО</b>                    |        |                           |                                   |                         |              |  |                         |              |
| Отбивная                       | 0,50   | 2-3                       | 225-Max                           | 12-15                   | 12-15        | 200  | 10                      | 10           |
| Бифштекс                       | 0,15   | 2-3                       | 225-Max                           | 5                       | 5            | 200  | 5                       | 5            |
| Курица (разрезанная напополам) | 1      | 2-3                       | 225-Max                           | 20-25                   | 20-25        | 200  | 18                      | 18           |
| <b>РЫБА</b>                    |        |                           |                                   |                         |              |  |                         |              |
| Форель                         | 0,42   | 2-3                       | 225-Max                           | 18                      | 18           | 200  | 10                      | 10           |
| Камбала                        | 0,20   | 2-3                       | 225-Max                           | 10                      | 10           | 200  | 7                       | 7            |
| <b>ХЛЕБ</b>                    |        |                           |                                   |                         |              |  |                         |              |
| Тост                           |        | 3                         | 225-Max                           | 2-3                     | 2-3          | 200  | 2-3                     | 2-3          |

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.



## УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.
- Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.
- Мойку не следует проводить, когда духовка еще слишком горячая.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства.
- Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

## ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Все внешние части духовки (детали из нержавеющей стали, боковые панели, стеклянная дверца) необходимо как можно чаще мыть мыльной водой, после чего их следует протирать насухо мягкой тряпкой.

Никогда **не используйте** абразивные моющие средства или жесткие металлические губки для мытья стеклянной дверцы духовки, т.к. они могут оцарапать или повредить стекло.

**Запрещается** использовать ароматические или алифатические растворители для удаления пятен или следов клея с окрашенных или нержавеющей поверхностей.

## ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах. Духовку следует вымыть до ее остывания мыльной водой, после чего тщательно промыть чистой водой и вытереть ее стенки. Не забудьте промывать также используемые принадлежности.

Не поливайте и не мойте электрические резисторы или крышку термостата средствами, содержащими кислоту (прочитайте этикетку используемого вами средства). Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделием.

## УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность, то есть гарантирует правильное функционирование духовки. Рекомендуется:

- периодически мыть его без использования абразивных средств;
- периодически проверять его состояние.

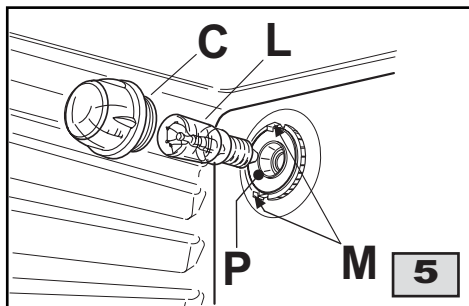
Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обратиться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.

## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ

(Рис. 5)

**Внимание!** Во избежание удара электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен.

В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки (L) следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками: 15 W – 230 V ~ 50 Hz – E 14. Поверните против часовой стрелки защитный стеклянный колпак (C) и замените лампочку. Установите колпак на место, аккуратно вставив предусмотренные на нем крепежные язычки в соответствующие пазы, и поверните его по часовой стрелке.



Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций.

| Неисправность  | Способ устранения   |
|--|---|
| Духовка не работает  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, вставлена ли вилка в розетку</li> <li>• Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда, и чтобы программатор и таймер находились в положении ручного режима</li> <li>• Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику.</li> </ul> |
| Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите термостат на более высокую температуру</li> <li>• - Установите ручку переключателя на другую функцию</li> </ul>   |
| Не загорается внутренняя подсветка духовки                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите ручку переключателя на другую функцию</li> <li>• Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки</li> <li>• Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией на стр. 15.</li> </ul>   |

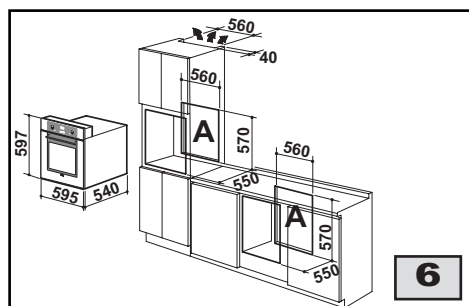
## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРОЙКИ (Рис. 6)

| высота мм | ширина мм | глубина мм | объем дм <sup>3</sup> |
|-----------|-----------|------------|-----------------------|
| 570       | 560       | 550        | 53                    |

### МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

| Наименование детали                          | Характеристики                  |
|--|---------------------------------|
| Нижний нагревательный элемент духовки        | 1400 W                          |
| Верхний нагревательный элемент духовки-гриля | 700+1800 W                      |
| Задний нагревательный элемент духовки        | 2000 W                          |
| Нагревательный элемент гриля                 | 1800 W                          |
| Лампочка подсветки духовки                   | 15 W - E 14 - T300              |
| Тангенциальный вентилятор                    | 18..22 W                        |
| Электровентилятор                            | 25..29 W                        |
| Шнур питания                                 | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Работы по установке и текущему обслуживанию, перечисленные на этой странице, должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственность за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам, и возникший вследствие неправильной установки прибора.

- После того как будет снята наружная упаковка и внутренняя упаковка подвижных деталей, следует удостовериться в целостности прибора. В случае возникающих сомнений не пользуйтесь прибором, а обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее краям лезвием или булавкой.
- Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность. В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической переработке). Картон на 80-100% состоит из переработанной бумаги. Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), ленты из полипропилена (PP), наполнители из вспененного полистирола (PS) без хлорфторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки следует сдавать в пункты приема вторсырья.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Расположенные поблизости или соприкасаемые с прибором стены должны выдерживать нагрев соответствующий 70 К.
- Чтобы предотвратить отслаивание, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C.

## ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

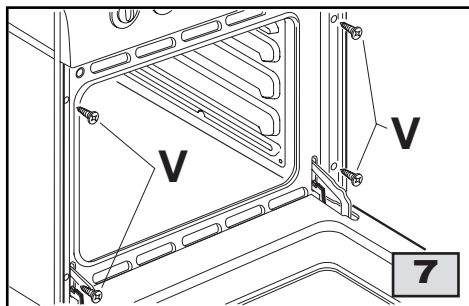
Духовка может быть встроена в колонку или в 17

рабочий стол, в которых следует предусмотреть место для встройки, как показано на Рис. 6.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, в мебели следует предусмотреть отверстие (А), как показано на Рис. 6, или убрать заднюю стенку.

Вставьте в соответствующее отделение духовку и закрепите ее специальными винтами (V) (Рис. 7).

Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление духовки винтами применяется исключительно для предотвращения ее выхода из соответствующего отделения мебели.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перед тем как приступить к подключению к электросети следует убедиться, что:

- Токопроводящая способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на табличке с характеристиками, расположенной на задней стенке, или в прилагаемой инструкции.
- Розетка или электрооборудование надежно заземлены согласно действующим нормам и положениям. В случае несоблюдения этих правил производитель снимает с себя всякую ответственность.
- Используемая розетка или всеполюсный выключатель находятся в сфере досягаемости установленного прибора.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на табличке с характеристиками. Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:

|             |                  |                        |
|-------------|------------------|------------------------|
| Буква       | <b>L</b> (фаза)  | = коричневый провод    |
| Буква       | <b>N</b> (ноль)  | = синий провод         |
| Обозначение | $\oplus$ (земля) | = желто-зеленый провод |

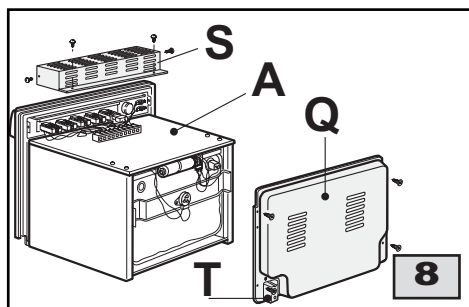
- Шнур питания должен располагать таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75K (75°C + температура окружающей среды).
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву. **Если подсоединение производится непосредственно к сети:**
- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

## ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к каким-либо работам по обслуживанию прибора следует отключить его от сети.

## Замена деталей электрооборудования

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 15.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из соответствующего отделения, открутив болты (V) (рис. 7). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (T) (рис. 8).
- **В случае замены шнура питания провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы, кроме того следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ».**
- Снять заднюю панель Q, чтобы получить доступ к моторедуктору, резисторам, ограничителю температуры и патрону (рис. 8).
- Для замены патрона (P) (рис. 5) подцепить отверткой концы блокировочных пружин и вынуть патрон по направлению к задней стенке духовки.
- Для замены термостата, коммутатора, программатора и контрольных лампочек следует снять защитный кожух (S) (рис. 8). Затем следует снять ручки и отвинтить расположенные под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене детали.



|   |       |
|---|-------|
| 1. ВАЖЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ ТА ВИМОГИ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ                    | 4-5   |
| 2. ОПИС ПРИЛАДУ   | 6-9   |
| 3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА                                     | 10-15 |
| 4. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО НЕ ПРАЦЮЄ                                      | 16    |
| 5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ  | 16    |
| 6. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ | 17-18 |

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Перш, ніж відвантажити цей прилад з підприємства, він був підданий випробуванням та налагодженню досвідченими кваліфікованими фахівцями, з метою забезпечення найкращих результатів його роботи.

**Будь-який ремонт або налаштування, в яких може виникнути потреба згодом, повинні виконуватися з максимальною увагою та обережністю кваліфікованим персоналом.**

Отже, радимо Вам звертатися лише до нашого найближчого авторизованого сервісного центру, вказуючи марку, модель, заводський номер та тип пошкодження вашого приладу. Ці дані вказуються на маркувальній етикетці, розташованій на боковій панелі приладу та зображеній також в даній інструкції.

**Прим.: наклейте етикетку нижче, щоб завжди мати ці дані під рукою.**

Ці свідчення дозволять працівнику сервісного центру підготувати всі необхідні запчастини та забезпечити своєчасний та якісний ремонт.


Оригінальні запчастини та додаткове обладнання можна придбати лише в наших сервісних центрах або у авторизованих дилерів.

ПРОСТІР ДЛЯ ЕТИКЕТКИ З ДАНИМИ ПРО ОБЛАДНАННЯ

Цей виріб було розроблено та виготовлено відповідно до Європейських нормативів EN 60 335-1 та EN 60 335-2-6 та відповідних поправок.

Прилад відповідає нормативним положенням вищезазначених Європейських директив:

- CE 2006/95 стосовно електробезпеки (BT)
- CEE 89/336+92/31+93/68 стосовно електромагнітної сумісності (EMC)

На його маркувальній етикетці та упаковці присутній символ  .

---

Комплектуючі духовки, які можуть контактувати з продуктами харчування, виготовлено з матеріалів згідно з розпорядженнями директиви CEE 89/109 від 21.12.88р.

---

Цей виріб відповідає Директиві ЄС 2002/96/ЄС.

Зображений на приладі символ закресленого сміттового бака означає, що після закінчення терміну його служби, виріб підлягає окремій від побутових відходів переробці та має бути відправлений до пункту диференційного збору електричної та електронної апаратури або повернений продавцеві в момент придбання нового еквівалентного обладнання.



Користувач несе відповідальність за відправлення приладу після закінчення терміну його служби до відповідних пунктів утилізації, щоб запобігти накладання на нього стягнення, передбаченого чинним законодавством про відходи.

Дотримання правил диференційного збору для подальшого відправлення непридатного для подальшого використання приладу на повторну переробку, обробку та безпечну для навколишнього середовища утилізацію сприяє запобіганню можливих шкідливих наслідків для навколишнього середовища та здоров'я та повторному використанню матеріалів, з яких був виготовлений виріб.

Для отримання детальнішої інформації щодо можливих систем збору, зверніться до місцевих служб з утилізації відходів або до магазину, в якому було придбано цей виріб.

Виробники та імпортери несуть як індивідуальну, так і колективну відповідальність за здійснення переробки, обробки та безпечної для навколишнього середовища утилізації приладу.

Ви придбали нашу продукцію, за що ми Вам щиро вдячні. Ми впевнені, що цей новий сучасний, функціональний та практичний виріб, виготовлений з високоякісних матеріалів, зможе задовольнити найкращим чином усі ваші вимоги.

Цей новий виріб є простим у користуванні, однак перед початком його експлуатації важливо **уважно прочитати цю інструкцію**, яка містить рекомендації стосовно безпеки установлення, експлуатації та догляду. З питань будь-якої інформації звертайтеся до цієї інструкції.

Виробник зберігає за собою право в інтересах користувача вносити будь-які зміни у власні вироби, залишаючи незмінними основні функціональні характеристики та надійність у роботі.

Фірма-виробник не відповідає за можливі неточності чи помилки друку та передрукування, що можуть мати місце в цій інструкції.

**Примітка:** слід зауважити, що естетичне зображення наведених малюнків є чисто умовним.

**Установлення та технічний догляд (розділ "6. ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯМ") повинні здійснюватися виключно кваліфікованим персоналом.**

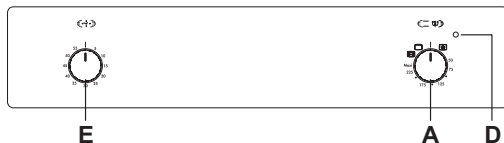
- Ваша духовка призначена тільки для домашнього вжитку. Будь-яке інше використання приладу є недоцільним, а отже й небезпечним.
- Виробник не несе відповідальність за будь-які можливі пошкодження, що можуть бути завдані речам або людям, пов'язані з невірним установленням або неправильною експлуатацією виробу.
- Після того, як Ви знімете зовнішню упаковку та розпакуєте інші компоненти, пересвідчитись, що прилад непошкоджений. В разі сумнівів не використовуйте духовку, а зверніться до сервіс-центру.
- Діти не повинні гратися з елементами упаковки (картон, мішки, полістирол, цвяхи...), так як вона є потенційним джерелом небезпеки.
- Стосовно навколишнього середовища всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені.
- Електрична безпека нашого виробу гарантується тільки в тому разі, коли він правильно підключений до заземлювального обладнання, як і передбачено нормами по електробезпеці. Виробник не несе ніякої відповідальності за недотримання цих положень. В разі сумнівів звертайтеся до кваліфікованого персоналу для детальної перевірки Вашого електрообладнання.

- Перед підключенням приладу пересвідчитись, що дані розпізнавальної етикетки відповідають характеристикам електромережі (Див. розділ "5. Технічні характеристики")

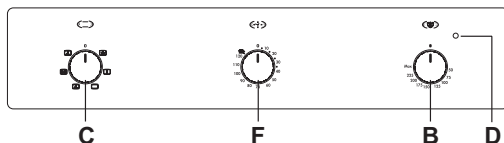
**При користуванні будь-яким електроприладом дотримуйтесь наступних основних правил:**

- # Не торкати прилад вологими або мокрими руками.
- # Не використовуйте апарат босоніж.
- # Не тягнути за шнур живлення для того, щоб вимкнути вилку з розетки.
- # Не виставляти прилад під дію атмосферних агентів (дощ, сонце і т.д.)
- # Не дозволяйте користуватись духовкою дітям без нагляду та недієздатним особам.
- Перед першим підключенням духовки, доцільно нагріти її, закриту та порожню, при макс. температурі близько 1 години для того, щоб вивітрився запах, характерний для ізоляційних матеріалів зі скловати. Провітрити приміщення під час цієї операції.
- Під час та після користування скло дверцят та аксесуари можуть сильно нагріватись, через що діти повинні знаходитись на відстані від духовки.
- Підтримуйте духовку в чистоті. Залишки їжі можуть спричинити ризик пожежі.
- Не використовуйте виключену духовку для зберігання їжі та напоїв. В разі мимовільного підключення це може спричинити збитки або пожежу.
- Якщо Ви користуєтесь розеткою поруч з духовкою, пересвідчитись, що шнури живлення інших побутових приладів, що використовуються, не торкають духовку та знаходяться на відстані від її нагрітих частин.
- Після користування духовкою пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в позиції "Виключено".
- Під будь-якою операцією стосовно чистки чи технічного догляду, відключити апарат з мережі електроживлення.
- В разі поломки або/та погані роботи, виключити духовку та вимкнути шнур живлення з розетки. Не ремонтуйте духовку самі. Кожний ремонт або наладка повинні виконуватись з максимальною ретельністю і тільки кваліфікованим персоналом. Радимо звернутись до нашого сервіс-центру, вказавши вид поломки та модель Вашої духовки.

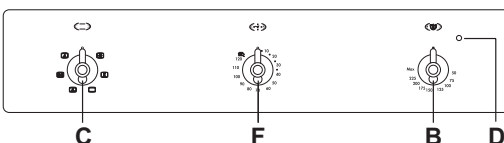
F010X  
F010W  
F010N



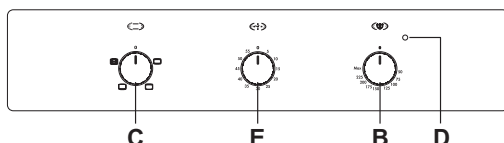
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



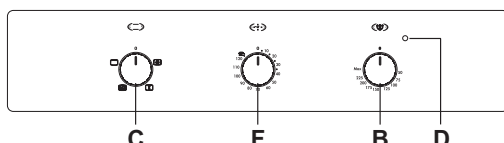
FM060RN



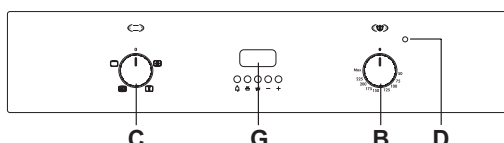
HX010X



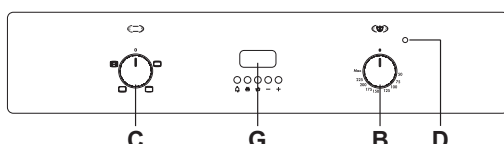
HX040X



HX045X



HX015X






### ПЕРЕДНІ РУЧКИ УПРАВЛІННЯ

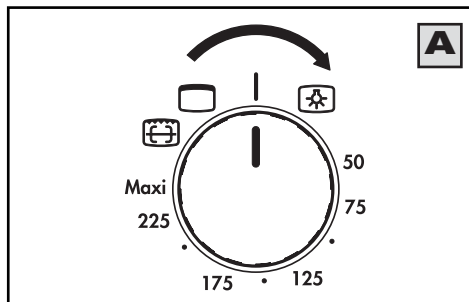
- A. Ручка перемикача/терморегулятора для звичайної духовки
- B. Ручка термостата
- C. Ручка селектора функцій
- D. Жовтий індикатор включення термостата
- E. Таймер
- F. Таймер із зазначенням часу приготування
- G. Електронний програматор

### РУЧКИ УПРАВЛІННЯ

#### РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА/ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА ДЛЯ ЗВИЧАЙНОЇ ДУХОВКИ (А)

Вибір функцій духовки здійснюється за допомогою обертання ручки за стрілкою годинника:

- 0 = духовка не підключена
-  = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
- 50°C до Maxi = Вибір температури духовки
-  = включення нагрівального елемента гриль + рожен (\*)
-  = Верхній нагрівальний елемент включений







#### РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ (В)

Обертаючи ручку за годинниковою стрілкою можна вибрати необхідну температуру духовки для приготування страв (від 50°C до МАКС).

#### РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ ДЛЯ ЗВИЧАЙНОЇ ДУХОВКИ (С)





Обертаючи ручку за чи проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:

- 0 = духовка не підключена
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
-  = Верхній нагрівальний елемент включений
-  = Нижній нагрівальний елемент включений
-  = включення нагрівального елемента гриль + рожен (\*)

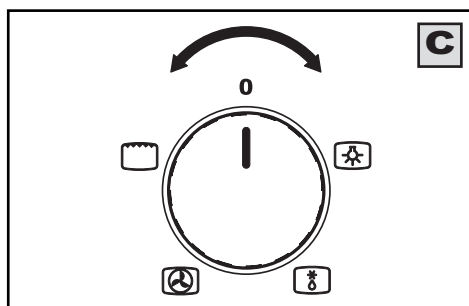
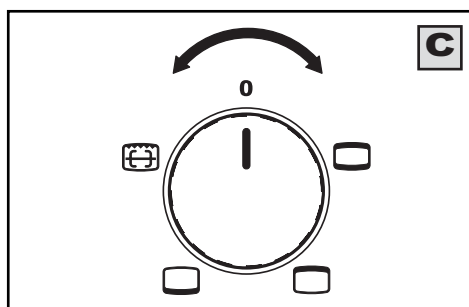
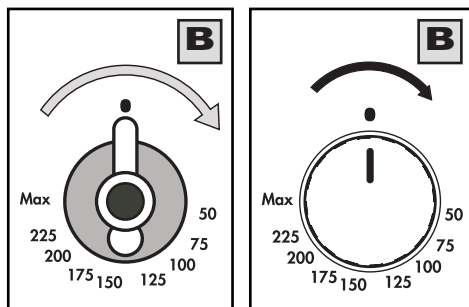
**ПРИМІТКА:** Лампа підсвічування духовки залишається включеною при використанні кожної функції.

#### РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ ДЛЯ ВЕНТИЛЬОВАНОЇ ДУХОВКИ (С)

Обертаючи ручку за чи проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:







- 0 = духовка не підключена
-  = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
-  = включення вентилятора
-  = включення заднього нагрівального елемента з вентилятором
-  = включення нагрівального елемента гриль

(\*) тільки певні моделі.



**РУЧКА СЕЛЕКТОРА НА “6” ПОЗИЦІЇ ДУХОВКИ З ВЕНТИЛЯТОРОМ (C)**

Обертаючи ручку за чи проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:

- 0 = духовка не підключена
-  = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
-  = включення вентилятора
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів з вентилятором
-  = включення нагрівального елемента гриль + рожен (\*)
-  = включення нагрівального елемента гриль з вентилятором

(\*) тільки певні моделі.

**ЖОВТИЙ ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА (D)**

Якщо світиться, то духовка або гриль включені. При користуванні духовкою згасає, коли досягнуто вибрану температуру. Під час приготування індикатор по черзі світиться та гасне, тому що температура духовки контролюється.

**ТАЙМЕР (E)**

Щоб завести цей аксесуар, повернути відповідну ручку на повний оберт за годинниковою стрілкою. Відразу після цього повернути ручку у зворотному напрямку та встановити її на позначку бажаного часу приготування у хвиликах. По закінченні вибраного часу лунає акустичний сигнал.


**ТАЙМЕР ІЗ ЗАЗНАЧЕННЯМ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ (F)**

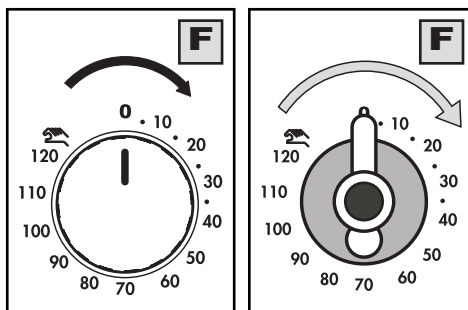
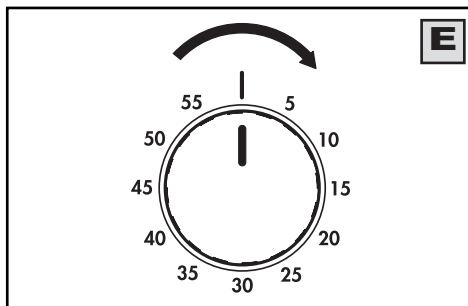
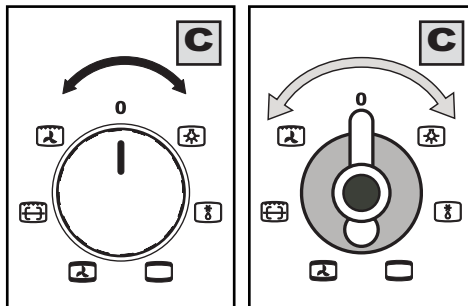
Цей допоміжний пристрій має подвійну функцію: він сигналізує про те, скільки пройшло часу, відведеного на приготування, а також автоматично виключає духовку. **ПРИМІТКА:** Коли стрілка ручки знаходиться в позиції «», духовка не може працювати. Якщо ви використовуєте духовку, не програмуючи час, проконтролюйте, щоб таймер був переведений у позицію ручного режиму.

**Напівавтоматичний режим**

Щоб встановити час приготування після того, як ви вибрали страву для приготування, спочатку поверніть таймер повністю один раз зліва направо, а потім назад до відмітки бажаної для вас кількості хвилин, від 0 до 120 хвилин: духовка включиться. Коли запрограмований час мине, прозвучить звуковий сигнал і спрацює пристрій, який припиняє час приготування.

**Ручний режим**

Якщо час приготування перевищує 2 години або якщо ви хочете використати духовку без таймера, поверніть ручку справа наліво, поки стрілка не дійде до символу . Після приготування їжі, не забудьте повернути ручку до позиції «».

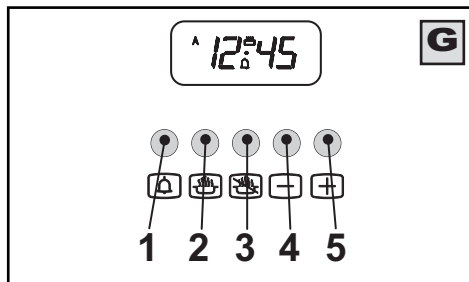




**ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР (G)**

Виконує наступні функції:

- Годинник (регулюється кнопками 2,3)
- Таймер (регулюється кнопкою 1)
- Тривалість приготування (регулюється кнопкою 2)
- Закінчення приготування (регулюється кнопкою 3)
- Ручне функціонування (регулюється кнопками 2,3)
- Регулювання часу назад (регулюється кнопкою 4)
- Регулювання часу вперед (регулюється кнопкою 5)



Цифровий дисплей завжди показує час, і також може показувати час приготування, закінчення та лічильника, - для цього слід натиснути на відповідну кнопку. **Примітка: по закінченні кожної запрограмованої функції (за винятком таймера) програматор відключає духовку. Перевідчитись при наступному користуванні духовкою, якщо програматор не використовується, чи був він встановлений на ручне функціонування (див. нижченаведені інструкції).**

#### **Настроювання годинника (від 0,01 до 24,00 = години, хвилини)**

Після електропідключення або ж відсутності електроживлення на дисплеї мигають одночасно символи "А" та "0,00" або час, що минув після повторного включення електроенергії. Натиснути одночасно на кнопки 2 і 3 та виставити поточний час з допомогою кнопок 4 або 5. Після настроювання символ "А" зникає, а з'являється символ ручного функціонування.

#### **Ручне функціонування**

Після настроювання часу програматор автоматично встановлює ручну функцію. По-іншому ручне функціонування можливе тільки після закінчення автоматичного програмування або після відміни автоматки, для чого натиснути одночасно на кнопки 2 і 3. Символ "А" зникає, а символ світиться.

#### **Таймер (від 0,01 до 0,59 = години, хвилини)**

Натиснути кнопку 1 та встановити час приготування з допомогою кнопок 4 або 5. Символ світиться. Після закінчення вибраного часу лунає акустичний сигнал, а символ згасає.

#### **Напівавтоматичне функціонування (тривалість приготування від 0,01 до 23,59 = години, хвилини)**

Натиснути на кнопку 2 та встановити час приготування кнопками 4 або 5. Символи "А" та свіяться постійно.

Після закінчення вибраного часу символ згасає, символ "А" мигає і лунає акустичний сигнал.

#### **Напівавтоматичне функціонування (закінчення приготування від 0,01 до 23,59 = години, хвилини)**

Натиснути кнопку 3 та встановити час закінчення приготування з допомогою кнопки 5, символи "А" та свіяться постійно. Після закінчення вибраного часу символ згасає, а символ "А" мигає і лунає акустичний сигнал.

#### **Автоматичне функціонування (початок приготування з перенесенням)**

Спочатку запрограмувати тривалість приготування (символ "А" та свіяться), а потім час закінчення приготування (символ згасає), як описано в попередньому пункті. Символ знову світиться, коли починається приготування в духовці. Після закінчення часу приготування символ згасає, символ "А" мигає та лунає акустичний сигнал.

#### **Акустичний сигнал**

Звуковий сигнал починає лунати відразу ж після закінчення програмування або функції лічильника часу, і триває близько 7 хвилин. Для його відключення натиснути на одну з кнопок функцій духовки.

#### **Початок програми та контроль**

Програма починається після настроювання. В будь-який момент можна перевірити вибрану програму, для чого натиснути на відповідну кнопку.

#### **Корегування \ Відміна вибраної програми**

При помилковому програмуванні автоматичного функціонування, якщо виставлений час годинника включає час початку приготування та час закінчення приготування. Помилка відразу буде відзначена акустичним сигналом та миганням символа "А". Помилка настроювання може бути виправлена змінюючи тривалість або час закінчення приготування. Будь-яка виставлена програма може бути відкорегована в будь-який момент: для цього натиснути на відповідну кнопку програмування, а потім на кнопки 4 або 5. Відміна програми відбувається шляхом корекції встановленого часу на позначку "0,00". При відміні тривалості функціонування автоматично анулюється закінчення функціонування та навпаки. Духовка автоматично відключається та символ "А" мигає.

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ**

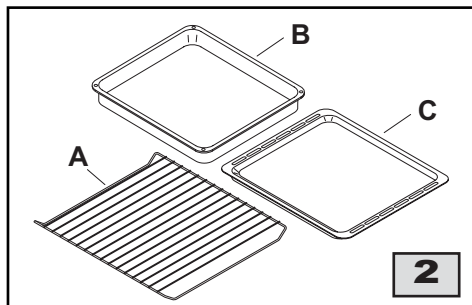
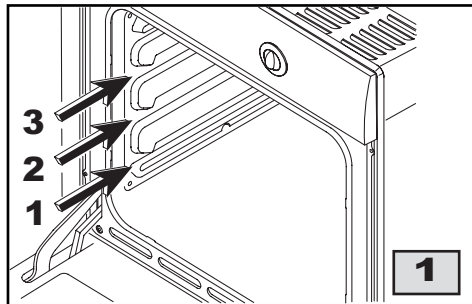
Щоб уникнути перенагрівання духовки, прилад оснащено термостатом безпеки, що спрацьовує у випадку поломки головного термостата. У цьому випадку електроживлення тимчасово відключається: **не намагайтеся відремонтувати поломку самі, а викличте майстра з найближчого сервісного центру.**

Окрім цього, деякі моделі можуть оснащуватись вентилятором для охолодження (або тангенціальним), головне призначення якого – охолоджувати панель управління, ручки управління, ручку дверцят духовки та електрокомпоненти.

Внутрішні стінки духовки представляють собою пази, які називаються східцями (мал.1), де можуть встановлюватись наступні аксесуари (**комплектація духовки залежить від моделі**) (мал. 2):

- решітка духовки (А)
- лист або піднос для збирання жиру (В) (\*)
- форма (сковорода) для випічки (С)

(\*) тільки певні моделі.

**ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ:**

- Не залишайте без нагляду включену духовку.
- Будь-яке приготування страв - тільки з зачиненими дверцятами.
- Для відкриття дверцят духовки користуйтеся завжди ручкою центральної частини.
- Не хвилюйтеся, якщо під час приготування з'явиться конденсат на дверцятах та внутрішніх стінках духовки. Це не впливає на функціонування духовки.
- Коли відкривається духовка, будьте уважними стосовно виходу киплячої пари.
- Користуйтеся рукавичками для того, щоб поставити або вийняти посуд з духовки.
- Коли Ви ставите або виймаєте страви з духовки, пересвідчитись, що приправи не переливаються на дно духовки в значній кількості (масло, жири, які при перенагріванні можуть легко зайнятися).
- Використовуйте термостійкий посуд, який може витримати температури термостата.
- Під час приготування, щоб уникнути негативних результатів, настійно рекомендуємо не накривати чернь духовки та решітки листами з алюмінію (фольгою) або ж іншими матеріалами.
- Під час приготування м'яса на грилі завжди використовуйте емальований лист для збирання соку, як наведено в розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».
- Увага: Під час або після роботи духовки, скляна шибка дверцят та аксесуари можуть сильно нагріватися, отож діти повинні знаходитись на відстані від апарата.
- Після закінчення приготування пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в положенні "Виключено".

**ВАЖЛИВО!!! Під час користування духовкою та функцією гриль дверцята духовки повинні бути зачиненими.**


**ПЕРШЕ КОРИСТУВАННЯ**

Пересвідчитись, що ручка програматора (якщо є в комплектації) знаходиться в ручному положенні; для того, щоб вивітрився характерний запах ізоляційних матеріалів зі склавати, розігріти при максимальній температурі духовку, порожню та закриту, близько 1-ї години. Під час цієї операції не знаходитесь в приміщенні, а провітрити його. Після закінчення прогрівання, апарат повинен охолонути; після цього помити внутрішню частину розчином теплої води з делікатним порошком. Також перед використанням помити всі аксесуари (решітка, лист, сковорода, рожен).

**Перед миттям духовки, відключити апарат з мережі електроживлення.**


## ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЗВИЧАЙНОЮ ДУХОВКОЮ

### ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ


Поверніть ручку вибору функцій (С) на символ , і встановіть ручку терморегулятора (В) або ручку перемикача/терморегулятора (А) на позначці бажаної температури. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається верхній та нижній нагрівальні елементи, які розподіляють тепло зверху та знизу на страву.

Цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв (м'ясо, риба, хліб, піцца, тістечка ...).

### ПІДСМАЖУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА


Поверніть ручку вибору функцій (С або А) на символ , і встановіть ручку терморегулятора (В), якщо така є, на максимальну температуру. Верхній периферійний нагрівальний елемент включений і розподіляє жар безпосередньо на їжу. Ця функція особливо підходить для обережного підсмажування верхнього шару їжі або для приготування тостів з хліба.

### ВИПІКАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ НИЖНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

Поверніть ручку вибору функцій (С) на символ , і встановіть ручку терморегулятора (В) на позначці необхідної температури. Зачекайте 10 хвилин, перш ніж відправити їжу в духовку. Нижній нагрівальний елемент включений.

Ця функція особливо підходить для приготування страв, яким потрібна помірна поверхнева температура (напр., для відкритих пирогів з варенням чи фруктами, сирників, засмажування) або для того, щоб додати „останній штрих“, не псуючи вже підсмажену страву. Також ця функція ідеальна для розігрівання попередньо приготованих страв.


### ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ

Поверніть ручку вибору функцій (С або А) на символ , і встановіть ручку терморегулятора (В), якщо така є, на бажану температуру. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву (мал. 3).


Окрім функції „гриль“, можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв. Одночасно з функцією гриль автоматично включається рожен (якщо є в комплектації). **Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».**

## ДУХОВКА З ВЕНТИЛЯТОРОМ


### РОЗМОРОЖУВАННЯ НАВОКОЛИШНІМ ПОВІТР'ЯМ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та покласти в духовку продукти для розморожування. Час, необхідний для розморожування, залежить від кількості та виду продуктів. При цій функції включається тільки вентилятор, який примушує циркулювати повітря навколо продуктів та розморожувати їх дуже повільно. Ця функція, в основному, використовується для фруктів та солодощів.

### ПРИГОТУВАННЯ ЗА ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ ТА ЗАДНІМ НАГРІВАЛЬНИМ ЕЛЕМЕНТОМ

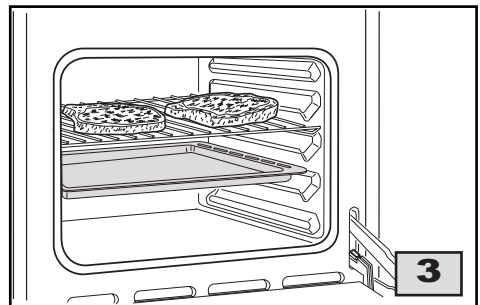
Повернути ручку селектора (С) в позицію  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру; покласти продукти в духовку. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається задній нагрівальний елемент, і тепло подається вентилятором. Таким чином, тепло швидко та рівномірно розподіляється у внутрішній частині духовки, що дозволяє одночасно готувати різні страви, розміщені на декільках листах (мал. 4). Ця функція, зокрема, використовується для випічки.

### ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру.


При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву (мал. 3). Окрім функції „гриль“, можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв.

**Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».**




## БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ДУХОВКА


### РОЗМОРОЖУВАННЯ НАВКОЛИШНІМ ПОВІТР'ЯМ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та покласти в духовку продукти для розморожування. Час, необхідний для розморожування, залежить від кількості та виду продуктів. При цій функції, включається тільки вентилятор, який примушує циркулювати повітря навколо продуктів та дуже повільно розморожувати їх. Ця функція, зокрема, використовується для фруктів та ласощів.


### ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається верхній та нижній нагрівальні елементи, які розподіляють тепло зверху та знизу на страву. Цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв (м'ясо, риба, хліб, піцца, тістечка ...).

### ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ ПРИМУСОВЕ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включаються верхній та нижній нагрівальні елементи, а вироблене тепло розподіляється вентилятором на страву. Цю функцію можна використовувати, зокрема, для швидкого та одночасного приготування декількох страв (мал. 4).

### ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ


Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру.

При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву (мал. 3).

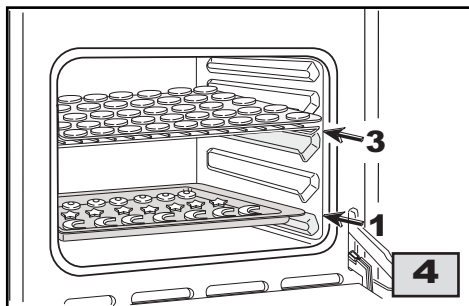
Окрім функції "гриль", можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв. Одночасно з функцією гриль автоматично включається рожен (якщо є в комплектації).

**Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».**

### ПРИГОТУВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ ТА ГРИЛЕМ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) температуру вказану в таблиці на стор. 14. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елементи і тепло розподіляється вентилятором.

Ця функція, в основному, використовується для пом'якшення прямого випромінювання верхнього нагрівального елемента, використовуючи нижні температури приготування, що дозволяє отримати рівномірне та хрустке підрум'янення. Ідеальна програма для м'яса птиці та печені. **Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».**



**ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ****Тістечка та хліб:**

- Перед приготуванням тістечок або хліба, прогріти духовку принаймні 15 хвилин.
- Під час приготування духовка повинна бути закритою, тому що зовнішнє холодне повітря може завадити підніманню тіста.
- Після закінчення приготування залишити випічку у виключеній духовці на 10 хвилин.
- Не використовувати лист або піднос емальований, що є в комплекті, для випічки.
- Як встановити, чи випічка вже готова? За 5 хвилин до закінчення часу приготування, проколоти дерев'яною зубочисткою саму високу частину випічки. Якщо вийнята зубочистка буде чистою, то випічка готова.
- Якщо випічка "присідає". Наступного разу використовуйте менше рідини або понизити температуру на 10 °С.
- Якщо випічка занадто суха. Проколоти зубочисткою (або сірником) маленькі отвори та налити зверху трішечки фруктового соку або алкогольного напою. Наступного разу підвищити температуру на 10° С та скоротити час приготування.
- Якщо випічка занадто темна зверху. Наступного разу розмістити її нижче, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка підгорає зверху. Зняти підгорілу частину та посипати її цукром, або намазати сметаною, мармеладом, вершками ,кремом тощо...
- Якщо випічка занадто темна знизу. Наступного разу розмістити її вище та зменшити температуру.
- Якщо хліб чи тістечка ззовні випечені добре, а всередині - ні. Наступного разу використовувати менше рідини, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка не знімається з форми. Відділити випічку за допомогою ножа від краю форми, накрити її вологим кухонним рушником та перевернути форму. Наступного разу добре змастити форму і також насипати в неї трішки муки або потертих сухарів.
- Якщо печиво не відділяється від форми. Знову поставити форму в духовку на 5-10 хвилин , а потім відділити печиво перед тим, як воно охолоне. Наступного разу використовуйте лист для випічки.

**Перші страви:**

- Якщо час приготування страв перевищує 40 хвилин, виключити духовку за 10 хвилин до закінчення приготування для використання залишкового тепла (економія енергії).
- Печеня буде більш соковитою, якщо готується в закритому посуді, та більш сухою і хрусткою, якщо у відкритому.
- Біле м'ясо, птиця та риба потребують, в основному, середніх температур (до 200°С).
- Для приготування червоного м'яса " з кров'ю " потрібні високі температури (понад 200 °С) та мало часу.
- Для отримання смачної печені, начинити м'ясо спеціями.
- Якщо печеня жорстка. Наступного разу розмістити м'ясо.
- Якщо печеня занадто темна зверху або знизу. Наступного разу розмістити її нижче або вище, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо печеня не просмажена повністю? Розрізати її на шматки, покласти на сковороду з власним соком та досмажити.

**Гриль:**

- Змастити та ароматизувати продукти перед їх приготуванням на грилі.
- Завжди використовувати емальований лист для збирання соку, що виділяється при приготуванні м'ясних страв (рис.3). Налити трішечки води в лист, яка запобігає займанню жирів та появі неприємних запахів та диму. При надмірному випаровуванні під час приготування можна ще долити води.
- Перевернути страви, як пройде 1/2 часу приготування.

**Алюміній - це матеріал, що легко руйнується при прямому контакті з органічними кислотами, які входять до складу продуктів або додаються при приготуванні (оцет, лимон, тощо). Через це радимо не готувати страви безпосередньо на алюмінієвих чи емальованих аксесуарах, а завжди використовувати підходящу фольгу.**

**Таблиця приготування страв у духовці**

| Страви                               | Вага (кг)  | Позиція решітки в духовці | Духовка з природною конвекцією |                        | Духовка з примусовою конвекцією |                        | Примітки                                    |
|--------------------------------------|------------|---------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------------|---|
|                                      |            |                           | Температура в °C               | Час приготування (хв.) | Температура в °C                | Час приготування (хв.) |   |
| <b>М'ясо</b>                         |            |                           |                                |                        |                                 |                        |   |
| Телятина печеня                      | 1          | 2                         | 200-225                        | 100-120                | 190                             | 100-120                | Каструля або інший посуд на решітку духовки |
| Ростбїф                              | 1          | 1                         | 200-225                        | 40-50                  | 190                             | 40-50                  |   |
| Свинина печеня                       | 1          | 2                         | 200-225                        | 100-120                | 190                             | 100-120                |   |
| Баранина печеня                      | 1          | 1                         | 200-225                        | 100-120                | 190                             | 100-120                |   |
| <b>Дичина</b>                        |            |                           |                                |                        |                                 |                        |   |
| Засць печеня                         | 1          | 2                         | 200-Max                        | 50-60                  | 200-Max                         | 50                     |   |
| Фазан печеня                         | 1          | 2                         | 200-Max                        | 60-70                  | 200-Max                         | 60                     |   |
| Курїлка печеня                       | 1          | 2                         | 200-Max                        | 50-60                  | 200-Max                         | 50                     |   |
| <b>Домашня птиця</b>                 |            |                           |                                |                        |                                 |                        |   |
| Кури печеня                          | 1          | 2                         | 200-225                        | 80-90                  | 190                             | 70-80                  |   |
| Індик печеня                         | 1          | 2                         | 200-225                        | 100-120                | 190                             | 90-110                 |   |
| Качка печеня                         | 1          | 2                         | 200-225                        | 90-110                 | 190                             | 80-100                 |   |
| <b>Риба</b>                          |            |                           |                                |                        |                                 |                        |   |
| Риба печеня                          | 1          | 2                         | 200                            | 30-35                  | 170-190                         | 25-30                  |   |
| Риба тушкована                       | 1          | 2                         | 175                            | 20-25                  | 160-170                         | 15-20                  |   |
| <b>Страви з макаронними виробами</b> |            |                           |                                |                        |                                 |                        |   |
| Спагетті, тощо                       | 2,5<br>2,5 | 1<br>1                    | 210-225<br>210-225             | 60-75<br>60-75         | 225-Max<br>225-Max              | 30-40<br>30-40         |   |
| <b>Піцца</b>                         | 1          | 2                         | 225-Max                        | 25-30                  | 225-Max                         | 20-25                  |   |
| <b>Хліб</b>                          | 1          | 2                         | 225-Max                        | 20-25                  | 220                             | 20                     |   |
| <b>Конд. вироб</b>                   |            |                           |                                |                        |                                 |                        |   |
| Печиво                               |            | 2                         | 190                            | 15                     | 170-190                         | 15                     | Лист для випічки на решітку духовки         |
| Пісочне тісто                        |            | 2                         | 200                            | 20                     | 190-200                         | 20                     |   |
| Кекс                                 | 0,8        | 2                         | 200                            | 40-45                  | 190-200                         | 40-45                  |   |
| <b>ТОРТИ</b>                         |            |                           |                                |                        |                                 |                        |   |
| Торт                                 | 0,8        | 2                         | 190                            | 52                     | 170-190                         | 45                     | Форма на решітку духовки                    |
| Торт фруктовий                       | 0,8        | 2                         | 200                            | 65                     | 190-200                         | 65                     |   |
| Торт шоколадний                      | 0,8        | 2                         | 200                            | 45                     | 190-200                         | 45                     |   |

Дані, приведені в таблиці (температури та час приготування) є індикативними, які на основі різних кулінарних звичаїв можуть змінюватись. Наведений час приготування розраховано на одну полицку духовки. При приготуванні з примусовою конвекцією (з допомогою вентилятора), якщо використовуються більше полицць (решітки розташовуються на 1-х та 3-х сїдцях) час приготування збільшується на приблизно 5-10 хв.

**Таблиця приготування з допомогою гриля**

| Страви       | Вага (кг) | Позиція решітки в духовці | Духовка з природною конвекцією |                        | Духовка з примусовою конвекцією |                  |                        |             |
|--------------|-----------|---------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------|------------------------|-------------|
|              |           |                           | Температура в °C               | Час приготування (хв.) |                                 | Температура в °C | Час приготування (хв.) |             |
|              |           |                           |                                | 1-а сторона            | 2-а сторона                     |                  | 1-а сторона            | 2-а сторона |
| <b>М'ясо</b> |           |                           |                                |                        |                                 |                  |                        |             |
| Вїдбивна     | 0,50      | 2-3                       | 225-Max                        | 12-15                  | 12-15                           | 200              | 10                     | 10          |
| Бїфштекс     | 0,15      | 2-3                       | 225-Max                        | 5                      | 5                               | 200              | 5                      | 5           |
| Птиця (112)  | 1         | 2-3                       | 225-Max                        | 20-25                  | 20-25                           | 200              | 18                     | 18          |
| <b>Риба</b>  |           |                           |                                |                        |                                 |                  |                        |             |
| Форель       | 0,42      | 2-3                       | 225-Max                        | 18                     | 18                              | 200              | 10                     | 10          |
| Камбала      | 0,20      | 2-3                       | 225-Max                        | 10                     | 10                              | 200              | 7                      | 7           |
| <b>Хліб</b>  |           |                           |                                |                        |                                 |                  |                        |             |
| Тости        |           | 3                         | 225-Max                        | 2-3                    | 2-3                             | 200              | 2-3                    | 2-3         |

Дані, приведені в таблиці (температури та час приготування) є індикативними, які на основі різних кулінарних звичаїв можуть змінюватись. Зокрема, при приготуванні м'яса з допомогою гриля наведені дані багато в чому залежать від товщини м'яса та персонального смаку.



## ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

- Перш ніж виконувати будь-які роботи з технічного обслуговування чи чищення, вимкніть пристрій з електромережі.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення цього пристрою.
- Не мийте частини пристрою, якщо вони ще гарячі.
- Ніколи не використовуйте абразивні порошки, шкребки або корозійні розпилювачі.
- Ні на який час не залишайте оцет, каву, молоко, солону воду або сік лимону чи помідорів на поверхні.

## ЗОВНІШНЯ ЧАСТИНА

Усі частини зовнішньої поверхні духовки (нержавіюча сталь, бокові панелі, дверне скло) потрібно часто очищати м'яким миючим засобом, розведеним невеликою кількістю води, а потім витирати насухо м'якою тканиною.

**Не використовуйте** грубі чи абразивні матеріали або гострі металеві шкребки для чищення дверного скла духовки, оскільки вони можуть нанести подряпини і призвести до того, що скло розіб'ється.

**Не використовуйте** ароматичні чи аліфатичні розчинники для усунення плям чи етикеткових клеїв з пофарбованих поверхонь чи поверхонь з нержавіючої сталі.

## ВНУТРІШНІ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Рекомендується мити духовку після кожного використання для видалення залишків харчів, жиру або цукру, які при наступному використанні духовки згорають і утворюють нашарування або незмивні плями та неприємний запах. Духовку слід вимити до її охолодження мильною водою, після чого ретельно промити її чистою водою і витерти стінки ганчіркою. Пам'ятайте також мити використане приладдя.

Не обприскувати або не мити нагрівальні електроелементи та термостат кислотними засобами (прочитайте уважно етикетку засобу, яким Ви користуєтесь). Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені неправильною чисткою.

## ОПОРЯДЖЕННЯ ПЕРЕДНЬОЇ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Прокладка передньої частини духовки забезпечує герметичність роботи і, таким чином, гарантує правильне функціонування духовки. Для її чистки радимо:

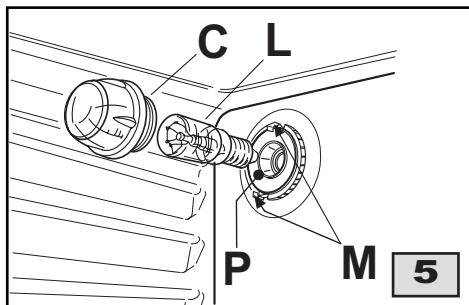
- не використовувати абразивні засоби;
- періодично перевіряти технічний стан опорядження.

Якщо опорядження (прокладка) стає жорсткою або ж вийшло з ладу, звертайтеся до найближчого сервіс-центру. Не користуйтеся духовкою з пошкодженим опорядженням.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ (мал. 5)

**Увага!!** Перш ніж замінювати лампу, впевніться, що пристрій вимкнений, щоб уникнути ризику ураження електричним током.

Якщо необхідно замінити лампочку духовки (L), вона повинна мати наступні характеристики: 15Вт – 230В – 50Гц – E14 і бути жаростійкою до високих температур (300° С). вкрутити проти годинникової стрілки захисний скляний ковпак (C) та замінити лампочку; встановити ковпак на місце: вкласти пази в кріплення та закрутити ковпак за годинниковою стрілкою.



Деякі неполадки роботи духовки залежать від простих операцій по догляду або ж про них просто забувають, і вони можуть бути легко вирішені без допомоги спеціаліста.

| Проблема  | Вирішення  |
|---|--|
| Духовка не працює   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Пересвідчитись, що ручки управління знаходяться в положенні для приготування і що вірогідний таймер або програматор знаходяться в ручному положенні. Повторити операції приведені в інструкції для користувача.</li> <li>Перевірити стан запобіжників безпеки електрообладнання. Якщо має місце поломка, звертайтеся до кваліфікованого електрика.</li> </ul> |
| При користуванні не засвічується знову індикатор термостата | <ul style="list-style-type: none"> <li>Встановити ручку термостата в положення більш вищої температури</li> <li>Встановити селектор в положення іншої функції</li> </ul>   |
| Не світиться внутрішня лампочка духовки                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Встановити селектор в положення іншої функції</li> <li>Пересвідчитись, що лампочка духовки добре вкручена</li> <li>Замінити лампочку, яка вийшла з ладу, на нову (стор. 15)</li> </ul>  |

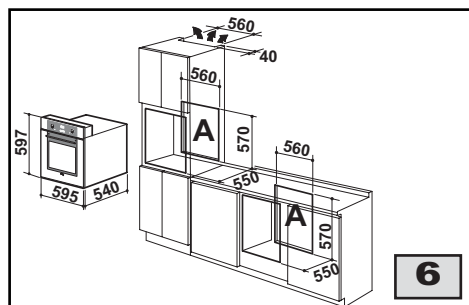
## 5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МІНІМАЛЬНІ РОЗМІРИ ОТВОРУ ДЛЯ ВБУДОВАННЯ (мал. 6)

| ВИСОТА<br>мм | ШИРИНА<br>мм | ГЛИБИНА<br>мм | ОБ'ЄМ<br>дм <sup>3</sup> |
|--------------|--------------|---------------|--------------------------|
| 570          | 560          | 550           | 53                       |

### ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ

| Назва                                      | Потужність, Вт                  |
|--|---------------------------------|
| Нижній нагрівальний елемент духовки        | 1400 W                          |
| Верхній нагрівальний елемент духовки+гриль | 700+1800 W                      |
| Задній нагрівальний елемент духовки        | 2000 W                          |
| Нагрівальний елемент гриля                 | 1800 W                          |
| Лампочка духовки                           | 15 W - E 14 - T300              |
| Тангенціальний вентилятор                  | 18..22 W                        |
| Мотовентилятор                             | 25..29 W                        |
| Шнур живлення                              | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





## ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Інструкції з установлення та технічного догляду наведені в цьому параграфі повинні виконуватись виключно кваліфікованим персоналом. Виробник не відповідає за можливі збитки та пошкодження, заподіяні речам або персонам неправильним установленням апарата.

- Після зняття зовнішньої упаковки та внутрішньої упаковки різних частин та аксесуарів, пересвідчитись в цілісності духовки. В разі сумнівів, не користуйтесь апаратом та зверніться до Вашого продавця або сервіс центру.
- Деякі компоненти духовки мають пластичне покриття. Перед використанням духовки обов'язково зніміть це захисне покриття. Це можна зробити за допомогою леза або шпильки.
- Не переставляти апарат за допомогою ручки дверця.

Не дозволяйте дітям гратись з компонентами упаковки (картон, мішечки, полістирол, цвяхи тощо), так як вона є потенційним джерелом небезпеки. Стосовно навколишнього середовища, всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені (частини з дерева не оброблені хімічними речовинами; картон на 80-100% вироблено з вторинної сировини; кульки поліетиленові, стрічки з поліпропілену та інша упаковка з полістиролу не містять хлорфтор-вуглецю). При повторній переробці та використанні можна зекономити значну кількість сировини та зберегти навколишнє середовище !

## УВАГА !

- Стінки, які примикають або оточують духовку, повинні витримувати надвисоку температуру = 70 К.
- Клеючі речовини, які з'єднують ламінований пластик з основою меблів, повинні витримувати температуру не нижче 150° С для того, щоб не було розклеювання.

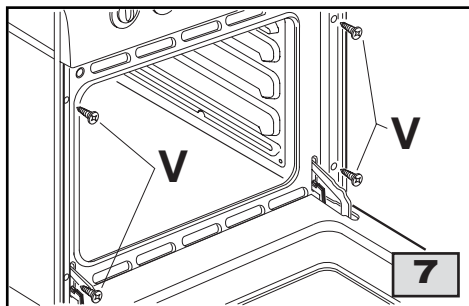
## ВБУДУВАННЯ ТА ЗАКРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ

Духовку можна вмонтувати у високі або низькі меблі, використовуючи для цього однаковий отвір (мал. 6).

Для забезпечення відповідного провітрювання усунути задню стінку низьких меблів або зробити отвір (А), як показано на мал. 6

Встановити духовку в отвір меблів та закріпити її відповідними гвинтами (V) (мал. 7).

Духовка повинна бути встановлена на рівну меблеву поверхню, яка витримує вагу самої духовки, тому що закріплювання за допомогою гвинтів необхідно тільки для того, щоб вона не вийшла назовні з меблів.



## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Електричне підключення духовки повинно бути виконано згідно з нормативами та діючими законодавчими актами стосовно техніки безпеки.

**Перед електричним підключенням пересвідчитись, що:**

- Максимальне навантаження електрообладнання та розеток живлення відповідають технічним даним виробу, які містить розпізнавальна етикетка духовки, розміщена на задній стінці та в інструкції по експлуатації.
- Електрообладнання або розетка повинні бути обладнані ефективним заземленням згідно з діючими нормами.
- Розетка або всеполюсний перемикач знаходяться в зоні досяжності встановленого прилада.

**Підключення до електромережі за допомогою розетки.**

- Шнур живлення повинен відповідати технічним характеристикам розпізнавальної етикетки духовки. Підключити проводи, дотримуючись наступних правил. Заземлювальний провід повинен бути довшим за інші:

Буква **L** (фаза) = коричневий провід

Буква **N** (нуль) = голубий провід

Символ  $\ominus$  (земля) = зелено-жовтий провід

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб не підпадав під дію надвисокої температури = 75 K.
- Не використовувати подовжувачі та адаптери, які можуть спричинити перегрів та пожежу.

**Підключення безпосередньо до електромережі.**

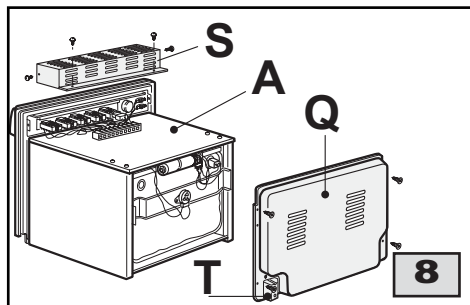
- Встановити між приладом та електромережою неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження приладу, з мінімальним отвором між контактами 3 мм. Пам'ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.

## ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД

Перед проведенням будь-якої операції по заміні настійно рекомендуємо відключити прилад з мережі електроживлення.

## ЗАМІНА ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ

- Для заміни лампочки духовки див. інструкції на стор. 15.
- Для доступу до інших електрокомпонентів необхідно витягти духовку з її місцезнаходження, для чого відкрутити гвинти (V) (мал. 7). При цьому Ви отримаєте доступ і до клемної коробки (T) (мал. 8).
- **В разі заміни шнура живлення, пам'ятайте, що заземлювальний провід повинен бути довшим за фазові; дотримуйтесь при цьому рекомендацій, викладених в параграфі "Електричне підключення".**
- Зняти захисну задню стінку (Q) для доступу до моторедуктора, нагрівальних елементів, обмежувача температури та патрона (мал. 8).
- Для заміни патрона (P) (мал. 5), відігнути за допомогою викрутки пружинки фіксації та відкрутити патрон.
- Для заміни термостата, перемикача, програматора та лампочок-індикаторів зняти захисну коробку (S) (мал. 8), ручки та відкрутити гвинти, які знаходяться під ними.



|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 1. SVARBI INFORMACIJA IR NURODYMAI | 4-5   |
| 2. PRIETAISO APRAŠYMAS             | 6-9   |
| 3. EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJOS      | 10-15 |
| 4. GEDIMAI IR JŲ ŠALINIMAS         | 16    |
| 5. TECHNINĖS SAVYBĖS               | 16    |
| 6. INSTRUKCIJOS MONTUOTOJUI        | 17-18 |

## TECHNINIS APTARNAVIMAS IR ATSARGINĖS DALYS

Prieš išvežant šį prietaisą iš gamyklos, kvalifikuoti darbuotojai ir specialistai prietaisą patikrino ir tiksliai suderino tokiu būdu užtikrinant prietaiso kokybę.

**Visus remonto ar derinimo darbus atidžiai ir kruopščiai turi atlikti atitinkamą kvalifikaciją turintys darbuotojai.**

Todėl mes patariame visada kreiptis į savo vietinį platintoją arba mūsų artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodyti gaminio rūšį, modelį, serijinį numerį bei gedimo pobūdį. Visi jūsų prietaiso duomenys yra pateikti ant prie galinės sienelės pritvirtintos lentelės bei originalios pakuotės.

**Duomenys rasite ir šioje instrukcijų knygelėje. Kad būtų patogiau, šią etiketę galite užklijuoti ant instrukcijos ar kokio nors šalia prietaiso esančio paviršiaus.**

Naudodamiesi šia informacija, techniniai darbuotojai teisingai parinks atsargines dalis ir užtikrins greitą bei tinkamą priežiūrą ir remontą.

Mūsų techninės priežiūros centrai ir įgalioti prekybos atstovai prekiauja tik originaliomis atsarginėmis dalimis ir detalėmis.

VIETA INFORMACINEI ETIKETEI

Prietaisas suprojektuotas ir pagamintas laikantis Europos standartų (elektrinės dalies EN 60 335-1 ir EN 60 335-2-6 ir atitinkamų jų pakeitimų).

Prietaisas atitinka šias Europos Sąjungos direktyvas:

- 2006/95 EB dėl darbo su elektros prietaisais saugumo (BT).
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EB dėl elektromagnetinio suderinamumo (EMC)

ir ant prietaiso etiketės bei pakuotės yra nurodytas  ženklas.

---

Su maistu galintys liestis orkaitės priedai gaminami iš medžiagų, kurios atitinka 1988 m. gruodžio 21 d. 89/109 EB direktyvos sąlygas.

---

Šis gaminys atitinka ES direktyvą 2002/96/EB.

Ant prietaiso užklijuotas ženklas su perbraukta šiukšlių dėže reiškia, kad nebetinkamą eksploatuoti prietaisą negalima išmesti drauge su buitinėmis atliekomis, t.y. jį reikia atiduoti elektros ar elektronikos prietaisų atliekų perdirbimo įmonei arba, perkant naują tokį patį prietaisą, grąžinti nebe naudojamą prietaisą mažmeninės prekybos atstovui.



Naudotojas pats privalo nugabenti nebetinkamą eksploatuoti prietaisą į tam tikrą surinkimo centrą. Netinkamai sunaikinus tokį prietaisą, pagal priimtus atliekų sunaikinimo įstatymus gali būti skiriama bauda.

Skirtingų atliekų surinkimas galutiniam jų perdirbimui, apdorojimui ir saugiam sunaikinimui padeda sumažinti galimą grėsmę aplinkai ir sveikatai bei perdirbti gaminį sudarančias medžiagas.

Dėl smulkesnės informacijos apie galimas atliekų surinkimo sistemas reikia kreiptis į vietinę savivaldybės kietųjų atliekų sunaikinimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

Gamintojai ir importuotojai privalo vykdyti savo įsipareigojimus dėl perdirbimo, apdorojimo ir saugaus gaminų sunaikinimo tiesiogiai arba netiesiogiai dalyvaudami surinkimo sistemoje.

Dėkojame, kad įsigijote vieną iš mūsų gaminamų prietaisų. Esame tikri, kad šis modernus, funkcionalus ir praktiškas naujas modelis, pagamintas iš aukščiausios kokybės medžiagų, patenkins visus jūsų lūkesčius. Nors šis prietaisas yra paprastas naudoti, **mes primygtinai patariame atidžiai perskaityti visą šį vadovą.** Jame pateikiama informacija apie saugų montavimą, eksploatavimą ir priežiūrą. Šį vadovą būtina laikyti saugioje vietoje, jei jo prireiktų ateityje. Gamintojas pasilieka teisę keisti savo gaminių konstrukciją, jei mano, kad tai yra būtina arba geriau patenkins vartotojų poreikius, nekeisdamas esminių funkcinių ir saugumo savybių. Gamintojas neatsako už šių instrukcijų netikslumus dėl spausdinimo ar perrašymo klaidų. PASTABA: šiame vadove pateikiami paveikslukai yra tik aprašomojo pobūdžio.

• „6. INSTRUKCIJOS MONTUOTOJUI“ skyriuje nurodytus montavimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti tik kvalifikuoti darbuotojai.

- Prietaisą galima naudoti tik pagal jo paskirtį, t. y. maisto gaminiui buitėje. Prietaiso naudojimas ne pagal paskirtį yra netinkamas ir pavojingas.
- Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto apgadinimą, jei prietaisas netinkamai sumontuojamas, prižiūrimas ar eksploatuojamas.
- Išpakavus prietaisą, būtina patikrinti, ar jis nesugadintas ir nepažeistas.

Iškilus abejonėms, prietaiso nenaudoti ir kreiptis į kvalifikuotus specialistus.

- Visos pakuotei naudojamos medžiagos (kartoninės dėžės, maišai, polistireno putos, vinys ir pan.) turi būti nepasiekiamos vaikams, nes jos kelia grėsmę.
- Visos pakuotei naudojamos medžiagos nekenkia aplinkai ir gali būti perdirbamos.
- Elektrinis šio prietaiso saugumas užtikrinamas tik jį prijungus prie tinkamos įžeminimo sistemos, kaip nurodyta elektros saugos standartuose. Gamintojas neatsako už jokią patirtą žalą, jei nesilaikoma šių instrukcijų. Iškilus abejonėms, pagalbos galima kreiptis į kvalifikuotą elektriką, kad jis patikrinti elektrinę dalį.
- Prieš įjungiant maitinimą, būtina patikrinti, ar etiketėje pateikti duomenys atitinka esamo maitinimo duomenis (žiūrėti "TECHNINĖS SAVYBĖS" skyrių).

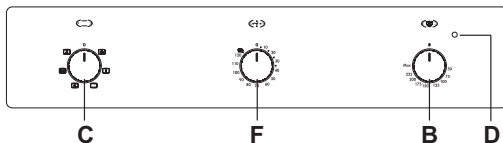
**Keletas pagrindinių taisyklių, kurių būtina laikytis eksploatuojant bet kokius elektrinius prietaisus:**

- # elektros prietaisų negalima liesti, jei rankos ar kojos yra drėgnos arba šlapios;
- # naudotis prietaisais, jei esate basomis kojomis, negalima;
- # maitinimo laido kištuko iš lizdo traukti jėga negalima;
- # prietaiso negalima palikti lauko oro sąlygomis;
- # vaikams arba nemokantiems naudotis prietaisu eksploatuoti jo be priežiūros negalima.
- Prieš kepdami orkaitėje pirmą kartą, reikia patikrinti, ar ji tuščia, ar uždarytos durys bei kaitinti orkaitę apie dvi valandas įkaitinant iki aukščiausios temperatūros. Tai būtina, kad būtų pašalinti visi pakuotės kvapai. Viso proceso metu būtina užtikrinti atitinkamą vėdinimą.
- Kepimo metu ir iš karto po jo orkaitės durų stiklas ir aplinkinės dalys gali būti labai karštos, todėl vaikai turi būti kuo toliau nuo prietaiso.
- Prietaisas turi būti švarus. Maisto likučiai gali sukelti gaisrą.
- Jei orkaitė nenaudojama maisto kepimui, jos negalima naudoti kaip indaują: orkaitei atsitiktinai įsijungus, gali nutikti nelaimingas atsitikimas arba patirti žalos.
- Jei naudojantės elektros lizdu, esančiu netoli prietaiso, būtina užtikrinti, kad maitinimo kabeliai nesilieštų su orkaite ir būtų pakankamai toli nuo visų karštų detalių.
- Pabaigus naudotis orkaite, reikia patikrinti, ar visos reguliavimo rankenėlės yra išjungtos ar uždarytos.
- Prieš valant ar remontuojant orkaitę, pirmiausia reikia ištraukti iš elektros lizdo prietaiso kištuką.
- Jei orkaitė neveikia arba veikia netinkamai, reikia ją išjungti ir iš elektros lizdo ištraukti kištuką. Patiems remontuoti negalima. Visus remonto ir derinimo darbus privalo kruopščiai ir atidžiai atlikti kvalifikuoti specialistai. Todėl patariame kreiptis į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodyti gedimo pobūdį bei savo prietaiso duomenis.

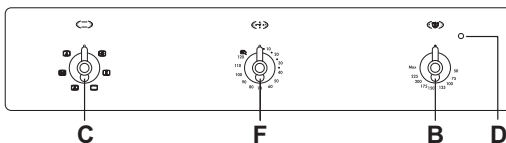
F010X  
F010W  
F010N



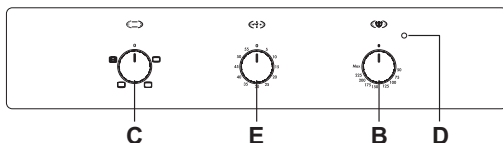
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



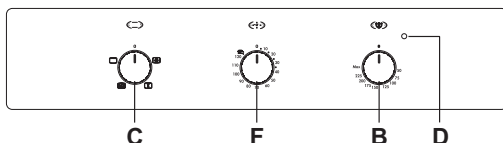
FM060RN



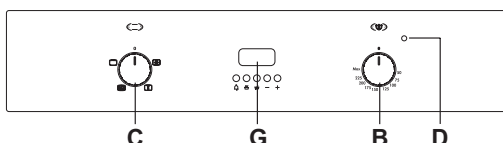
HX010X



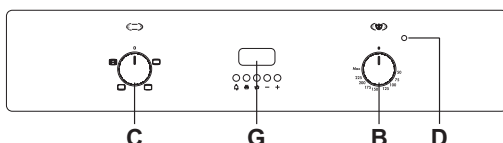
HX040X



HX045X



HX015X






**VALDYMO SKYDAI**

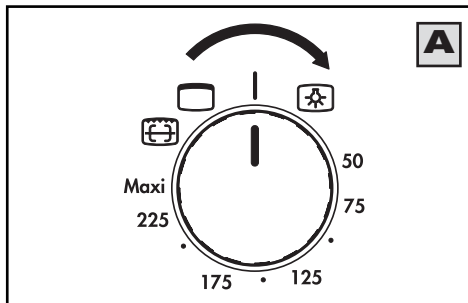
- A. Tradicinės orkaitės komutatoriaus/termostato rankenėlė
- B. Orkaitės termostato rankenėlė
- C. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- D. Orkaitės termostato įsijungimo įspėjamoji lemputė
- E. Laikmatis
- F. Laikmatis kepimo laikui nustatyti
- G. Elektroninis programavimo įtaisas

### VALDYMO RANKENĖLĖS

#### TRADICINĖS ORKAITĖS KOMUTATORIAUS/ TERMOSTATO RANKENĖLĖ (A instr.)

Orkaitės funkcijos pasirenkamos pasukant rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę:

- 0 = orkaitė išjungta
-  = orkaitė įjungjama ir bus įjungta, kol bus pasirinkta kokia nors funkcija
- 50°C iki Maxi = orkaitės temperatūros parinktis
-  = grotelių ir iešmų kaitinimas įjungtas (\*)
-  = viršutinis kaitinimo elementas įjungtas







#### TERMOSTATO RANKENĖLĖ (B instr.)

Sukant orkaitės rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi galima pasirinkti ir nustatyti orkaitės kepimo temperatūrą (nuo 50°C iki didžiausio).

#### ORKAITĖS RANKENĖLĖS FUNKCIJOMS PASIRINKTI (C instr.)





Sukant orkaitės rankenėlę arba laikrodžio rodyklės kryptimi, arba prieš ją, gali užsidegti šie simboliai:

- 0 = orkaitė išjungta
-  = viršutinė ir apatinė kaitinimo dalys įjungtos
-  = viršutinis kaitinimo elementas įjungtas
-  = apatinis kaitinimo elementas įjungtas
-  = grotelių ir iešmų kaitinimas įjungtas (\*)

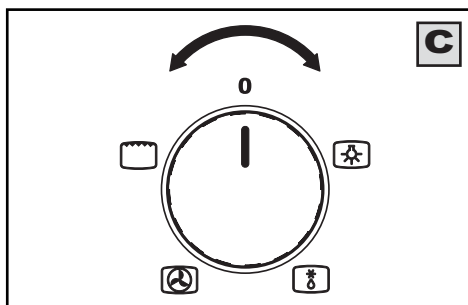
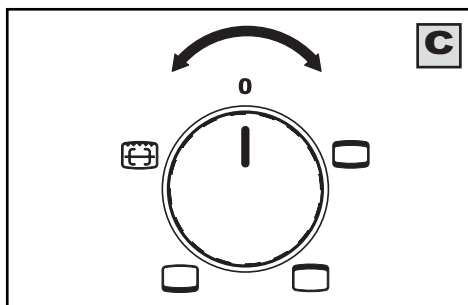
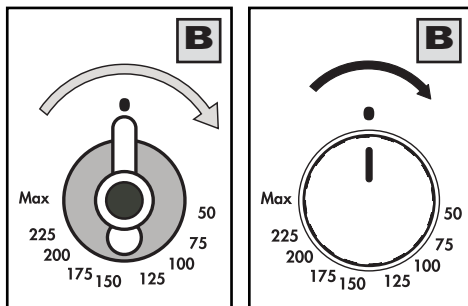
NB Orkaitės apšvietimas veikia su visomis funkcijomis.

#### ORKAITĖS SU VENTILIATORIUMI RANKENĖLĖS FUNKCIJOMS PASIRINKTI (C instr.)

Sukant orkaitės rankenėlę arba laikrodžio rodyklės kryptimi, arba prieš ją, gali užsidegti šie simboliai:







- 0 = orkaitė išjungta
-  = orkaitė įjungjama ir bus įjungta, kol bus pasirinkta kokia nors funkcija
-  = ventiliatorius įjungtas
-  = užpakalinė kaitinimo dalis ir ventiliatorius įjungti
-  = grotelių kaitinimo įjungtas

(\*) priedai galimi ir tinkami tik kai kurių modelių orkaitėse



### MULTIFUNKCĖS ORKAITĖS RANKENĖLĖ FUNKCIJOMS PASIRINKTI (C instr.)

Sukant orkaitės rankenėlę arba laikrodžio rodyklės kryptimi, arba prieš ją, gali atsirasti tolimesni ženklai:

- 0 = orkaitė išjungta
-  = orkaitė įjungiama ir bus įjungta, kol bus pasirinkta kokia nors funkcija
-  = ventiliatorius įjungtas
-  = viršutinė ir apatinė kaitinimo dalys įjungtos
-  = viršutinė ir apatinė kaitinimo dalys įjungtos + ventiliatorius
-  = grotelių ir iešmų kaitinimas įjungtas (\*)
-  = grilio kaitinimo dalis įjungta + ventiliatorius

(\*) priedai galimi ir tinkami tik kai kurių modelių orkaitėse

### TERMOSTATO ĮSIJUNGIMO ĮSPĖJAMOJI LEMPUTĖ (D instr.)

Kai ji užsidega, vadinasi, orkaitė arba grotelės yra įjungtos. Kepant, įspėjamoji lemputė kiekvieną kartą išsijungia, kai pasiekiami nustatyta temperatūra. Todėl normalu, kad įspėjamoji/geltona lemputė įsijungia ir išsijungia keletą kartų priklausomai nuo pakartotino pakaitinimo proceso.

### LAIKO SKAITIKLIO RANKENĖLĖ (E instr.)

Norint nustatyti kepimo laiką, pirmiausia, reikia nustatyti laiko skaitiklį: pasukant ją iki galo idė kairės arba dešinės ir atgal, kai nustatomos minutės. Praėjus nustatytam laikotarpiui, laiko skaitiklis suskambės.


### LAIKMATEIS SU MAISTO RUOŠOS LAIKU (F instr.)

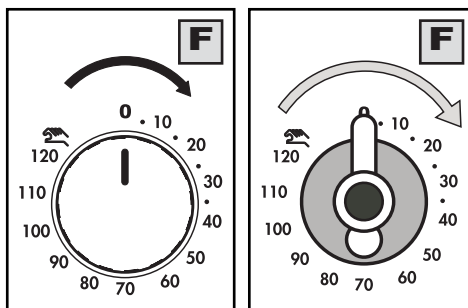
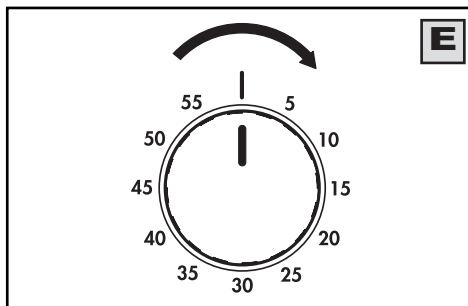
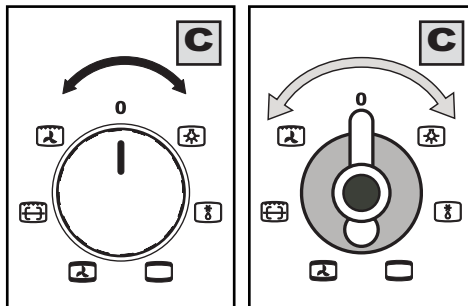
Šis priedas atlieka dvigubą funkciją: jis praneša, kiek laiko maistas jau ruošiamas, ir automatiškai išjungia orkaitę. **NB. Kai rankenėlės žymeklis yra pozicijoje «•», orkaitė negali veikti. Jeigu jūs naudojate orkaitę be jokios programos, pasiziūrėkite, kad laikmatis būtų rankinio valdymo pozicijoje.**

### Pusiau automatinis veikimas

Po to, kai pasirinkote, ką kepsite, nustatykite kepimo laiką; tam pirmiausia užveskite laikmatį, visiškai pasukdami jį vieną kartą iš kairės į dešinę, tada grįžkite prie norimų nustatyti minučių – nuo 0 iki 120: orkaitė įsijungs. Kai užprogramuotas laikas pasibaigs, suskambės skambutis ir kepimo laiko įtaiso paleidimo mechanizmas grįš į pradinę padėtį.

### Rankinis veikimas

Jeigu kepimas trunka ilgiau nei 2 valandas, arba jeigu jūs norite naudotis orkaite be laikmačio, pasukite rankenėlę iš dešinės į kairę, kol žymeklis atsidurs ant simbolio . Kai maistas bus paruoštas, nepamirškite pasukti rankenėlės žymeklio į poziciją «•».

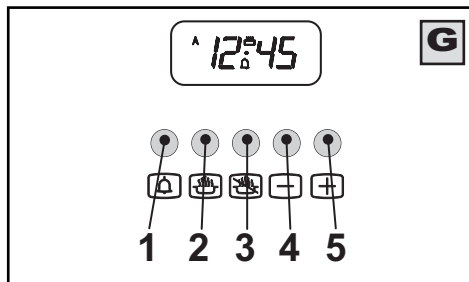




### SKAITMENINĖ PROGRAMA (G instr.)

Šiame priede yra tokios funkcijos:


- Laikrodis (nustatomas 2 ir 3 klavišiu)
- Laikmatis (nustatomas 1 klavišiu)
- Virimo laikas (nustatomas 2 klavišiu)
- Virimo laiko pabaiga (nustatomas 3 klavišiu)
- Neautomatinio naudojimo parametrai (nustatomi 2 ir 3 klavišiu)
- Laiko atsukimas atgal (nustatomas 4 klavišiu)
- Laiko pasukimas [ priekį (nustatomas 5 klavišiu)




Skaitmeniniame ekrane visada rodomas laikas, taip pat galima nustatyti virimo laiką ir virimo pabaigos laiko skaičią, viena atgal paprasčiausiai paspaudus atitinkamą klavišą.

**Įsidėmėkite: Pasibaigus virimo laikui, programa automatiškai išjungia orkaitę (išskyrus laikmatį). Jei kitą kartą naudodami orkaitę norėtumėte tęsti neautomatiškai, patikrinkite, ar nustatė neautomatinio veikimo funkciją (žr. toliau pateikiamas instrukcijos).**



#### Laiko nustatymas (nuo 0:01 iki 24:00 = val., min.)

Prietaisą įjungiant pirmą kartą arba praingus maitinimui, ekrane mirksi užrašai „A“ ir „0.00“ (arba kiek minučių praėjo nutrūkus maitinimui). Jei norite laiką nustatyti iš naujo, vienu metu paspauskite 2 ir 3 klavišą, tada paspauskite 4 arba 5 klavišą, kol pasieksite tikslų esamą laiką. Baigus išsijungia „A“ simbolis ir užsidega neautomatinio valdymo simbolis .

#### Neautomatinis valdymas


Kiekvieną kartą nustačius laiką programa automatiškai nustato neautomatinio veikimo būseną. Vienintelis kitas atvejis kai taip nutinka, yra pasibaigus automatinei programai arba ją atšaukus vienu metu paspaudžiant 2 ir 3 klavišą. Simbolis „A“ pradingsta ir išsijungia .


#### Laikmačio nustatymas (nuo 0:01 iki 24:00 = val., min.)

Paspauskite 1 klavišą ir pasirinkite virimo laiką paspausdami 4 arba 5 klavišą. Įsijungia simbolis . Praėjus nustatytam laikui pasigirsta akustinis skambutis ir  išsijungia.



#### Pusiau automatinio veikimo būseną

**(virimo periodas nuo 0:01 iki 23:59 = val., min.)**



Paspauskite 2 klavišą ir virimo laiką nustatykite 4 arba 5 klavišiu; užsidega abu simboliai „A“ ir .



Pasibaigus nustatytam periodui  išsijungia, sumirksi „A“ ir suskamba skambutis.

#### Pusiau automatinio veikimo būseną (virimo pabaigos nustatymas nuo 0,01 iki 23,59 = val., min.)

Paspauskite 3 klavišą ir virimo seanso pabaigą nustatykite 5 klavišiu; įsijungia abu simboliai „A“ ir . Pasiekus nustatytą valandą  išsijungia, sumirksi „A“ ir suskamba skambutis.

#### Automatinis veikimas (su uždelstu paleidimu)

Pirmiausia nustatykite virimo periodą (įsijungia „A“ ir ) , tada nustatykite virimo laiko pabaigą ( išsijungia), kaip aprašyta anksčiau.

Simbolis  vėl išsijungia pradedant virimo seansą. Pasibaigus virimo laikui  išsijungia, sumirksi „A“, o skambutis praneša apie virimo pabaigą.

#### Skambutis

Skambutis pradeda skambėti pasibaigus virimo seansui arba laikmačiui. Jis gali skambėti iki 7 minučių. Norėdami jį išjungti anksčiau, paspauskite bet kurią funkcijų klavišą.

#### Programos paleidimas ir valdymas

Programa pradeda iš karto ją nustačius. Jei norite patikrinti programos parametrus, paspauskite atitinkamą klavišą.

#### Programos parametro modifikavimas arba atšaukimas

Jei laikrodyje rodomas laikas apima nustatytą virimo periodą, atsiranda automatinės funkcijos klaida ir jūs dėmesį atkreipia skambutis mirksintis „A“ simbolis. Tokią klaidą nustatyme galima pataisyti keičiant virimo laiko ilgį ir jo pabaigą. Bet kurią nustatytą programą galima modifikuoti bet kurio metu pirmiausia paspaudžiant atitinkamą programos mygtuką, tada 4 arba 5 klavišą. Norėdami atšaukti programą nustatytą laiką pataisykite nustatydami reikšmę „0.00“. Atšaukus veikimo laiką, veikimo pabaiga taip pat atšaukiama, ir atvirksčiai. Orkaitė išsijungia automatiškai ir sumirksi „A“ simbolis.

**BENDROJI DALIS**

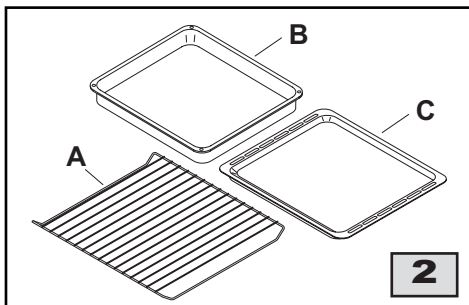
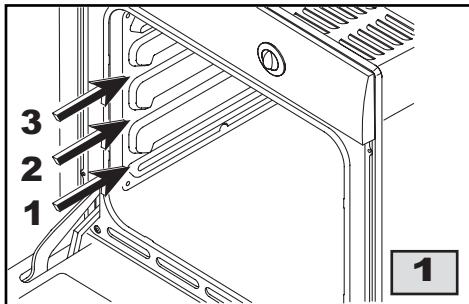
Kad orkaitė neperkaistų, joje yra sumontuotas apsauginis prietaisas, kuris automatiškai išjungia orkaitę, jei nesuveikia termostatas. Tokiu atveju maitinimas laikinai pertraukiamas: **patiems orkaitės remontuoti negalima, būtina prietaisą išjungti ir pranešti apie gedimą vietiniam techninės priežiūros centrai.**

Be to, kai kuriuose modeliuose yra sumontuotas ventiliatorius priekiniam valdymo skydui, rankenėlėms, orkaitės durų rankenai ir elektrinėms dalims vėsinti.

Ant orkaitės sienų yra skersiniai, tam tikriems priedams atremti (1 pav.). **Priedų tipas ir kiekis priklauso nuo prietaiso modelio (2 pav.):**

- grotelės (A);
- Padėklas riebalams surinkti (B.)\*;
- Pyragų arba picos padėklas (C)

(\*) tik kai kuriuose modeliuose

**BENDROS SAUGAUS DARBO INSTRUKCIJOS**

- Kepant, orkaitės be priežiūros palikti negalima. Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama.
- Atidarykite dureles laikant orkaitės rankeną per vidurį. Atidarius duris, **NEGALIMA** jų spausti žemyn pernelyg stipriai.
- Naudojant orkaitę, normalu, kad ant durys bei vidinės sienos apgaruoja. Jis nepablogina orkaitės veikimo.
- Atidarant orkaitės duris, reikia saugotis karštų garų.
- Veikianti orkaitė labai įkaista. Nelieskite įkaitusių detalių orkaitės viduje. Įdėkite ir ištraukite indus iš orkaitės mūvėdami apsauginėmis pirštinėmis.
- Atsargiai įdėkite ir ištraukite maistą iš orkaitės, saugokite, kad ant karštos orkaitės plokštės neišsipiltų padažas (įkaitę riebalai ir aliejus gali lengvai užsidegti).
- Orkaitėje naudokite tik aukštai temperatūrai, nurodytai ant termostato reguliavimo rankenėlės, atsparius indus.
- Kepant, neuždenkite apatinės orkaitės plokštės ar grotelių folija ar kita medžiaga.
- Naudojant grotelės, apačioje būtina padėti skardą, skirtą lašančiam padažui ar riebalams surinkti, kaip patariama skyriuje „NAUDINGI KEPIMO PATARIMAI“.
- Baigus naudotis prietaisu, visas valdymo rankenėles reikia nustatyti ties padėtimi „Išjungti“.
- SVARBUS ĮSPĖJIMAS. Kepimo metu ar iškart po to orkaitės stiklinės durys ir visi paviršiai gali būti smarkiai įkaitę. Saugokite vaikus, kad neprisisiliestų prie įkaitusios orkaitės!

**SVARBU!!** Kepant orkaitėje ar ant grotelių, orkaitės durys turi būti uždarytos.

**PIRMĄ KARTĄ KEPANT ORKAITĖJE**


Jei prietaise yra sumontuotas programavimo įrenginys, jį reikia nustatyti ties rankinio valdymo padėtimi ir, prieš kepančią pirmą kartą, patikrinkite, ar orkaitėje nieko nėra, uždarykite duris ir kaitinkite orkaitę 2 valandas, kol pasieks aukščiausią temperatūrą. Šios procedūros metu užsigrūdins apsauginė orkaitės vidinė danga ir dings visi jos skleidžiami kvapai. Tuo metu reikia išeiti iš patalpos ir gerai ją vėdinti. Pasibaigus šiai procedūrai, leiskite orkaitei atvėsti ir nuplaukite vidinę jos dalį šiltu vandeniu ir švelnia valymo priemone. Visus priedus, prieš juos naudojant, būtina nuplauti (grotelės, padėklą, indas skysčiams surinkti, iešmas ir pan.).

**Prieš valant, prietaisą būtina išjungti ir ištraukti jo kištuką iš maitinimo lizdo.**

## KAIP NAUDOTIS TRADICINE ORKAITE




## IPRASTAS KEPIMAS

Pasukite parinkties rankenėlę (C instr.) į simboli  ir nustatykite termostato rankenėlę (B instr.) arba pasukite komutatoriaus/termostato rankenėlę (A instr.) į norimos temperatūros nuostatą. Jei reikia pakaitinti, prieš dedant maistą į orkaitę, palaukite, kol išsijungs geltona termostato lemputė. Taip įjungiami apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, vienodai paskirstantys šilumą aplink maistą.

Šis kepimo būdas puikiai tinka visiems produktams kepti (mėsai, žuviai, duonai, picai, pyragams ir pan.).




## SKRUDINIMAS NAUDOJANT VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ

Pasukite parinkties rankenėlę (C instr. arba A) į simboli  ir nustatykite termostato rankenėlę (B instr.), jei tokia yra, į maksimalią temperatūrą. Viršutinis vietinis kaitinimo elementas yra įjungtas ir tiesiogiai kaitina maistą. Ši funkcija itin praverčia skrudinant patiekalo paviršų ar duonos riekes.




## KEPIMAS NAUDOJANT APATINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ

Pasukite parinkties rankenėlę (C instr.) į simboli  ir nustatykite termostato rankenėlę (B instr.) į reikiamą temperatūrą. Palaukite 10 minučių, tada įdėkite į vidų maistą. Apatinis kaitinimo elementas yra įjungtas.

Ši funkcija itin praverčia kepančią maistą, kuriam ruošti naudojama nuosaiki paviršiaus temperatūra (pavyzdžiui, pyragai su uogienėmis ir vaisiais viršuje, sūrio pyragai, karamelė) arba puikiai iškepti jau gerai iš viršaus paskrudusius patiekalus. Ji taip pat labai tinka paruoštiems patiekalams pašildyti.



## GRILIS

Pasukite parinkties mygtuką (C instr. arba A) į simboli  ir nustatykite termostato rankenėlę (B instr.), jeigu tokia yra, į norimą temperatūrą. Pasirinkus šią funkciją, įsijungia viršutinis vidurinis kaitinimo elementas, ir šiluma nukreipiama tiesiai į maisto paviršų (3 pav.).


Ši funkcija tinka ne tik kepimui ant grotelių, bet ir maistui arba duonos riekiams apskrudinti.

Grilio funkcija savaime įjungia galinį iešmą. Kepant ant grotelių, būtina padėti skysčių surinkimo indą lašančiam padažui surinkti, kaip patariama skyriuje „KEPIMO PATARIMAI“.

## KAIP NAUDOTIS ORKAITE SU VENTILIATORIUMI




## ATITIRPDYMAS KAMBARIO TEMPERATŪROJE

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (C instr.)  ženklui ir įdėkite į orkaitę norimą atitirpdyti maistą. Trukmė priklauso nuo maisto kiekio ir rūšies. Pasirinkus tik šią funkciją, įsijungs ventiliatorius ir oras ims cirkuliuoti aplink sušaldytą maistą lėtai jį atitirpindamas. Ši funkcija ypač tinka vaisiams ir pyragams.




## KEPIMAS SU VENTILIATORIUMI IR GALINĖS SIENELĖS KAITINIMO ELEMENTUI

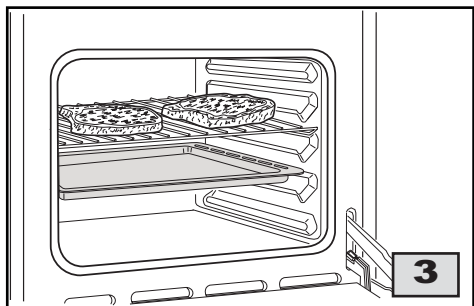
Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (C instr.)  ženklui, o termostato valdymo rankenėlę (B instr.) – ties reikalinga temperatūra. Prieš įdedant maistą, reikia palaukite, kol išsijungs geltona termostato lemputė. Įsijungia galinės sienelės kaitinimo elementas ir ventiliatorius tolygiai paskirsto šilumą. Orkaitė greitai įkaista ir vienu metu skirtinguose lygiuose galima kepti skirtingos rūšies maistą (žiūrėti 4 pav.). Šis kepimo būdas ypač tinka kepančią pyragus.



## GRILIS


Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (C instr.)  ženklui, o termostato valdymo rankenėlę (B instr.) – ties reikalinga temperatūra. Įsijungia viršutinės dalies kaitinimo elementas, ir, virš maisto tolygiai paskirstoma šiluma (3 pav.). Be grilio šiuo kepimo būdu galima lengvai apskrudinti kepančią maistą.

**Būtina visada padėti skysčių surinkimo indą apačioje, kaip nurodyta skyriuje „KEPIMO PATARIMAI“.**




## KAIP NAUDOTIS DAUGIAFUNKCE ORKAITE



**ATITIRPDYMAS KAMBARIO TEMPERATŪROJE**

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (C instr.)  ženklui ir įdėkite į orkaitę norimą atitirpdyti maistą. Trukmė priklauso nuo maisto kiekio ir rūšies. Įjungus šią funkciją, išjungs tik ventiliatorius. Lengvas oro srautas aplink sušaldytą maistą lėtai atitirpdys jį. Ši funkcija ypač tinka vaisiams ir pyragams.



**IPRASTAS KEPIMAS**

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (C instr.)  ženklui, o termostato valdymo rankenėlę (B instr.) – ties reikalinga temperatūra. Jei reikia pakaitinti, prieš dedant maistą į orkaitę, palaukite, kol išsijungs geltona termostato lemputė. Taip įjungiami apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, vienodai paskirstantys šilumą aplink maistą. Šis kepimo būdas puikiai tinka visiems produktams kepti (mėsai, žuviai, duonai, picai, pyragams ir pan.).


**IPRASTAS KEPIMAS + VENTILIATORIUS**

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (C instr.)  ženklui, o termostato valdymo rankenėlę (B instr.) – ties reikalinga temperatūra. Jei reikia pakaitinti, prieš dedant maistą į orkaitę, palaukite, kol išsijungs geltona termostato lemputė. Taip įjungiami apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, o ventiliatorius vienodai paskirsto šilumą aplink maistą. Šis derinys tinka greitam kepimui, todėl galima naudoti daugiau lėkščių skirtinguose orkaitės lygmenyse (4 pav.).



**GRILIS**

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (C instr.)  ženklui, o termostato valdymo rankenėlę (B instr.) – ties pageidaujama temperatūra. Pasirinkus šią funkciją, išjungia viršutinis vidurinis kaitinimo elementas, ir šiluma nukreipiama tiesiai į maisto paviršių (3 pav.).

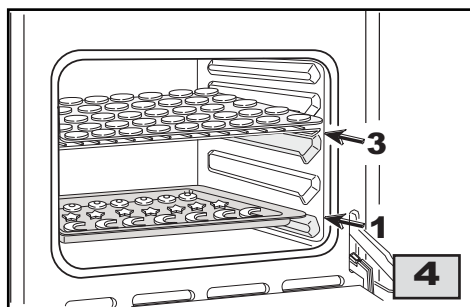
Ši funkcija tinka ne tik kepimui ant grotelių, bet ir maistui arba duonos riekėms apskrudinti.

Grilio funkcija savaime įjungia galinį iešmą. Kepant ant grotelių, **būtina padėti skysčių surinkimo indą lašančiam padažui surinkti, kaip patariama skyriuje „KEPIMO PATARIMAI“.**


**GRILIS SU VENTILIATORIUMI**

Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties (C instr.)  ženklui, o termostato valdymo rankenėlę (B instr.) – ties pageidaujama temperatūra, kaip nurodyta 14 puslapyje esančioje lentelėje. Pasirinkus šią funkciją, išjungia viršutinis vidurinis kaitinimo elementas, ir ventiliatorius tolygiai paskirsto šilumą. Šis procesas sušvelnina tiesiogiai į maisto paviršių nukreipiamą karštį ir sumažina temperatūrą. Todėl patariama jį naudoti tolygiai auksiniam ir traškiam paviršiui gauti, tinka sveikoms žuvims ir paukščiams kepti.

Kepant ant grotelių, **būtina padėti skysčių surinkimo indą lašančiam padažui surinkti, kaip patariama skyriuje „KEPIMO PATARIMAI“.**



**KEPIMO PATARIMAI****Pyragai, sausainiai ir duona**

- Prieš kepatn duoną ar pyragus, orkaitę pakaitinkite bent 15 minučių.
- Kepant, nevarstykite orkaitės durų, nes šaltas oras sustabdys kilimą.
- Iškepus, išjunkite orkaitę ir leiskite pyragui pastovėti 10 minučių.
- Pyragams kepti nenaudokite emaliuoto orkaitės padėklo ar skysčių surinkimo indo. Naudokite tam tinkamus orkaitės indus.
- *Kaip nustatyti, ar pyragas jau iškepė?* Likus 5 minutėms iki kepimo pabaigos, į pyrago paviršų įkiškite medinį dantų krapštuką. Jei ant jo neprilipo pyrago, vadinasi, jis iškepęs.
- *Kas, jei pyragas sukrito?* Kitą kartą reikia naudoti mažiau skysčio arba sumažinti temperatūrą maždaug 10°C.
- *Kas, jei pyragas per sausas?* Pradurkite pyragą dantų krapštuku ir įlašinti kelis lašus vaisių sulčių arba likerio. Kitą kartą padidinkite kepimo temperatūrą maždaug 10°C ir nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
- *Kas, jei pyrago paviršius per tamsus?* Kitą kartą padėkite pyragą ant žemesnės lentynos ir kepkite žemesnėje temperatūroje ilgesnį laiką.
- *Jei jo paviršius sudegė?* Nupjaukite sudegusį sluoksnį ir apibarstykite cukrumi arba papuoškite kremu, džemu, grietinėle ar pan.
- *Jei pyrago apačia per tamsi?* Kitą kartą reikia jį padėti ant aukštesnės lentynos ir kepti žemesnėje temperatūroje.
- *Jei pyrago ar duonos paviršius atrodo iškepęs, o vidus - ne:* kitą kartą naudoti mažiau skysčio, kepti žemesnėje temperatūroje ir ilgesnį laikotarpį.
- *Jei pyrago neįmanoma išimti iš skardos/indo?* Apveskite peiliu aplink kraštus, uždėkite ant pyrago paviršiaus drėgną šepetą ir apverskite skardą. Kitą kartą skardos paviršius tolygiai ištepkite riebalais ir pabarstykite miltais ar duonos trupiniais.
- *Jei biskvito neįmanoma išimti iš kepimo padėklo:* padėklą trumpam vėl įdėkite į orkaitę ir prieš atvėstant pakelkite biskvitą. Kitą kartą naudokite kepimo popierių, kad vėl taip nenuitktų.

**Valgiai – mėsa:**

- Gaminant valgius, kuriems iškepti daugiau nei 40 minučių, orkaitę reiki išjungti 10 minučių prieš iškepatn valgiui visai likusiai šilumai sunaudoti ir energijai sutaupyti.
  - Kepsnys bus sultingesnis, jei kepsite uždarytame inde, ir traškesnis, jei kepsite inde, neuždengtu dangčiu.
  - Baltai mėesai, paukštienai ir žuviai kepti paprastai reikalinga vidutinio karščio temperatūra (žemesnė negu 200°C).
  - Raudonai mėesai, kuri dažnai kepama kaip „žalia“, kepti reikalinga aukšta temperatūra (virš 200°C) ir ilga trukmė.
  - Norint iškepti gardesnę mėsa, įdėkite rūkytos kiaulienos ir prieskonių.
  - *Jei kepsnys kietas ir sausas:* kitą kartą mėsą reikia ilgiau palaikyti marinatė.
  - *Jei kepsnio paviršius arba apačia yra per tamsi:* kitą kartą kepatn, mėsa reiki kepti ant aukštesnės arba žemesnės lentynos, sumažinti temperatūrą ir kepti ilgiau.
  - *Kepsnys neiškepė?* Supjaustykite griežinėliais, išdėliokite ant kepimo padėklo su padažu ir pabaikite kepti.
- Kepimas ant grotelių**
- Prieš kepatn maistą ant grotelių, jį reikia saikingai pašlakstyti riebalais ir pabarstyti prieskoniais.
  - Kepant mėsą, būtina visada naudoti skysčius surenkantį indą (žiūrėkite 3 pav.). Į skysčių surinkimo indą reikia įpilti truputį vandens. Tada riebalai ir padažai nedegs ir neskleis nemalonaus kvapo ir dūmų. Kepant, įpilkite daugiau vandens garavimui kompensuoti.
  - Apkepus vieną pusę, kepamą maistą reikia apversti.

**Aluminiis ims rūdyti, jei susilies su maiste esančiomis arba kepimo metu įpilamomis (actas, citrinos sultys) organinėmis rūgštimis. Todėl patariama maisto nedėti tiesiai ant aluminiinių ar emaliuotų padėklų, o ant kepimui orkaitėje tinkamo popieriaus.**

## MAISTO GAMINIMO/KEPIMO LENTELĖ

| MAISTAS               | Svoris, kg | Orkaitės lentynos padėtis nuo apačios | KEPIMAS ESANT NATŪRALIAI KONVEKCIJAI |                          | KEPIMAS ESANT PRIVERSTINEI KONVEKCIJAI (SU VENTILIATORIUMI) |                          | PASTABOS   |
|-----------------------|------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--|
|                       |            |                                       | Temperatūra, °C                      | Kepimo laikas, minutėmis | Temperatūra, °C   | Kepimo laikas, minutėmis |  |
| <b>MĖSA</b>           |            |                                       |                                      |                          |   |                          |  |
| Kepta veršiena        | 1          | 2                                     | 200-225                              | 100-120                  | 190   | 100-120                  | Kepimo skarda arba kitas indas ant orkaitės lentynos |
| Kepta jautiena        | 1          | 1                                     | 200-225                              | 40-50                    | 190   | 40-50                    |  |
| Kepta kiauliena       | 1          | 2                                     | 200-225                              | 100-120                  | 190   | 100-120                  |  |
| Kepta avienu          | 1          | 1                                     | 200-225                              | 100-120                  | 190   | 100-120                  |  |
| <b>ŽVĖRIENA</b>       |            |                                       |                                      |                          |   |                          |  |
| Kepas kiškis          | 1          | 2                                     | 225 - maks.                          | 50-60                    | 225 - maks.   | 50                       |  |
| Kepas fazanas         | 1          | 2                                     | 225 - maks.                          | 60-70                    | 225 - maks.   | 60                       |  |
| Kepa kurapka          | 1          | 2                                     | 225 - maks.                          | 50-60                    | 225 - maks.   | 50                       |  |
| <b>PAUKŠTIENA</b>     |            |                                       |                                      |                          |   |                          |  |
| Kepas viščiukas       | 1          | 2                                     | 200-225                              | 80-90                    | 190   | 70-80                    |  |
| Kepas kalakutas       | 1          | 2                                     | 200-225                              | 100-120                  | 190   | 90-110                   |  |
| Kepa antis            | 1          | 2                                     | 200-225                              | 90-110                   | 190   | 80-100                   |  |
| <b>ŽUVIS</b>          |            |                                       |                                      |                          |   |                          |  |
| Kepa žuvis            | 1          | 2                                     | 200                                  | 30-35                    | 170-190   | 25-30                    |  |
| Troškinta žuvis       | 1          | 2                                     | 175                                  | 20-25                    | 160-170   | 15-20                    |  |
| <b>KEPT MAKARONAI</b> |            |                                       |                                      |                          |   |                          |  |
| Lazanija              | 2,5        | 1                                     | 210-225                              | 60-75                    | 225 – maks.   | 30-40                    |  |
| Cannelloni            | 2,5        | 1                                     | 210-225                              | 60-75                    | 225 – maks.   | 30-40                    |  |
| <b>PICA</b>           | 1          | 2                                     | 225 - maks.                          | 25-30                    | 225 - maks.   | 20-25                    |  |
| <b>DUONA</b>          | 1          | 2                                     | 225 - maks.                          | 20-25                    | 220   | 20                       |  |
| <b>TEŠLA</b>          |            |                                       |                                      |                          |   |                          |  |
| Paprastas biskvitas   |            | 2                                     | 190                                  | 15                       | 170-190   | 15                       | Kepimo padėklas ant orkaitės lentynos                |
| Trapi tešla           |            | 2                                     | 200                                  | 20                       | 190-200   | 20                       |  |
| Viktorijos biskvitas  | 0,8        | 2                                     | 200                                  | 40-45                    | 190-200   | 40-45                    |  |
| <b>PYRAGAI</b>        |            |                                       |                                      |                          |   |                          |  |
| „Angel“ pyragas       | 0,8        | 2                                     | 190                                  | 52                       | 170-190   | 45                       | Pyragų skarda ant orkaitės lentynos                  |
| Vaisinis pyragas      | 0,8        | 2                                     | 200                                  | 65                       | 190-200   | 65                       |  |
| Šokoladinis pyragas   | 0,8        | 2                                     | 200                                  | 45                       | 190-200   | 45                       |  |

Lentelėse pateikiamos vertės (temperatūra ir kepimo trukmė) yra apytikrės ir gali skirtis atsižvelgiant į kiekvieno asmens kepimo įgūdžius. Šioje lentelėje pateikiama kepimo trukmė tik ant vienos lentynos. Jei kepte su ventiliatoriumi ir naudojate daugiau negu vieną lentyną (įdedamos 1 ir 3-ios padėties lentynos), kepimo trukmė pailgės maždaug 5 – 10 minučių.

## KEPIMO ANT GROTELIŲ LENTELĖ

| MAISTAS                   | Svoris, kg | Orkaitės lentynos padėtis nuo apačios | KEPIMAS ESANT NATŪRALIAI KONVEKCIJAI |                          |          | KEPIMAS ESANT NENATŪRALIAI KONVEKCIJAI (su ventiliatoriumi) |                          |          |
|---------------------------|------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------|---|--------------------------|----------|
|                           |            |                                       | Temperatūra, °C                      | Kepimo laikas, minutėmis |          | Temperatūra, °C   | Kepimo laikas, minutėmis |          |
|                           |            |                                       |                                      | 1-a pusė                 | 2-a pusė |   | 1-a pusė                 | 2-a pusė |
| <b>MĖSA</b>               |            |                                       |                                      |                          |          |   |                          |          |
| Muštinis                  | 0,50       | 2-3                                   | 225-Max                              | 12-15                    | 12-15    | 200   | 10                       | 10       |
| Žlėgtainis                | 0,15       | 2-3                                   | 225-Max                              | 5                        | 5        | 200   | 5                        | 5        |
| Viščiuko pusė (po 0,5 kg) | 1          | 2-3                                   | 225-Max                              | 20-25                    | 20-25    | 200   | 18                       | 18       |
| <b>ŽUVIS</b>              |            |                                       |                                      |                          |          |   |                          |          |
| Upėtakis                  | 0,42       | 2-3                                   | 225-Max                              | 18                       | 18       | 200   | 10                       | 10       |
| Jūrų liežuvis             | 0,20       | 2-3                                   | 225-Max                              | 10                       | 10       | 200   | 7                        | 7        |
| <b>DUONA</b>              |            |                                       |                                      |                          |          |   |                          |          |
| Skrebutis                 |            | 3                                     | 225-Max                              | 2-3                      | 2-3      | 200   | 2-3                      | 2-3      |

Lentelėse pateikiamos vertės (temperatūra ir kepimo trukmė) yra apytikrės ir gali skirtis atsižvelgiant į kiekvieno asmens kepimo įgūdžius. Kepimo ant grotelių trukmė gali skirtis priklausomai nuo mėsos storio ir asmeninio skonio.

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- **Prieš atlikdami bet kokius priežiūros darbus ar prieš valydami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.**
- **Prietaisui valyti nenaudokite jokio valytuvo, valančio garais.**
- **Neplaukite dalių, jeigu jos yra karštos.**
- **Niekada nenaudokite abrazyvinių miltelių, šveitiklių ar agresyvių purškiamųjų priemonių.**
- **Nepalikite ant paviršiaus nė minutei acto, kavos, pieno, sūraus vandens ar citrinų, pomidorų sulčių.**

Visas išorines orkaitės dalis (nerūdijančio plieno, šonines plokštes, durelių stiklą) reikia dažnai valyti švelnia valymo priemone ir trupučiu vandens, tada sausai nušluostyti minkštu skudurėliu.

**Nenaudokite** šiurkščių ar abrazyvinių medžiagų, aštrių metalinių šveitiklių orkaitės durelių stiklui valyti, nes tokios priemonės gali subraižyti stiklą, dėl to stiklas gali skilti.

Šalindami dėmes ar klijų nuo lipduko likučius **neaudokite** kvapiųjų ar alifatinių tirpalų dažytiems ar nerūdijančio plieno paviršiams.

#### VIDINĖS ORKAITĖS DALYS

Patariame išvalyti orkaitę po kiekvieno naudojimo. Pašalinkite kepimo liekanas, tokias kaip riebalai arba cukrus, nes kitą kartą pridegusios jos gali tapti apkalkėjimų arba neišimamų dėmių bei nemalonių kvapų priežastimi. Valymas turi būti visada atliekamas prie drungnos orkaitės muilinu vandeniu, atidžiai išskalaujant ir neprikaištingai išdžiovinant orkaitės sieneles. Visada nuplaukite ir panaudotus priedus.

**Nepurškite ir neplaukite elektrinių kaitinimo elementų ir termostato valikliai, kurių sudėtyje yra rūgščių (žr. informacinę etiketę ant naudojamo produkto). Gamintojas neatsako už žalą ir gedimus dėl netinkamo valymo.**

#### ORKAITĖS TARPINĖ

Orkaitės tarpinė yra labai svarbi jos tinkamam veikimui ir funkcionavimui. Mes patariame:

- valyti ją nenaudojant šveičiamųjų įrankių ar valiklių;
- reguliariai tikrinti jos būklę.

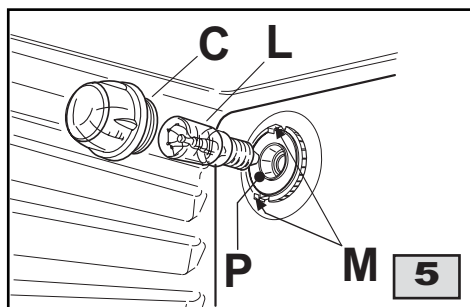
**Jeigu tarpinė sukietėjo arba yra pažeista, reikia kreiptis į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nenaudoti orkaitės, kol ją suremontuos.**

#### ORKAITĖS LEMPUTĖS PAKĖITIMAS (5 pav.)

**Dėmesio! Prieš keisdami lemputę, įsitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir jums nėra grėsmės gauti elektros šoką.**

Jeigu reikia pakeisti orkaitės lemputę (L), naujosios techniniai duomenys turi atitikti aprašytuosius 16 puslapyje, ir turi būti atspari aukštai temperatūrai (300°C).

Atsukite stiklinį apsauginį dangtį (C) prieš laikrodžio rodyklę ir pakeiskite lemputę. Rūpestingai įdėkite lemputę ir įsukite laikrodžio rodyklės kryptimi.





Problemos dažniausiai atsiranda dėl netinkamos priežiūros ir gali būti lengvai išsprendžiamos be techninės pagalbos.

| Potenciali PROBLEMA                            | Galimas SPRENDIMAS  |
|--|---|
| Orkaitė neveikia                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Patikrinkite, ar įkištas maitinimo kištukas į lizdą.</li> <li>Patikrinkite, ar valdymo rankenėlės nustatytas ties tinkama padėtimi, ir, ar įjungta programavimo prietaiso rankinio valdymo funkcija; tada pakartokite instrukcijose aprašytą procedūrą.</li> <li>Patikrinkite elektrinės apsaugos sistemos jungiklius (RCD). Jei sistema sugedo, reikia kreiptis į elektriką.</li> </ul> |
| Kepant, termostato šviesos diodas nebeužsidega | <ul style="list-style-type: none"> <li>Termostato valdymo rankenėlę nustatykite ties aukštesne temperatūra.</li> <li>Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties kita funkcija.</li> </ul>   |
| Neužsidega orkaitės lemputė                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nustatykite pasirinkimo rankenėlę ties kita funkcija.</li> <li>Patikrinkite, ar tinkamai įsukta orkaitės lemputė.</li> <li>Jei ji perdegė, reikia nupirkti specialią atsparią aukštai temperatūrai lemputę ir įsukti laikantis 15 puslapyje nurodytų instrukcijų.</li> </ul>   |

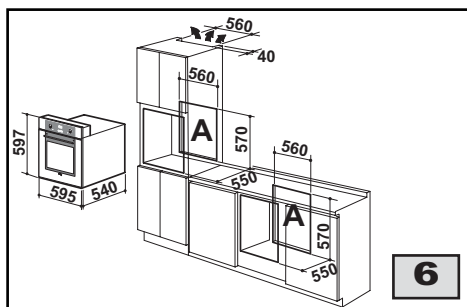
## 5. TECHNINĖS SAVYBĖS

REIKALINGI MAŽIAUSI MATMENYS ORKAITEI ĮMONTUOTI (6 pav.)

| Aukštis, mm | Plotis, mm | Gylis, mm | Tūris, dm <sup>3</sup> |
|-------------|------------|-----------|------------------------|
| 570         | 560        | 550       | 53                     |

### ELEKTRINĖS DALYS

| APIBŪDINIMAS                              | Nominalūs duomenys              |
|---|---------------------------------|
| Apatinis orkaitės kaitinimo elementas     | 1400 W                          |
| Viršutinis orkaitės kaitinimo elementas   | 700+1800 W                      |
| Galinis orkaitės kaitinimo elementas      | 2000 W                          |
| Grilis                                    | 1800 W                          |
| Orkaitės lemputė                          | 15 W - E 14 - T300              |
| Vėsinantis ventiliatorius                 | 18..22 W                        |
| Galinio kaitinimo elemento ventiliatorius | 25..29 W                        |
| Maitinimo kabelis                         | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





## TECHNINĖ INFORMACIJA

Visos šiame instrukcijų skyriuje nurodytus montavimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai. Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto apgadinimą, jei prietaisas netinkamai sumontuojamas, prižiūrimas ar eksploatuojamas.

- Išpakavus orkaitę ir pagalbinus įrenginius, reikia kruopščiai patikrinti, ar prietaisas yra nepriekaištingos būklės. Iškilus abejonėms, prietaiso nenaudokite ir nedelsiant praneškite artimiausiam techninės pagalbos centrui.
- Kai kurios ant prietaiso montuojamos detalės yra apsaugotos polietileno plėvele. Prieš naudojant prietaisą, šią apsaugą būtina nuimti. Norint nuimti plėvelę, naudokite peilį ar smeigtuką.
- Kad orkaitė nejudėtų, reikia prilaikyti durų rankeną.

Visos pakuotei naudojamos medžiagos (kartoninės dėžės, maišai, polistireno putos, vinys ir pan.) turi būti nepasiekiamos vaikams, nes jos kelia grėsmę. Visos pakuotei naudojamos medžiagos yra aplinkai nekenksmingos ir perdirbamos (mediniai rėmai yra neapdoroti cheminėmis medžiagomis, 80-100% kartoninių dėžių galima perdirbti, apsauginiai maišeliai gaminami iš polietileno (PE), juostos iš polipropileno (PP), o apsauginiai laikikliai iš polistireno putų plokščių (PS) be chloro – fluoro karbidų. Atliekas galima perdirbti ir, jas perdirbant, galima sutaupyti naujų žaliavinių medžiagų ir sunaikinti didesnę kiekį atliekų. Todėl mes patariame grąžinti pakuotę parduotuvei, kurioje pirkote prietaisą, arba nuvežti į atliekų surinkimo tarnybą. Dėl artimiausios tarnybos teirautis vietiniame centre.

## ĮSPĖJIMAI

- Kadangi tai – įmontuojama orkaitė, būtina patikrinti, ar prietaisą supančios sienos ir skydai yra atsparūs aukštai temperatūrai 70 K.
- Be to, reikia patikrinti, ar laminuoto plastiko dangos klėjai irgi yra atsparūs aukštai, maždaug 150°C temperatūrai, kad neatsiklijuotų laminuota danga.

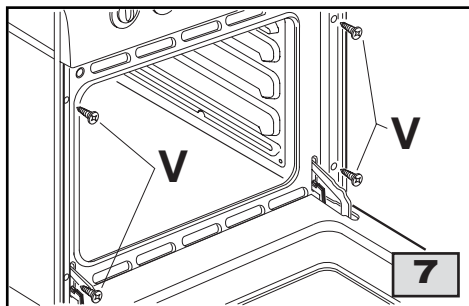
## ORKAITĖS MONTAVIMAS IR TVIRTINIMAS

Orkaitę galima įmontuoti spintelėje ar balda, kurio matmenys turi atitikti parodytuosius 6 pav.

Tinkamai ventiliacijai užtikrinti reikia nuimti užpakalinę baldo plokštę arba padaryti angą (A), kaip parodyta 6 pav.

[dėti prietaisą ir priveržkite jį sraigtais (V) (7 pav.).

Orkaitė turi stovėti ant kieto pagrindo, galinti išlaikyti visą jos svorį, nes prietaisui priveržti spintelėje ar balde naudojami tik sraigtais.



## PRIJUNGIMAS PRIE ELEKTROS TINKLO

Elektros jungtys turi būti atliekamos laikantis patvirtintų standartų ir normatyvinių aktų.

Prieš įjungiant orkaitės maitinimą, būtina patikrinti, ar:

- sistemos ir elektros lizdų srovės stiprumas atitinka didžiausią prietaiso galią (žiūrėti informacinę lentelę ant orkaitės užpakalinės dalies ir prietaiso instrukcijoje);
- lizdas ar sistema yra tinkamai įžeminta pagal patvirtintus standartus ir įstatymus; jei nesilaikoma šių reikalavimų, prietaisas nebetenka garantijos.
- Naudojamas elektros lizdas arba daugiapolinis jungiklis yra lengvai pasiekiami instaliuojamo prietaiso atžvilgiu.

Jungiant prie maitinimo lizdo, reikia:

- Pritvirtinkite prie maitinimo kabelio įprastą atitinkamo krūvio, nurodyto ant informacinės lentelės, kištuką. Sujungti laidus laikantis tolimesnių nurodymų. Būtina atkreipti dėmesį į **įžeminimo laidą, kuris turi būti ilgesnis negu faziniai laidai**:

raidė **L** (fazė) = rudas laidas

raidė **N** (neutralus) = mėlynas laidas

ženklas  $\oplus$  (įžeminimas) = žalias/geltonas laidas

- Maitinimo kabelį būtina nutiesti kuo toliau nuo karščio šaltinio, o jo temperatūra turi būti žemesnė negu 75 K.
- Reikia stengtis nenaudoti adapterių ar šuntų, nes dėl netinkamų jungčių orkaitė gali pavojingai perkaisti.

Kai jungiama tiesiai prie maitinimo šaltinio, reikia:

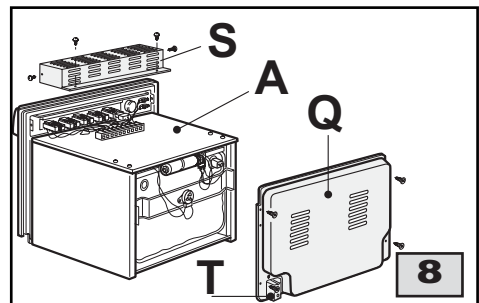
- Sumontuoti daugiapolį jungiklį, kuris gali atlaikyti prietaiso apkrovą, su mažiausia 3 mm tarpais tarp kontaktų. Įžeminimo laido neturi užspausti jungiklis.

## TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš keičiant detales, būtina išjungti prietaiso maitinimą.

## ELEKTRINIŲ DALIŲ KEITIMAS

- Dėl orkaitės lemputės keitimo žiūrėti instrukcijų 15 puslapį.
- Norint pasiekti kitas elektrines dalis, orkaitę būtina atsukti ir išimti iš korpuso (V) (žiūrėti 7 pav.). Išėmus orkaitę, galima pasiekti šilumos plokštę (T) (8 pav.).
- **Jei reikia pakeisti maitinimo kabelį, įžeminimo laidas turi būti ilgesnis negu faziniai laidai ir būtina laikytis visų skyriuje “ELEKTRINĖS JUNGTYS” pateiktų instrukcijų.**
- Nuimkite galinį apsaugos skydą (Q) pavaros varikliui, kaitinimo elementams, temperatūros ribotuvui ir lemputės laikikliui pasiekti (8 pav.).
- Norint pakeisti lemputės laikiklį (P) (5 pav.), atsukite apsauginį stiklinį gaubtą (C), nuimkite laikiklius (M) ir ištraukite lemputės laikiklį iš orkaitės.
- Norint pakeisti termostatą, komutatorių, programavimo prietaisą ir kontrolines lemputes, reikia išimti apsauginę dėžę (S) (8 pav.). Norint atlaisvinti keičiamas detales, reikia išimti valdymo rankenėles ir atsukti sraigtus.



|  |       |
|--|-------|
| 1. SVARĪGAS PIEZĪMES UN LIETOŠANAS INSTRUKCIJA | 4-5   |
| 2. IERĪCES APRAKSTS                            | 6-9   |
| 3. LIETOTĀJA INSTRUKCIJA                       | 10-15 |
| 4. BOJĀJUMU NOVĒRŠANA                          | 16    |
| 5. TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI                    | 16    |
| 6. UZSTĀDĪŠANAS INSTRUKCIJAS                   | 17-18 |

## PALĪDZĪBA UN REZERVES DAĻAS

Lai nodrošinātu labākos darbības rezultātus, pirms ierīces piegādes no rūpnīcas, tās pārbauda un precīzi noregulē kvalificēti speciālisti.

**Jebkurš nepieciešamais turpmākais remonts vai regulēšana, ir jāveic kvalificētam personālam maksimāli rūpīgi un uzmanīgi.**

Šī iemesla dēļ mēs jums iesakām vienmēr sazināties ar savu izplatītāju vai tuvāko servisa centru, norādot zīmolu, modeli, sērijas numuru un radušos problēmu. Visi ar jūsu ierīci saistītie dati ir redzami uz modeļa etiķetes ierīces sānos un uz oriģinālā iepakojuma.

**Datu etiķetes kopija atrodas arī šajā bukletā. Lūdzu, piestipriniet šo etiķeti rokasgrāmatai vai viegli pieejamā vietā ierīces tuvumā.**

Šī informācija ļauj tehniskajam personālam izvēlēties pareizās detaļas un nodrošināt ātru un ērtu apkalpošanu.

Oriģinālās rezerves daļas ir pieejamas tikai mūsu tehniskās palīdzības centros un pie pilnvarotiem izplatītājiem.

**ŠIS LAUKUMS IR PAREDZĒTS INFORMĀTĪVAS ETIĶETES PIESTIPRINĀŠANAI**

Ierīce ir konstruēta un izgatavota saskaņā ar Eiropas standartiem EN 60 335-1 un EN 60 335-2-6 (elektriskais) un to attiecīgiem grozījumiem.

Ierīce atbilst turpmāk minēto Eiropas direktīvu norādījumiem:

- 2006/95 EK attiecībā uz elektrodrošību (BT).
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EK attiecībā uz elektromagnētisko savietojamību (EMC)

un gan uz etiķetes, gan iepakojuma ir izvietots  simbols.

---

Cepeškrāsns piederumi, kas var saskarties ar pārtikas produktiem, ir izgatavoti no materiāliem, kas atbilst 21.12.88. Direktīvai 89/109 EK .

---

Šis ražojums atbilst ES Direktīvai 2002/96/EK.

Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols uz ierīces norāda, ka ierīce tās darba mūža beigās nav likvidējama kopā ar citiem mājturības atkritumiem. Tāpēc tā ir jānogādā uz elektrisko un elektronisko atkritumu pārstrādes centru vai pērkot jaunu līdzvērtīgu ierīci jānodod mazumtirgotājam.



Lietotājs ir atbildīgs par nolietotās ierīces nogādāšanu atbilstošajā savākšanas centrā. Par neizpildi saskaņā ar atkritumu apsaimniekošanas likumdošanu tiek noteikta soda nauda.

Atsevišķa atkritumu savākšana iespējama vēlreizējai izmantošanai, apstrādei un videi draudzīgai iznīcināšanai palīdz samazināt iespējamo negatīvo ietekmi uz vidi un veselību.

Sīkākai informācijai par pieejamām atkritumu savākšanas sistēmām sazinieties ar vietējo pašvaldības cieto atkritumu apsaimniekošanas centru vai veikalu, kurā jūs nopirkāt ražojumu.

Ražotāji un importētāji ir atbildīgi par savu pienākumu izpildi attiecībā uz atkritumu izmantošanu, apstrādi un videi draudzīgu iznīcināšanu tieši vai netieši piedaloties savākšanas sistēmas darbā.

Jūs esat nopircis vienu no mūsu ierīcēm. Mēs jums par to pateicamies. Mēs esam pārliecināti, ka šis jaunais mūsdienīgs, funkcionālais un praktiskais modelis, kas ir ražots no augstākās kvalitātes materiāliem, atbilst jūsu prasībām. Kaut arī šīs ierīces lietošana ir ļoti vienkārša, **mēs jums iesakām rūpīgi un uzmanīgi izlasīt šo rokasgrāmatu.** Tā sniedz informāciju par drošu uzstādīšanu, lietošanu un apkopi. Glabājiet šo rokasgrāmatu drošā un pieejamā vietā.

Ražotājs patur tiesības veikt savu produktu pārveidojumus, ja tos uzskata par nepieciešamiem vai lietderīgiem, un atbilstošām klientu interesēm, nekaitējot galvenajām funkcionālajām un drošības īpašībām.

Ražotājs nevar būt atbildīgs par jebkādam neprecizitātēm, kas radušās drukas vai rakstības kļūdu dēļ un var būt šajā rokasgrāmatā.

**Ievēroj labi:** attēli šajā rokasgrāmatā ir tikai norādoši.

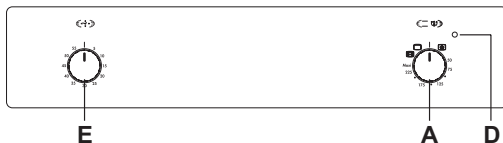
• **Uzstādīšanu un apkopi, kas ir minēta nodaļā “6. UZSTĀDĪŠANAS INSTRUKCIJAS” drīkst veikt tikai kvalificēts personāls.**

- Ierīci drīkst lietot tikai tai paredzētajam mērķim, t.i., cepšanai mājturības vajadzībām. Jebkura cita veida izmantošana tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādēļ bīstamu.
- No ražotāja nevar prasīt atbildību par cilvēkiem vai īpašumam nodarītiem bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai lietošanas dēļ.
- Ja ārējais vai iekšējais iepakojums/pildījums ir noņemts, pārbaudiet, vai ierīce ir neskarta. Šaubu gadījumā nelietojiet ierīci un sazinieties ar kvalificētu personālu.
- Visi izmantotie iepakojuma materiāli (kartona kastes, maisiņi, polistirola putas, naglas u.c.) ir jāglabā bērniem nepieejamā vietā, jo tie var būt bīstami.
- Visi izmantotie iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un pārstrādājami.
- Šīs ierīces elektrisko drošību var garantēt tikai tad, ja tā ir pareizi pievienota atbilstošai zemēšanas sistēmai, kā paredzēts elektrodrošības noteikumos. Ražotājs noraida jebkādu atbildību, ja nav izpildītas šīs instrukcijas prasības. Ja jums rodas šaubas, lūdziet kvalificētam elektriķim veikt jūsu elektroiekārtas pārbaudi.
- Pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka dati uz nominālo lielumu etiķetes atbilst elektroenerģijas pievada datiem (skat. nodaļu “5. TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI”).

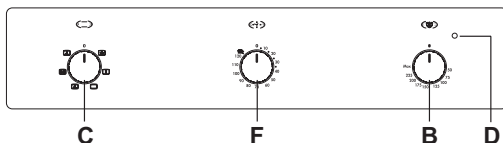
**Daži pamatnoteikumi, kas ir jāievēro lietojot jebkura tipa elektroierīci:**

- # Nepieskarieties elektroierīcei, ja rokas vai kājas ir slapjas vai mitras.
- # Nelietojiet ierīci esot kailām kājām.
- # Nevelciet aiz enerģijas pievada, lai izvilktu kontaktdakšīnu no spraudkontakta.
- # Nepaļaujiet ierīci āra klimatiskajiem apstākļiem.
- # Neļaujiet bērniem vai nekvalificētam personālam bez uzraudzības lietot ierīci.
- Pirms gatavot ēdienu pirmo reizi, pārliecinieties, ka krāsns ir tukša un durvis ir aizvērtas, ieslēdziet krāsnī maksimālo temperatūru un atstājiet to apmēram 2 stundas, lai nodrošinātu, ka smaka, kas rodas no iepakojuma, ir izzudusi. Šajā laikā nodrošiniet pietiekošu ventilāciju.
- Ēdiena gatavošanas laikā un tūlīt pēc tam krāsns durvju stīkls un detaļas var būt ļoti karstas, tāpēc neļaujiet bērniem tuvuoties krāsnij.
- Turiet ierīci tīru. Ēdiena paliekas var radīt aizdegšanos.
- Neizmantojiet krāsnī kā pieliekamo vai katliņu skapīti, kad negatavojat tajā ēdienu: ja krāsns tiek ieslēgta nejauši, tas var izraisīt bojājumus vai negadījumus.
- Ja jūs izmantojat elektrisko kontaktlīdzi, kas atrodas ierīces tuvumā, pārliecinieties, ka kabeli nepieskaras krāsnij un ir pietiekoši tālu no visām karstajām daļām.
- Ja jūs vairs nelietojat krāsnī, pārliecinieties, ka visi slēdži ir izslēgti.
- Pirms uzsākt krāsns tīrīšanu vai apkopi, izslēdziet to, izraujot kontaktdakšīnu no ligzdas.
- Bojājuma vai nepareizas darbības gadījumā izslēdziet krāsnī un atvienojiet to. Nemēģiniet to salabot. Visi remontdarbi un precīza regulēšana ir jāveic kvalificētam personālam maksimāli rūpīgi un uzmanīgi. Šī iemesla dēļ mēs iesakām jums sazināties ar tuvāko servisa centru, paskaidrojot, kāda problēma jums radusies un norādot ierīces detaļas.

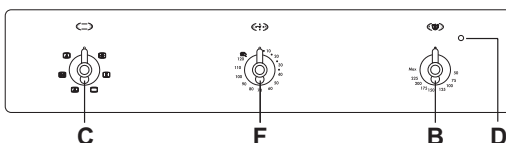
F010X  
F010W  
F010N



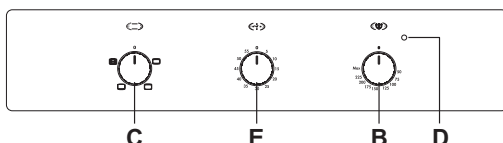
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



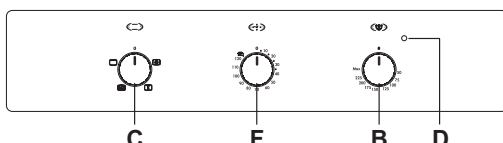
FM060RN



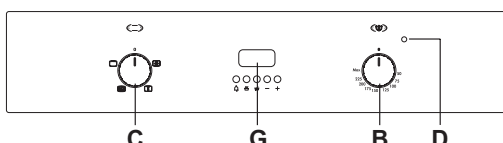
HX010X



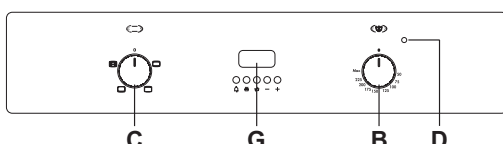
HX040X



HX045X



HX015X






## VADĪBAS PANELIS

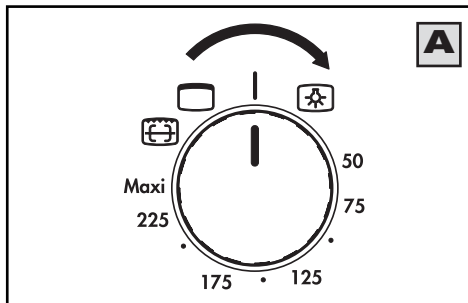
- A. Parastās cepeškrāsns pārslēgsts/termostata rokturis
- B. Krāsns termostata poga
- C. Funkcijas izvēles poga
- D. Brīdinājuma gaisma, kas norāda krāsns termostata aktivizēšanos
- E. Taimeris
- F. Taimeris ar cepšanas laiku
- G. Elektroniskais programmētājs

### VADĪBAS POGAS

#### PARASTĀS CEPEŠKRĀSNS PĀRSLĒGS/ TERMOSTATA ROKTURIS (A. nor.)

Pagriežot rokturi pulksteņrādītāja virzienā var izvēlēties cepeškrāsns funkciju:

- 0 = Krāsns izslēgta
-  = Krāsns apgaismojums ieslēgts, un deg, neatkarīgi no izvēlētas funkcijas
- 50°C līdz Maxi = Cepeškrāsns temperatūras izvēle
-  = Grila un iesma sildīšana ieslēgta (\*)
-  = Ieslēgt augšējo sildelementu







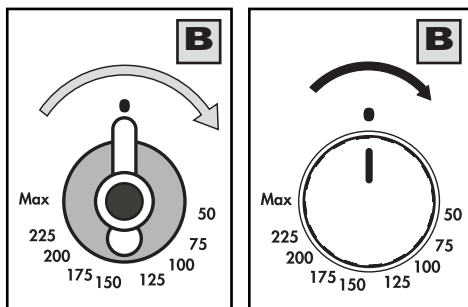
#### TERMOSTATA POGA (B. nor.)

Krāsns pogu griežot pulksteņa rādītāju kustības virzienā, izvēlas un iestata cepšanas temperatūru (50°C līdz maksimālajai temperatūrai).

#### PARASTĀS CEPEŠKRĀSNS FUNKCIJU PĀRSLĒGS (C. nor.)

Griežot krāsns pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā vai pretēji tam, var izvēlēties sekojošas funkcijas:





- 0 = Krāsns izslēgta
-  = Augšējais un apakšējais sildelements ieslēgts
-  = Ieslēgt augšējo sildelementu
-  = Ieslēgt apakšējo sildelementu
-  = Grila un iesma sildīšana ieslēgta (\*)

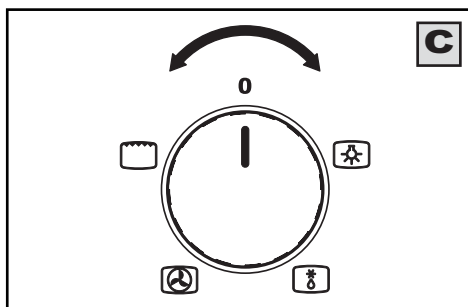
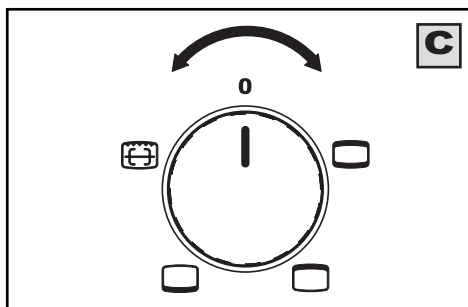


**Piezīme: Izvēloties jebkuru funkciju cepeškrāsns gaisma paliek ieslēgta.**

#### AR VENTILATORU APRĪKOTAS CEPEŠKRĀSNS FUNKCIJU PĀRSLĒGS (C. nor.)

Griežot krāsns pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā vai pretēji tam, var izvēlēties sekojošas funkcijas:







- 0 = Krāsns izslēgta
-  = Krāsns apgaismojums ieslēgts, un deg, neatkarīgi no izvēlētas funkcijas
-  = Ventilators ieslēgts
-  = Aizmugures sildelements ieslēgts ar ventilatoru
-  = Grila sildelements ieslēgts



(\*) Piederumi pieejami un piemēroti tikai atsevišķiem krāšņu modeļiem

**DAUDZFUNKCIJU CEPEŠKRĀSNS FUNKCIJU PĀRSLĒGS (C. nor.)**

Griežot krāsns pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā vai pretēji tam, var izvēlēties sekojošas funkcijas:

- 0 = Krāsns izslēgta
-  = Krāsns apgaismojums ieslēgts, un deg, neatkarīgi no izvēlētās funkcijas
-  = Ventilators ieslēgts
-  = Augšējais un apakšējais sildelements ieslēgts
-  = Augšējais un apakšējais sildelements ieslēgts ar ventilatoru
-  = Grila un iesma sildīšana ieslēgta (\*)
-  = Grila sildelements ieslēgts ar ventilatoru

(\*) Piederumi pieejami un piemēroti tikai atsevišķiem krāšņu modeļiem

**BRĪDINĀJUMA GAISMA, KAS NORĀDA TERMOSTATA AKTIVIZĒŠANOS (D. nor.)**

Kad deg, norāda, ka krāsns vai grils ir ieslēgts. Ēdiena gatavošanas laikā brīdinājums izslēdzas katru reizi, kad ir sasniegts temperatūras iestatījums. Tāpēc parasti brīdinājuma /dzeltenā gaisma izslēdzas un izslēdzas vairākas reizes atbilstoši karsēšanas procesam.

**TAIMERA POGA (E. nor.)**

Lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku, vispirms pagrieziet taimeru pilnībā vienu reizi no kreisās uz labo pusi un tad atpakaļ uz vēlamo minūšu skaitu. Taimeris nozvanīs, kad būs pagājis iestatītais laiks.


**TAIMERIS AR CEPŠANAS LAIKU (F. nor)**

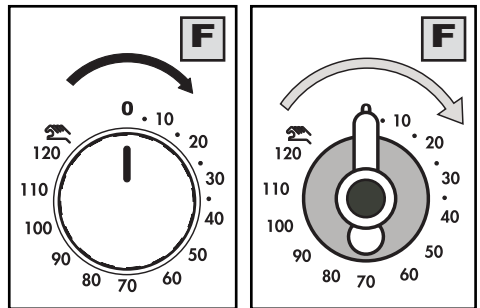
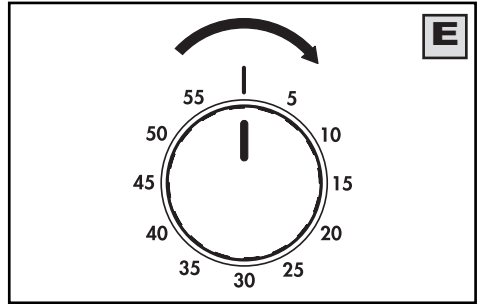
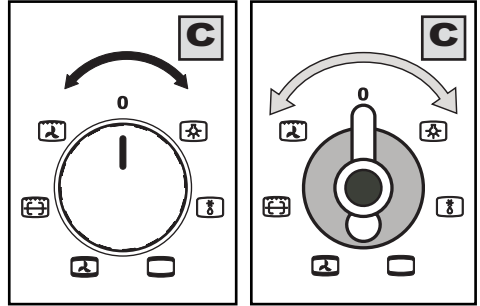
Šim piederumam ir divas funkcijas: tas parāda laiku, kas pagāja kopš cepšanas sākuma un tas automātiski izslēdz cepeškrāsni. **Piezīme: Kad roktura rādītājs ir pozīcijā «0», cepeškrāsni nevar izmantot. Ja jūs izmantojat cepeškrāsni bez programmēšanas, pārliecinieties, ka taimeris ir manuālajā pozīcijā.**

**Darbība pusautomātiskajā režīmā**

Pēc cepšanas veida izvēles iestatiet cepšanas laiku, vispirms vienu reizi pilnīgi pagrieziet taimeru no kreisās puses uz labo pusi un tad atpakaļ uz nepieciešamu ilgumu minūtēs, no 0 līdz 120 minūtēm: cepeškrāsns ieslēgsies. Pēc iestatītā laika noskanēs zvans un ieslēgsies cepšanas laika beigu ierīce.

**Manuālā darbība**

Ja cepšanas laiks ir ilgāks par 2 stundām, vai ja jūs vēlaties izmantot cepeškrāsni bez taimera, pagrieziet rokturi pulksteņrādītāja virzienā līdz rādītājs ir uz  simbola. **Pēc cepšanas pabeigšanas neaizmirstiet pagriezt rokturi stāvoklī «0».**

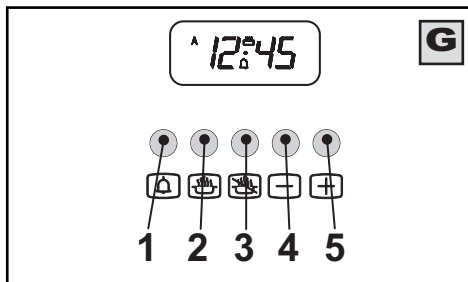




### ELEKTRONISKAIS PROGRAMMĒTĀJS (G. nor.)

Šis programmētājs pilda sekojošas funkcijas:

- Pulkstenis (uzstādāms ar 2. un 3. taustiņu)
- Minūšu skaitītājs (uzstādāms ar 1. taustiņu)
- Gatavošanas laiks (uzstādāms ar 2. taustiņu)
- Gatavošanas laika beigas (uzstādāms ar 3. taustiņu)
- Manuālā vadība (uzstādāms ar 2. un 3. taustiņu)
- Laika skaitīšana atpakaļ (uzstādāms ar 4. taustiņu)
- Laika skaitīšana uz priekšu (uzstādāms ar 5. taustiņu)



Digitālais displejs vienmēr uzrāda laiku, kā arī, nospiežot attiecīgo taustiņu, var uzrādīt gatavošanas laiku, gatavošanas laika beigas vai minūšu skaitītāja laiku.

**Uzmanību: katras uzstādītās funkcijas darbībai (izņemot minūšu skaitītāju) beidzoties, programmētājs cepeškrāsnī izslēdz. Pirms nākamās cepeškrāsns izmantošanas reizes pārliecinieties, ka programmētājs netiks izmantots un, ka ir uzstādīta manuālā vadība (skatīt turpmākās instrukcijas).**

#### Laika uzstādīšana (no 0.01 līdz 24.00 = ss, mm)

Pēc tam, kad cepeškrāsns būs pievienota elektrībai vai uz laiku būs bijusi pārtraukta elektrības padeve, displejā vienlaicīgi mirgos uzraksts "A" un "0.00".

Lai atiestatītu laiku, nospiediet taustiņus 2 un 3 vienlaicīgi, tad nospiediet taustiņu 4 vai 5, līdz sasniegts pareizs pašreizējais laiks. Kad laiks būs uzstādīts, izdzisis uzraksts "A" un iedeģies manuālās vadības simbols

#### Manuālā vadība

Ikreiz iestatot laiku, programma automātiski pārslēdzas manuālajā darba režīmā.

Vēl viens gadījums, kad tas notiek, ir, kad automātiskā programma sasniedz beigas vai tiek atcelta, vienlaicīgi nospiežot taustiņus 2 un 3. Simbols "A" pazūd un parādās .

#### Minūšu skaitītājs (no 0.01 līdz 0.59 = ss, mm)

Nospiediet 1. taustiņu un uzstādi gatavošanas laiku ar taustiņiem 4 vai 5. Iedeģies simbols. Uzstādītā laika beigās sāks skanēt signāls un izdzisis simbols.

#### Pusautomātiskā vadība

(ar gatavošanas laiku no 0.01 līdz 23.59 = ss, mm)

Nospiežot taustiņu 2 un uzstādot gatavošanas laiku ar taustiņiem 4 vai 5, iedeģies uzraksts "A" un simbols , kas deģ visu laiku. Kad uzstādītais laiks beigsies, tad simbols izslēgsies, uzraksts "A" mirgos un skanēs skaņas signāls.

#### Pusautomātiskā vadība (ar gatavošanas laika beigām no 0.01 līdz 23.59 = ss, mm)

Nospiežot taustiņu 3 un uzstādot gatavošanas laika beigas ar taustiņu 5, iedeģies uzraksts "A" un simbols , kas deģ visu laiku. Kad uzstādītais laiks beigsies, tad simbols izslēgsies, uzraksts "A" mirgos un skanēs skaņas signāls.

#### Automātiskā vadība

(ar atceltu gatavošanas sākuma laiku)

Iesākumā uzstādi gatavošanas laiku (iedeģies gan uzraksts "A" gan simbols) un pēc tam gatavošanas laika beigas (izdzisis simbols) tā, kā aprakstīts iepriekš. simbols atkal iedeģies, kad cepeškrāsnī sāksies gatavošana. Kad uzstādītais laiks beigsies, tad simbols izslēgsies, uzraksts "A" mirgos un atskanēs skaņas signāls.

#### Skaņas signāls

Skaņas signāls ieslēgsies uzstādītās programmas vai minūšu skaitīšanas funkcijas beigās, un skanēs aptuveni 7 minūtes. Skaņas signālu var apstādināt, nospiežot kādu no funkciju taustiņiem.

#### Programmas uzsākšana un vadīšana

Programma sāk darboties, tiklīdz tā ir uzstādīta. Uzstādīto programmu var vadīt jebkurā brīdī, nospiežot attiecīgo taustiņu.

#### Programmas izmaiņšana vai atcelšana

Ja pulksteni uzrādītais laiks būs starp gatavošanas sākšanas laika beigām un gatavošanas laiku, tad automātiski parādīsies, ka radusies programmas funkcijas kļūda. Rodoties šādai kļūdai, nekavējoties atskanēs skaņas signāls un mirgos uzraksts "A". Uzstādīšanas kļūdu var izlabot nomainot ilgumu vai gatavošanas laika beigas. Jebkuru uzstādīto programmu jebkurā laikā var izlabot, nospiežot attiecīgo programmatūras taustiņu un pēc tam taustiņus 4 vai 5. Lai atceltu kādu programmu, izmainiet uzstādīto laiku uz "0.00". Ja funkcijas laiks tiek atcelts, tad arī funkcijas beigas ir atceltas, un otrādi. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas un sāk mirgot uzraksts "A".

## VISPĀRĒJI

Mūsu elektriskās krāsni var būt ar ventilatoru vai daudzfunkcionālas krāsni.

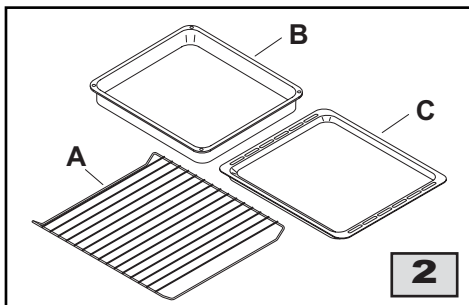
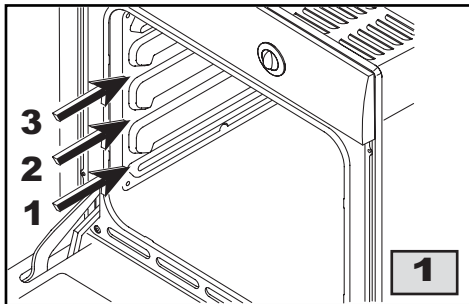
Lai nepieļautu krāsns pārkarsēšanu, tā ir aprīkota ar temperatūras drošības ierīci, kas automātiski ieslēdzas, ja galvenais termostats nedarbojas. Tādā gadījumā elektroapgāde uz laiku tiek atslēgta: **nemēģiniet pats novērst bojājumu, bet izslēdziet ierīci un paziņojiet savam izplatītājam vai servisa centram.**

Turklāt daži modeļi ir aprīkoti ar ventilatoru vai tangenti, lai atdzesētu priekšējo paneli, pogas, krāsns durvju rokturi un elektrodetaļas.

Krāsns sienīgām ir pakāpieni, lai izvietotu sekojošus piederumus (zīm. 1). **Piederumu veids un daudzums mainās atkarībā no modeļa (zīm. 2):**

- Krāsns grila plaukts (A)
- Pilienu savākšanas paplāte vai pilienu panna (B) (\*)
- Tortes vai picas panna (C)

(\*) tikai atsevišķām versijām



## ISPĀRĒJIE DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Cepšanas laikā neatstājiet krāsni bez uzraudzības. Pārliecinieties, ka bērni nerotājās ar ierīci.
- Atverot krāsni, vienmēr turieties pie roktura durvju vidū. Neizdariet spiedienu uz durvīm, kad tās ir atvērtas.
- Neuztraucieties, ja lietošanas laikā uz durvīm un krāsns iekšējām sienām veidojas kondensāts. Tas neietekmē krāsns darbību.
- Atverot durvis, pievērsiet uzmanību karstam tvaikam
- Ierīce darba laikā kļūst ļoti karsta. Neaiztieciot sildelementus krāsns iekšpusē. Novietojot vai izņemot pannas no krāsns, izmantojiet krāsns cimds.
- Novietojot pārtiku vai izņemot to no krāsns, pārliecinieties, ka mērce nenopil uz krāsns karstās virsmas (pārkarsēta eļļa un tauki viegli var aizdegties).
- Izmantojiet tikai siltumizturīgus traukus, kas ir paredzēti uz termostata pogas norādītajai temperatūrai.
- Cepšanas laikā nepārkļāviet apakšējo krāsns plāksni vai grilu ar skārda foliju vai citu materiālu.
- Lietojot grilu, vienmēr novietojiet paplāti pilienu savākšanai, lai savāktu mērces no taukus, kā ieteikts nodaļā „LIETDERĪGI PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANAI”.
- Pēc ierīces lietošanas pārliecinieties, ka visas vadības pogas ir iestatītas izslēgtā stāvoklī un noslēgtas.
- SVARĪGS BRĪDINĀJUMS: Krāsns stikla durvis un visas virsmas lietošanas laikā un pēc tās var būt ļoti karstas. Turiet bērnus prom no krāsns!

**SVARĪGĪ!!** Lietojot vienlaikus krāsni un grilu krāsns durvis jātur aizvērtas

## KĀ PIRMO REIZI LIETOT KRĀSNS


Ja ierīce ir programmēšanas palīgierīce, pagrieziet to pašrocīgas darbības stāvoklī, un pirms ēdiena gatavošanas pirmo reizi pārliecinieties, ka krāsns ir tukša, un tās durvis ir aizvērtas, un karsējiet krāsni maksimālajā temperatūrā 2 stundas. Tas jums ļaus sadedzināt krāsns iekšējo pārklājumu un izkļiedēt smakas. Šajā laikā nepalieciet šai pašā telpā, un to labi vēdiniet.

Kad tas ir pabeigts, ļaujiet krāsni atdzist un tad iztīriet tās iekšpusi ar karstu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Visi piederumi pirms lietošanas ir jānomazgā (grils, paplāte, piļu tvertne, iesms..).


**Pirms uzsākt tīrīšanu, atvienojiet ierīci no elektroenerģijas pievada.**

#### PARASTĀS CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI


##### TRADICIONĀLĀ ĒDIENA GATAVOŠANA

Pagrieziet pārslēga rokturi (C. nor.) uz simbolu  un iestatiet termostata rokturi (B. nor.) vai pārslēga/termostata rokturi (A. nor.) uz vēlamo temperatūru. Ja tiek rekomendēta iepriekšēja uzkaršēšana, gaidiet, kamēr termostata dzeltenā gaisma nodzīsis, un tad ievietojiet ēdianu krāsnī. Šī iespēja ieslēdz gan augšējo, gan apakšējo sildelementu, vienmērīgi virzot karstumu uz ēdianu. Šis ēdiana gatavošanas veids ir ideāls visa veida ēdianam (gaļai, zivīm, maizei, picai, kūkām..).


##### APCEPINĀŠANA AR AUGŠĒJO SILDELEMENTU

Pagrieziet pārslēga rokturi (C. nor. vai A) uz simbolu  un iestatiet termostata rokturi (B. nor.), ja tas ir, uz maksimālo temperatūru. Ieslēdzas augšējais perimetra sildelements un tas vienmērīgi sadala siltumu pa tiešo uz ēdianu. Šī funkcija ir īpaši piemērota ēdianu augšējās daļas apcepšanai, lai izveidotu brūna garoziņa, vai tosteru gatavošanai.

##### APCEPINĀŠANA AR APAKŠĒJO SILDELEMENTU


Pagrieziet pārslēga rokturi (C. nor.) uz simbolu  un iestatiet termostata rokturi (B. nor.) uz nepieciešamo temperatūru. Uzgaidiet 10 minūtes pirms ēdiana ievietošanas cepeškrāsnī. Ieslēdzas apakšējais sildelements. Šī funkcija ir īpaši piemērota ēdianiem, kuru gatavošanai ir vajadzīgs mērens virspuses siltums (piemēram, atklāti ievārijuma, augļu pīrāgi, siera kūkas, brūnas garoziņas iegūšana) vai pabeigtu gatavot ēdianus, kuriem jau izveidojusies brūna garoziņa. Turklāt, šī funkcija ir ideāli piemērota gatavo ēdianu uzsildīšanai.

##### TRADICIONĀLĀ ĒDIENA GATAVOŠANA AR GRILU

Pagrieziet pārslēga rokturi (C. nor. vai A) uz simbolu  un iestatiet termostata rokturi (B. nor.), ja tas ir, uz vēlamo temperatūru. Izvēloties šo funkciju ieslēdzas centrālais sildelements, un karstums vienmērīgi sadalās uz ēdiana virsmas (3. zīm.). Papildus grilēšanai šī funkcija ir ideāla, lai pievienotu zelta miziņu saviem ēdianiem vai apgrauzdētu maizes šķēles. Grila funkcija automātiski aktivizē iespējamo iesmu. Lietojot grilu, **neaizmirstiet novietot pilienu pannu zem tā, lai savāktu mērces pilienu, kā ieteikts nodaļā „PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANĀ”.**


#### KĀ LIETOT KRĀSNI AR VENTILATORU

##### ATKAUSĒŠANA ISTABAS TEMPERATŪRĀ

Pagrieziet izvēles pogu (C. nor.) uz simbolu  un ielieciet krāsnī ēdianu, kuru vēlaties atkausēt. Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no ēdiana daudzuma un veida.


Ja jūs izvēlaties šo funkciju, darbosies tikai ventilators, kas liek gaisam cirkulēt ap sasaldēto ēdianu, lēni to atkausējot. Tas ir īpaši piemērots augļiem un kūkām.

##### ĒDIENA GATAVOŠANA AR VENTILATORU UN AIZMUGURES SILDELEMENTU

Pagrieziet izvēles pogu (C. nor.) uz simbolu  un noregulējiet termostata pogu (B. nor.) uz nepieciešamo temperatūru. Lai sasildītu ēdianu, pirms ievietot ēdianu krāsnī, kamēr termostata dzeltenā indikatora gaisma nodzīsis.

Aizmugures sildelements ir ieslēgts, un tā siltums izplatās ar ventilatora palīdzību. Krāsns ātri vienmērīgi sasilst un uz atsevišķiem plauktiem vienlaikus var gatavot dažādus ēdianus (skat. 4. zīm.). Šis cepšanas veids ir īpaši ērts dažādu kūku cepšanai.

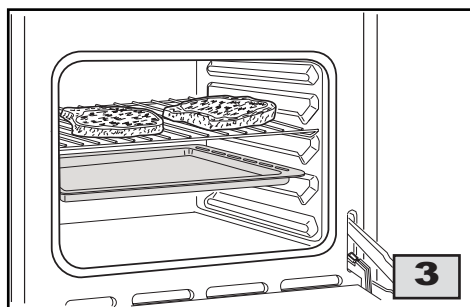
##### TRADICIONĀLĀ ĒDIENA GATAVOŠANA AR GRILU

Pagrieziet izvēles pogu (C. nor.) uz simbolu  un noregulējiet termostata pogu (B. nor.) uz nepieciešamo temperatūru

Augšējais sildelements vidū ir ieslēgts, un tas novirza karstumu tieši uz ēdianu (3. zīm.).


Bez grilēšanas to var lietot, lai nedaudz apbrūninātu sagatavoto ēdianu.

**Vienmēr lietojiet pilienu pannu, lai savāktu cepeša sulu, kā norādīts rindkopā „PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANĀ”.**




## KĀ LIETOT DAUDZFUNKCIONĀLU KRĀSNĪ

### ATKAUSĒŠANA ISTABAS TEMPERATŪRĀ

Pagrieziet izvēles pogu (C. nor.) uz simbolu  un ielieciet krāsnī ēdienu, kuru vēlaties atkausēt. Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un veida.


Ja jūs izvēlaties šo funkciju, darbosies tikai ventilators, kas liek gaisam cirkulēt ap sasaldēto ēdienu, lēni to atkausējot. Tas ir īpaši piemērots augļiem un kūkām.

### TRADICIONĀLĀ ĒDIENA GATAVOŠANA

Pagrieziet izvēles pogu (C. nor.) uz simbolu  un noregulējiet termostata pogu (B. nor.) atbilstoši nepieciešamai temperatūrai. Ja tiek rekomendēta iepriekšēja uzkaršēšana, gaidiet, kamēr termostata dzeltenā gaisma nodzīsis, un tad ievietojiet ēdienu krāsnī. Šī iespēja ieslēdz gan augšējo, gan apakšējo sildelementu, vienmērīgi virzot karstumu uz ēdienu.


Šis ēdiena gatavošanas veids ir ideāls visa veida ēdienam (gaļai, zivīm, maizei, picai, kūkām..).

### KOMBINĒTAIS ĒDIENU GATAVOŠANAS VEIDS- TRADICIONĀLAIS UN KOPĀ AR VENTILATORU

Pagrieziet izvēles pogu (C. nor.) uz simbolu  un noregulējiet termostata pogu (B. nor.) atbilstoši nepieciešamai temperatūrai. Ja tiek rekomendēta iepriekšēja uzkaršēšana, gaidiet, kamēr termostata dzeltenā gaisma nodzīsis, un tad ievietojiet ēdienu krāsnī. Šī iespēja ieslēdz gan augšējo, gan apakšējo sildelementu, un karstums ar ventilatora palīdzību vienmērīgi izplatās uz ēdienu.


Šī kombinācija ir piemērota ātrai ēdiena gatavošanai un ļauj lietot vairākas dažādos līmeņos krāsnī novietotas plātes. (4. zīm.).

### TRADICIONĀLĀ ĒDIENA GATAVOŠANA AR GRILU

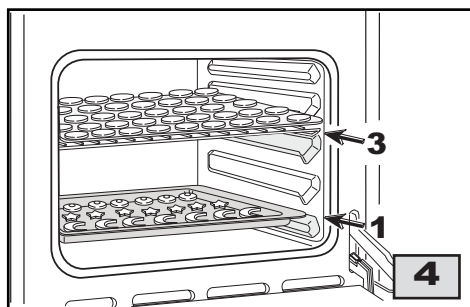
Pagrieziet izvēles pogu (C. nor.) uz simbolu  un noregulējiet termostatu (B. nor.) uz nepieciešamo temperatūru. Izvēloties šo funkciju ieslēdzas centrālais sildelements, un karstums vienmērīgi sadalās uz ēdiena virsmas (3. zīm.). Papildus grilēšanai šī funkcija ir ideāla, lai pievienotu zelta miziņu saviem ēdieniem vai apgraudzētu maizes šķēles.

Grila funkcija automātiski aktivizē iespējamo iesmu. Lietojot grilu, **neaizmirstiet novietot pilienu pannu zem tā, lai savāktu mērces pilienus**, kā ieteikts nodaļā „PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANĀ”.

### ĒDIENA GATAVOŠANA UZ GRILA DARBINOT VENTILATORU

Pagrieziet izvēles pogu (C. nor.) uz simbolu  un iestatiet termostatu (B. nor.) uz temperatūru, kā norādīts 14. lapā atrodamajā tabulā. Izvēloties šo funkciju, ieslēgsies augšējais centrālais sildelements, un ventilators izplatīs siltumu. Šī procedūra remdē tiešo karstumu uz ēdiena virsmas, un izmanto mērenākas temperatūras. Tāpēc tas ir ieteicams vienmērīgi zeltainam kraukšķīgam nobeigumam, kas ir ideāls veselām zivīm un mājputniem.

Lietojot grilu, **neaizmirstiet novietot pilienu pannu zem tā, lai savāktu mērces pilienus**, kā ieteikts nodaļā „PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANĀ”.



**PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANAI****Kūkas, smalkmaizītes un maize**

- Krāsni vismaz 15 minūtes iepriekš uzkaršējiet, pirms sākat cept maizi vai kūkas.
- Cepšanas laikā neatveriet krāsns durvis, jo auksts gaiss var apturēt pacelšanās procesu.
- Kad ir pagājis cepšanas laiks, izslēdziet krāsni un ļaujiet kūkai pastāvēt apmēram 10 minūtes.
- Nelietojiet emaljēto krāsns paplāti vai pilienu pannu kūku cepšanai. Izmantojiet piemērotus krāsns traukus.
- Kā noteikt, vai kūka ir kārtīgi izcepusies? 5 minūtes pirms cepšanas laika beigām iespraudiet koka zobu bakstāmo kūkas virspusē. Ja to izņem ārā tīru, tad kūka ir izcepusies.
- Ko darīt, ja kūka sakrītas? Nākošreiz lietojiet mazāk šķidruma vai pazeminiet temperatūru par apmēram 10°C.
- Ko darīt, ja kūka ir pārāk sausa? Sadurstiet kūku ar zobu bakstāmo un uzlejiet uz tās dažus augļu sulas vai alkoholiskā dzēriena pilienu. Nākošreiz palieliniet cepšanas temperatūru par apmēram 10°C un iestatiet īsāku cepšanas laiku.
- Ko darīt, ja kūkas virsma ir pārāk tumša? Nākošreiz novietojiet kūku zemāk un cepiet to zemākā temperatūrā ilgāku laiku.
- Ja tās augšpuse ir sadegusi? Nogrieziet sadegušo kārtu un nosedziet ar cukuru vai izgreznojiet to ar krēmu, džemu, olu krēmu u.c..
- Ko darīt, ja kūkas apakša ir pārāk tumša? Nākošreiz novietojiet to augstāk un samaziniet cepšanas temperatūru.
- Ja kūka vai maize izskatās izcepta no ārpuses, bet izrādās neizcepta iekšpusē. Nākošreiz lietojiet mazāk šķidruma, cepiet zemākā temperatūrā un ilgāku laiku.
- Ko darīt, ja kūku nevar izņemt no formas/pannas? Novelciet nazi ap malām, uzklājiet mitru audumu pāri kūkai un apgāziet formu otrādi. Nākošreiz vienmērīgi ietaukojiet formu un izbārstiet to ar miltiem vai maizes drupatām.
- Ja biskvīts neatdalās no cepamās plātes: ielieciet plāti uz brīdi atpakaļ krāsni un noņemiet biskvītu, pirms tas ir atdzisis. Lai to nepieļautu, nākošreiz lietojiet cepamās folijas loksni.

**Ēdiens – gaļa:**

- Ja ēdiena pagatavošanai nepieciešamas vairāk nekā 40 minūtes, lai izmantotu paliekošo siltumu un ekonomētu enerģiju, izslēdziet krāsni 10 minūtes pirms

ieteicamā laika beigām.

- Jūsu cepetis būs sulīgāks, ja cepsiet noslēgtā traukā, bet kraukšķīgāks, ja cepsiet bez vāciņa.
- Baltajai gaļai, mājputniem un zivīm parasti nepieciešama vidēja temperatūra (mazāk kā 200°C).
- Sarkanai gaļai, kas ir paredzēta lietošanai "neizcepta", nepieciešama augsta temperatūra (virs 200°C) un īss cepšanas laiks.
- Garšīgākam cepetim pievienojiet gaļai speķi un garšvielas.
- Ja jūsu cepetis iznāk ciets un sauss: nākošreiz ļaujiet gaļai ilgāk palikt marinādē.
- Ja jūsu cepetis ir pārāk tumšs augšpusē vai apakšā: cepot cepeti, nākošreiz novietojiet gaļu augstāk vai zemāk, samaziniet temperatūru un cepiet ilgāk.
- Jūsu cepetis nav izcepies? Sagrieziet to šķēlēs, sakārtojiet tās uz cepamās plātes ar cepeša sulu un pabeidziet cepšanu.

**Grilēšana:**

- Pirms grilēšanas ēdienu nedaudz ietaukojiet un pielieciet garšvielas.
- Vienmēr lietojiet pilienu pannu, lai cepšanas laikā savāktu pilienu no gaļas (skat. 3. zīm.). Pilienu pannā vienmēr ielejiet nedaudz ūdens. Tas nepieļaus tauku un mērcu sadegšanu un tādējādi deguma smakas un dūmu rašanos. Lai kompensētu iztvaikošanu, pielejiet klāt ūdeni cepšanas laikā.
- Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apgrieziet ēdienu otrādi.

**Alumīnija trauku var viegli sabojāt, ja tas nonāk saskarē ar organiskajām skābēm, kas atrodas ēdienā vai tiek pievienotas cepšanas laikā (etiķis, citrona sula). Tāpēc ir ieteicams nelikt ēdienu tieši alumīnija vai emaljētā traukā, bet VIENMĒR lietot piemērotu cepamo papīru.**

## ĒDIENA GATAVOŠANAS/CEPŠANAS TABULA

| ĒDIENS                | Svars<br>kg | Krāsns<br>plaukta<br>attālums<br>no apakšas | ĒDIENA GATAVOŠANA AR<br>DABISKO KONVEKCIJU |                              | ĒDIENA GATAVOŠANA AR<br>PIESPIESTO<br>KONVEKCIJU (ar ventilatoru) |                              | Piezīmes  |
|-----------------------|-------------|---|--|------------------------------|---|------------------------------|---|
|                       |             |   | Temperatūras<br>°C                         | Gatavošanas<br>laiks minūtēs | Temperatūras<br>°C  | Gatavošanas laiks<br>minūtēs |   |
| <b>GAĻA</b>           |             |   |  |                              |   |                              |   |
| Cepta teļa gaļa       | 1           | 2   | 200-225                                    | 100-120                      | 190   | 100-120                      | Cepamā<br>veidne vai<br>cita pannā<br>uz krāsns<br>plauktaf |
| Cepta liellopa gaļa   | 1           | 1   | 200-225                                    | 40-50                        | 190   | 40-50                        |   |
| Cepta cūkgaļa         | 1           | 2   | 200-225                                    | 100-120                      | 190   | 100-120                      |   |
| Cepta jēra gaļa       | 1           | 1   | 200-225                                    | 100-120                      | 190   | 100-120                      |   |
| <b>MEDĪJUMS</b>       |             |   |  |                              |   |                              |   |
| Cepts zaķis           | 1           | 2   | 200-Max                                    | 50-60                        | 200-Max   | 50                           |   |
| Cepts fazāns          | 1           | 2   | 200-Max                                    | 60-70                        | 200-Max   | 60                           |   |
| Cepta irbe            | 1           | 2   | 200-Max                                    | 50-60                        | 200-Max   | 50                           |   |
| <b>MĀJPUTNI</b>       |             |   |  |                              |   |                              |   |
| Cepts cālis           | 1           | 2   | 200-225                                    | 80-90                        | 190   | 70-80                        |   |
| Cepts fīters          | 1           | 2   | 200-225                                    | 100-120                      | 190   | 90-110                       |   |
| Cepta pīle            | 1           | 2   | 200-225                                    | 90-110                       | 190   | 80-100                       |   |
| <b>ZIVS</b>           |             |   |  |                              |   |                              |   |
| Cepta zivs            | 1           | 2   | 200  | 30-35                        | 170-190   | 25-30                        |   |
| Sautēta zivs          | 1           | 2   | 175  | 20-25                        | 160-170   | 15-20                        |   |
| <b>CEPTI MAKARONI</b> |             |   |  |                              |   |                              |   |
| Lazanja               | 2,5         | 1   | 210-225                                    | 60-75                        | 225-Max   | 30-40                        |   |
| Kaneloni              | 2,5         | 1   | 210-225                                    | 60-75                        | 225-Max   | 30-40                        |   |
| <b>PICA</b>           | 1           | 2   | 225-Max                                    | 25-30                        | 225-Max   | 20-25                        |   |
| <b>MAIZE</b>          | 1           | 2   | 225-Max                                    | 20-25                        | 220   | 20                           |   |
| <b>SMĀLKMAIZĪTES</b>  |             |   |  |                              |   |                              |   |
| Cepumi                |             | 2   | 190  | 15                           | 170-190   | 15                           | Cepamā plāte<br>uz krāsns<br>plaukta                        |
| Pirāgi                |             | 2   | 200  | 20                           | 190-200   | 20                           |   |
| Plātsmaize            | 0,8         | 2   | 200  | 40-45                        | 190-200   | 40-45                        |   |
| <b>KŪKAS</b>          |             |   |  |                              |   |                              |   |
| Kēkss                 | 0,8         | 2   | 190  | 52                           | 170-190   | 45                           | Cepamā<br>forma uz<br>krāsns plaukta                        |
| Auģļu kūka            | 0,8         | 2   | 200  | 65                           | 190-200   | 65                           |   |
| Šokolādes kūka        | 0,8         | 2   | 200  | 45                           | 190-200   | 45                           |   |

Vērtības, kas dotas tabulās (temperatūra un cepšanas laiks) ir aptuvenas un var būt atšķirīgas saskaņā ar katra cepšanas ierādumiem. Šī tabula sniedz ēdiena gatavošanas laiku tikai uz vienu plaukta. Ja jūs gatavojat ēdienu krāsnī ar ventilatoru un izmantojat vairāk nekā vienu plauktu (novietojot plauktus 1. un 3. pozīcijā) ēdiena gatavošanas laiks būs aptuveni 5 līdz 10 minūtes ilgāks.

## GRILĒŠANAS TABULA

| ĒDIENS       | Svars<br>kg | Krāsns<br>plaukta<br>attālums no<br>apakšas | ĒDIENA GATAVOŠANA AR<br>DABISKO KONVEKCIJU |                           |           | ĒDIENA GATAVOŠANA AR PIESPIESTO<br>KONVEKCIJU (ar ventilatoru) |                           |           |
|--------------|-------------|---|--|---------------------------|-----------|--|---------------------------|-----------|
|              |             |   | Tempe-<br>ratūras<br>°C                    | Gatavošanas laiks minūtēs |           | Tempe-<br>ratūras<br>°C  | Gatavošanas laiks minūtēs |           |
|              |             |   |  | Viena puse                | Otra puse |  | Viena puse                | Otra puse |
| <b>GAĻA</b>  |             |   |  |                           |           |  |                           |           |
| Karbonāde    | 0,50        | 2-3   | 225-Max                                    | 12-15                     | 12-15     | 200  | 10                        | 10        |
| Bifšteks     | 0,15        | 2-3   | 225-Max                                    | 5                         | 5         | 200  | 5                         | 5         |
| Puse cāļa    | 1           | 2-3   | 225-Max                                    | 20-25                     | 20-25     | 200  | 18                        | 18        |
| <b>ZIVS</b>  |             |   |  |                           |           |  |                           |           |
| Forele       | 0,42        | 2-3   | 225-Max                                    | 18                        | 18        | 200  | 10                        | 10        |
| Paltuss      | 0,20        | 2-3   | 225-Max                                    | 10                        | 10        | 200  | 7                         | 7         |
| <b>MAIZE</b> |             |   |  |                           |           |  |                           |           |
| Grauzdiņš    |             | 3   | 225-Max                                    | 2-3                       | 2-3       | 200  | 2-3                       | 2-3       |

Vērtības, kas norādītas tabulās (temperatūra un cepšanas laiks) ir aptuvenas un var būt atšķirīgas saskaņā ar katra cepšanas ierādumiem. Grilēšanas laiks ir atkarīgs arī no gaļas biezuma un personīgās gaumes.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms apkopes veikšanas vai tīrīšanas, atvienojiet elektroierīci no elektrības tīkla.
- Netīriet elektroierīci ar tvaika tīrītāju.
- Nemazgājiet detaļas, kuras joprojām ir karstas
- Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus pulverus, smilšpapīru vai kodīgus aerosola produktus.
- Neatstājiet etiķi, kafiju, pienu, sālsūdeni vai citronu vai tomātu sulu uz virsmas pat uz nelielu laiku.

## ĀRĒJĀS DETALĀS

Visas cepeškrāsns āra daļas (nerūsošais tērauds, sānu paneļi, durvju stikls) ir regulāri jātīra ar saudzīgu tīrīšanas līdzekli un nelielu ūdens daudzumu un tad jānoslauka ar mīkstu lupatiņu.

**Neizmantojiet** cietus vai abrazīvus materiālus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai, jo tās var saskrāpēt un stikls var saplīst.

Uz krāsotām tērauda virsmām **neizmantojiet** aromātiskus vai alifātiskus šķīdinātājus, lai noņemtu traipus vai uzlīmes.

## CEPEŠKRĀSNS IEKŠĒJĀS DAĻAS

Tiek rekomendēts tīrīt cepeškrāsni pēc katras izmantošanas reizes, lai iztīrītu cepšanas atlikumus, taukus un cukuru, kuri nākamajās cepšanas reizēs piedegšanas gadījumā izveidos sūbējumu vai nenotīrāmus traipus un nepatīkamu smaku. Tīrīšana vienmēr ir jāveic, kad cepeškrāsns ir silts ar ziepju ūdeni, pēc tam to noskalo un labi noslauc sienīņas. Vienmēr nomazgājiet arī izmantotos piederumus.

Neuzsmidziniet un nemazgājiet elektriskos sildelementus un termostatu ar skābiem mazgāšanas līdzekļiem (apskatiet informācijas etiķeti uz produkta, kuru jūs lietojat). No ražotāja nevar prasīt atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas tīrīšanas dēļ.

## KRĀSNS ISOLĀCIJAS GREZDENS

Krāsns izolācijas gredzens stāvoklis ir ļoti svarīgs krāsns pareizai funkcionēšanai un iegūtajam rezultātam. Mēs jums iesakām:

- Tīriet to, neizmantojot abrazīvus rīkus vai produktus.
- Laiku pa laikam pārbaudiet tās stāvokli.

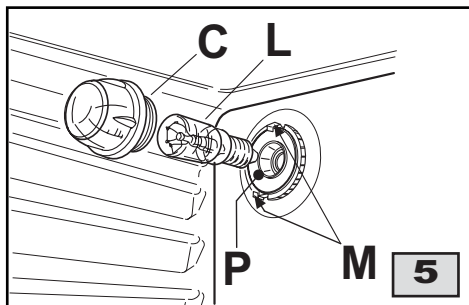
Ja gredzens ir kļuvis ciets vai tam ir bojājumi, sazinieties ar tuvāko servisa centru un nelietojiet krāsni, kamēr tā nav salabota.

## KRĀSNS SPULDZĪTES NOMAIŅA (5. zīm.)

**Uzmanību!** Pirms spuldzes nomaiņas pārļiecinieties, vai elektroierīce ir izslēgta, lai izvairītos no elektrošoka gūšanas.

Ja jānomaina krāsns spuldzīte (L), jaunajai spuldzītei ir jāatbilst 16. lappusē dotajiem raksturlielumiem un ir jāiztur augstas temperatūras (300°C).

Pagrieziet stikla aizsargvāciņu (C) pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam un nomainiet spuldzīti. Uzmanīgi uzlieciet atpakaļ vāciņu, ievietojot robiņus noslēgkājīnās un pagrieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā.





## 4. BOJĀJUMU NOVĒRŠANA

Liela daļa no iespējamām problēmām, rodas vienkārši pienācīgas aprūpes trūkuma dēļ un var tikt viegli novērsta bez tehniskās palīdzības izsaukšanas.

| Radusies PROBLĒMA   | Paredzamais RISINĀJUMS  |
|---|---|
| Krāsns nedarbojas   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet, vai kontaktdakšiņa ir iesprausta.</li> <li>Pārbaudiet, vai pogas ir iestatītas pareizā stāvoklī un iespējamā programmēšanas palīgierīce ir iestatīta uz pašrocīgo funkciju; tad atkārtojiet rokasgrāmatā aprakstīto procedūru.</li> <li>Pārbaudiet elektriskos drošības automātslēdžus (RCD). Ja bojājums ir sistēmā, sazinieties ar elektriķi.</li> </ul> |
| Ēdiena gatavošanas laikā termostata gaiss no jauna neieslēdzas. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pagrieziet termostatu uz augstāku temperatūru</li> <li>Pagrieziet izvēles slēdzi uz citu funkciju</li> </ul>   |
| Krāsns apgaismojums neieslēdzas                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pagrieziet izvēles slēdzi uz citu funkciju</li> <li>Pārbaudiet, vai krāsns apgaismojuma spuldzīte ir kārtīgi nostiprināta</li> <li>Ja tā ir izdegusi, nopērciet augstai temperatūrai paredzētu spuldzīti servisa centrā, un uzstādiet, sekojot 15. lappusē dotajām instrukcijām.</li> </ul>  |

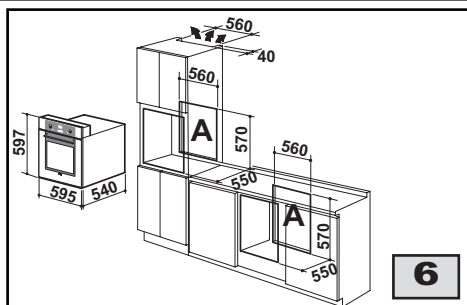
## 5. TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

MINIMĀLIE IZMĒRI KRĀSNS NOVĪETOŠANAI (6. zīm.)

| Augstums<br>mm | Platums<br>mm | Dziļums<br>mm | Tilpums<br>dm <sup>3</sup> |
|----------------|---------------|---------------|----------------------------|
| 570            | 560           | 550           | 53                         |

### ELEKTRISKĀS DETALĀS

| Apraksts                             | Nominālie dati                                |
|--------------------------------------|---|
| Krāsns apakšējais sildelements       | 1400 W  |
| Krāsns augšējais sildelements- grils | 700+1800 W                                    |
| Krāsns aizmugures sildelements       | 2000 W  |
| Grila sildelements                   | 1800 W  |
| Krāsns spuldze                       | 15 W - E 14 - T300                            |
| Tangente vai dzesēšanas ventilators  | 18..22 W                                      |
| Aizmugurējā sildelementa ventilators | 25..29 W                                      |
| Pievada kabelis                      | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> šķērsgriezums |





## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Visi šajā nodaļā nosauktie norādījumi attiecināma uz uzstādīšanu un apkopi, ir jāveic vienīgi kvalificētam personālam.

No ražotāja nevar prasīt atbildību par cilvēkiem vai īpašumam nodarītiem bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas dēļ.

## UZSTĀDĪŠANA

- Kad krāsns un visas palīgierīces ir izpakotas, rūpīgi pārbaudiet, vai ierīce ir pilnīgā kārtībā. Ja jums rodas šaubas, nelietojiet ierīci un ziņojiet tuvākajam palīdzības centram.
- Dažas uz ierīces montētās detaļas tiek aizsargātas ar plastmasas plēvi. Pirms ierīces lietošanas šīs aizsargplēve ir jānoņem. Lai noņemtu plēvi, lietojiet griezēju vai tapu.
- Pārvietojot krāsni neturieties pie tās durvju roktura.

Visi izmantotie iepakojuma materiāli (kartona kastes, maisiņi, polistirola putas, naglas u.c.) ir jāglabā bērniem nepieejamā vietā, jo tie var būt bīstami. Visi izmantotie iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un pārstrādājami (koka gabaliņos nav ķīmiskās vielas, kartons ir 80--100% pārstrādāts, aizsargmaisīni ir no polietilēna (PE), lentes no polipropilēna (PP) un pildījums ir polistirola putas (PS) bez hlora un flora karbīdiem. Iepakojuma materiālus var pārstrādāt ietaupot izejvielas un samazinot tīlpumu. Šim nolūkam mēs jums iesakām nodot iepakojuma materiālus atpakaļ veikalā, kur jūs pirkāt ierīci vai atkritumu savākšanas dienestā. Jautājiet vietējā servisa iestādē par tuvākā servisa atrašanās vietu.

## BRĪDINĀJUMI

- Tā kā šī ir iebūvējamā plīts, tad pārliecinieties, ka sienas vai paneļi apkārtnē ierīcei var izturēt temperatūru virs 70 C.
- Pārliecinieties arī, ka līme, kas savieno laminēto plastmasas pārklājumu un elementu, var izturēt apmēram 150°C temperatūru, lai nepieļautu laminētās virsmas atlīmēšanos.

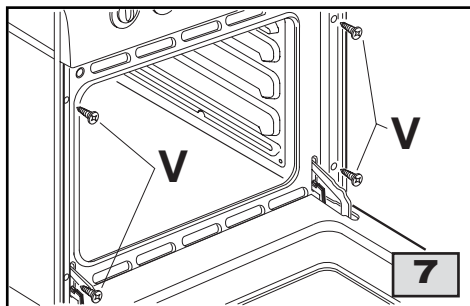
## KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA UN NOSTIPRINĀŠANA

Krāsns var tikt ievietots skapītī vai pamata modulī, izveidojot telpu tās apjomam, kā parādīts 6. zīm.

Lai nodrošinātu atbilstošu vēdināšanu, noņemiet pamata moduļa aizmugures paneli vai izveidojiet izplūdes atveri (A), kā parādīts 6. zīm.

Pielāgojiet ierīci vietā un nostipriniet ar piegādātajām skrūvēm (V) (7. zīm.).

Krāsni jāizmanto stingra pamata, kas izturēs tās pilnu svaru, jo skrūves tiek lietotas tikai, lai nostiprinātu ierīci tās skapītī.



## ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Elektriskais pieslēgums ir jāizveido saskaņā ar pastāvošajiem standartiem un normatīviem.

Pirms krāsns pievienošanas pārbaudiet sekojošo:

- Strāvas stiprums elektriskajai instalācijai un elektriskajai kontaktligzdai ir atbilstošs maksimālajai jaudai (skat. datu etiķeti, kas ir piestiprināta krāsns aizmugurē un ierīces rokasgrāmatā)
- Kontaktligzdai vai instalācijai ir spēkā esošiem normatīviem un likuma prasībām atbilstošs zemējums. Jebkura atbildība tiks noraidīta, ja tas netiks ievērots.
- Izmantojamai vienpola kontaktligzdai vai slēdzim ir jābūt viegli sasniedzamiem pēc ierīces uzstādīšanas.

Pievienojot pievadam caur kontaktligzdu:

- Spēka kabelim ierīkojiet uz nominālo lielumu plāksnītes norādītai slodzei atbilstošu standarta kontaktdakšīņu. Savienojot vadus, pārlicinieties, ka tie atbilst zemāk minētajām norādēm. **Pievērsiet uzmanību zemējuma vadam, kam ir jābūt garākam par fāzes vadiem:**

burts **L** (fāze) = brūnais vads

burts **N** (neitrāle) = zilais vads

simbols  $\oplus$  zemējums) = zaļais/dzeltenais vads

- Barošanas vadam jābūt izvietotam tā, lai tā temperatūra nevienā punktā nesasniegtu 75°C..
- Nelietojiet adapterus vai šuntus, jo tie var izraisīt kļūdainus savienojumus, kas var radīt bīstamu pārkaršanu.

Pievienojot tieši pie elektropievada:

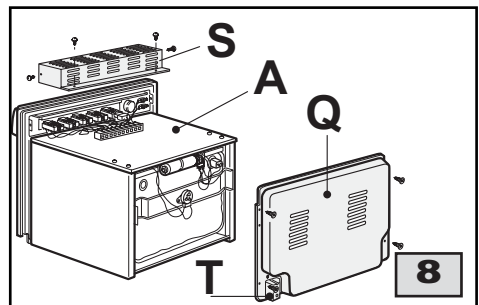
- Uzstādiēt daudzpolu slēdzi ar ne vairāk kā 3 mm spraugu starp kontaktiem, kas var izturēt ierīces slodzi. Atcerieties, ka zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi.

## APKOPE

Pirms jebkādu detaļu nomainīšanas pret rezerves daļām ir ļoti svarīgi atvienot ierīci no elektropievada.

## ELEKTRISKO DETAĻU NOMAINĪŠANA

- Lai nomainītu krāsns apgaismojuma spuldzīti, skatieties norādījumus 15. lapā.
- Lai piekļūtu citām elektriskajām detaļām, krāsns ir jāatskrūvē un jāizņem no skapīša (V) (skat. 7. zīm.). Krāsns izņemšana ļauj piekļūt pie spaiļu plāksnes (T) (8. zīm.).
- **Ja ir jānomaina spēka kabelis, vienmēr atstājiet zemējuma vadu garāku par fāzes vadiem un sekojiet visiem nodajā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS" dotajiem norādījumiem.**
- Noņemiet aizmugures aizsargpaneli (Q), lai iegūtu pieeju iekārtas motoram, sildelementiem, temperatūru ierobežojošai ierīcei un lampas ietverei (8. zīm.).
- Lai nomainītu lampas ietveri (P) (5. zīm.), noskrūvējiet aizsargstikla vāciņu (C), nospiediet bloķēšanas pogas un ņemiet ārā lampas ietveri.
- Lai nomainītu termostatu, strāvas pārslēdzi, iespējamo programmēšanas palīgierīci un brīdinājuma gaismas, noņemiet aizsargkārbu (S) (8. zīm.). Noņemiet pogas un atskrūvējiet skrūves zem tām, lai atbrīvotu nomaināmās detaļas.



|  |       |
|--|-------|
| 1. FONTOS MEGJEGYZÉSEK ÉS HASZNÁLATI ELŐÍRÁSOK | 4-5   |
| 2. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA                          | 6-9   |
| 3. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK                       | 10-15 |
| 4. TENNIVALÓK, HA VALAMI NEM MŰKÖDIK           | 16    |
| 5. MŰSZAKI JELLEMZŐK                           | 16    |
| 6. UTASÍTÁSOK A FELSZERELŐNEK                  | 17-18 |

## SZERVIZSZOLGÁLAT ÉS PÓTALKATRÉSZEK

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

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

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

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

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

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

A JELZŐCÍMKE ELHELYEZÉSÉRE SZOLGÁLÓ HELY

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

A készülék megfelel a lent megjelölt Európai Direktíváknak:

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

és a jelzőcímkén és a csomagoláson szerepel a  szimbólum.

---

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

---

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

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



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

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

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

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

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

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

Nem vállalja a felelősséget a jelen használati utasításban szereplő pontatlanságokért, melyeket sajtóhiba vagy átírási hiba okoz.

**Megjegyzés:** a használati utasításban szereplő ábrák grafikája kizárólag tájékoztató jellegű.

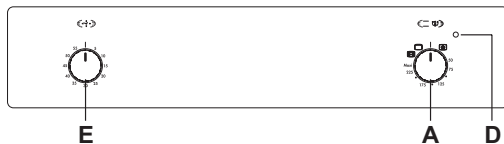
- **A felszerelést és a karbantartást kizárólag szakképzett személyek végezhetik (lásd „6. UTASÍTÁSOK A FELSZERELŐNEK” szakasz).**
- A készüléket csak arra a rendeltetésre lehet használni, melyre tervezték, azaz a házi használatú sütésre. A készülék minden egyéb működtetése helytelen és veszélyes.
- A gyártót nem lehet felelősnek tekinteni a készülék téves használatából, vagy helytelen felszereléséből vagy karbantartásából eredő esetleges dologi vagy személyi károkért.
- Miután eltávolította a külső csomagolást, és a különféle mozgó részeket belső csomagolását, győződjön meg a készülék épségéről. Ha kétség merül fel, ne használja, hanem lépjen érintkezésbe szakképzett szakemberrel.
- A csomagolóanyagok (karton, zsákok, polisztirol, szögek stb.) potenciális veszélyforrást jelentenek, ezért tartsuk távol a gyerekektől.  
A környezet védelmének érdekében az összes felhasznált csomagolóanyag környezetbarát, és újra felhasználható.
- Ez a készülék akkor tekinthető villamos szempontból biztonságosnak, ha az helyesen egy jó földeléshez van csatlakoztatva, amit a hatályos biztonsági előírások betartásával végeznek el. A gyártó minden felelősséget elhárít ezeknek a rendelkezéseknek a figyelmen kívül hagyása esetén. Kétféleképpen kérje a berendezés alapos ellenőrzését egy szakképzett szakember részéről.

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

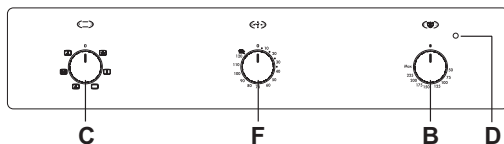
**Bármilyen elektromos készülék használata néhány alapvető szabály betartásával jár:**

- # Ne érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel.
- # Ne használja a készüléket meztitűben.
- # Ne húzza a tápvezetéket azért, hogy a villásdugót kihúzza a csatlakozó aljzatból.
- # Ne hagyja a készüléket a légköri hatásoknak kitéve (eső, napugárzás ...).
- # Ne hagyja, hogy a készüléket felügyelet nélkül gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek használják.
- Mielőtt először használja a készüléket, jó, ha üresen zárt ajtóval felmelegíti a maximális hőmérsékletre körülbelül két óra hosszat, abból a célból, hogy megszűntesse a jellegzetes szagot, melyet az üveggyapot szigetelés okoz. Szellőztesse a szobát a művelet alatt.
- A használat alatt és utána a sütő ajtajának üvege, és a hozzáférhető részek nagyon fel lehetnek forrósodva, ezért távol kell tartani a gyermekeket a készüléktől.
- Tartsa jól tisztán a készüléket. Az ételmaradványok tűzveszély kockázatát okozhatják.
- Kerülje el a kikapcsolt sütő használatát ételek, vagy edények tárolására szolgáló helyként. Véletlen bekapcsolódás esetén ez a viselkedés károkat és baleseteket okozhat.
- Ha a készülék közelében levő csatlakozó aljzatot használ, győződjön meg arról, hogy a háztartási gépek vezetékai, melyeket használ, ne érjenek a készülékéhez, és elég távol legyenek annak meleg részeitől.
- Miután a készüléket használta, ellenőrizze, hogy az összes kezelőgomb kikapcsolt vagy zárt állásban legyen.
- Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, kapcsolja le a készüléket az elektromos táplálási hálózatról.
- Meghibásodás és/vagy rossz működés esetén, kapcsolja ki és kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, és ne végezzen rajta illetéktelen beavatkozást. Minden javítást vagy beállítást a legnagyobb gondossággal és figyelemmel szakképzett személynek kell végeznie. Ebből az okból kifolyólag az ajánljuk, forduljon a legközelebbi szervizközpontunkhoz megjelölve a probléma jellegét, és az Ön birtokában levő készülék modelljét.

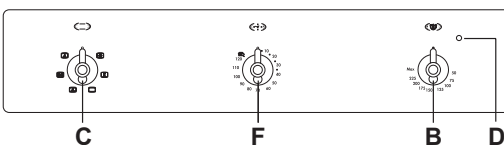
F010X  
F010W  
F010N



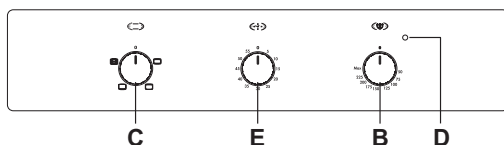
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



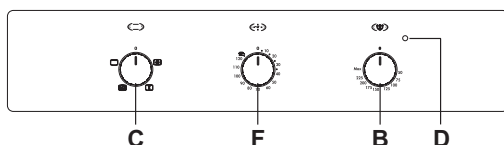
FM060RN



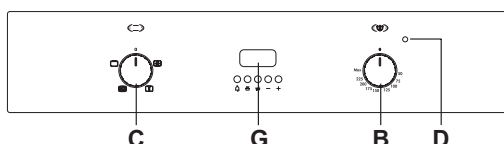
HX010X



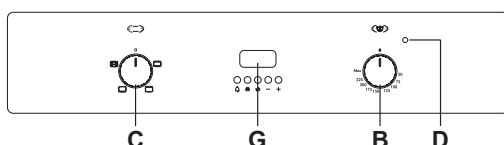
HX040X



HX045X



HX015X






### A KEZELŐGOMBOK PANELJÉNEK LEÍRÁSA

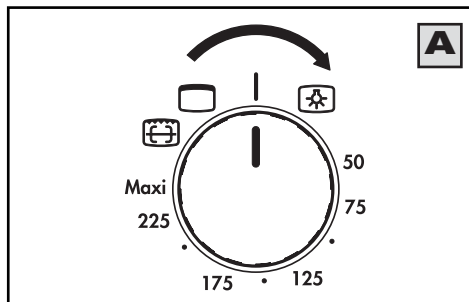
- A. Váltókapcsoló/termosztát gomb hagyományos sütőhöz
- B. Termosztát szabályozó gomb
- C. Funkció kiválasztó gomb
- D. Termosztát bekapcsolás sárga jelzőfény
- E. Perc számláló
- F. Időkapcsoló a sütési idővel
- G. Elektronikus programozó

### A KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA

#### VÁLTÓKAPCSOLÓ/TERMSZTÁT GOMB HAGYOMÁNYOS SÜTŐHÖZ (A. hiv.)

A sütő működést úgy állíthatja be, ha a gombot az óramutató járásával megegyező irányban elfordítja:

- 0 = A sütő nincs bekapcsolva
-  = A sütő világításának bekapcsolása, mely az összes funkció alatt bekapcsolva marad
- 50°C és Maxi = Sütő hőmérséklet beállítás
-  = Grill fűtőelem + nyárs bekapcsolás (\*)
-  = Felső fűtőelem bekapcsolva







#### TERMSZTÁT SZABÁLYOZÓ GOMB A MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSŰ SÜTŐKHÖZ (B. hiv.)

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

#### MŰKÖDÉS BEÁLLÍTÓ GOMB HAGYOMÁNYOS SÜTŐHÖZ (C. hiv.)





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

- 0 = A sütő nincs bekapcsolva
-  = Felső és alsó fűtőelemek bekapcsolása
-  = Felső fűtőelem bekapcsolva
-  = Alsó fűtőelem bekapcsolva
-  = Grill fűtőelem + nyárs bekapcsolás (\*)

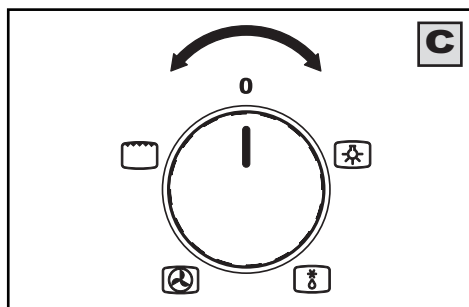
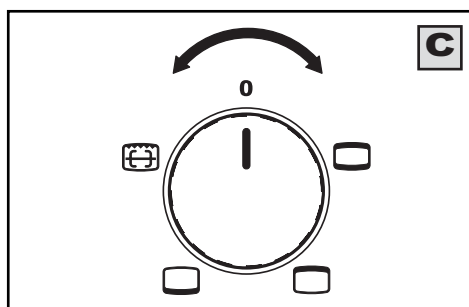
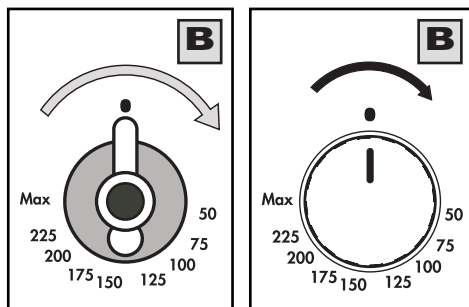
**Megjegyzés:** A sütő lámpája minden működésnél égve marad.

#### MŰKÖDÉS BEÁLLÍTÓ GOMB VENTILÁCIÓS SÜTŐHÖZ (C. hiv.)

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







- 0 = A sütő nincs bekapcsolva
-  = A sütő világításának bekapcsolása, mely az összes funkció alatt bekapcsolva marad
-  = Ventilátor bekapcsolás
-  = Hátulsó fűtőelem bekapcsolása ventilátorral
-  = Grill fűtőelem bekapcsolás

(\*) Csak néhány típusal együtt jár, vagy szerelhető be.



### MŰKÖDÉS BEÁLLÍTÓ GOMB MULTIFUNKCIONÁLIS SÜTŐHÖZ (C. hiv.)

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

- 0 = A sütő nincs bekapcsolva
-  = A sütő világításának bekapcsolása, mely az összes funkció alatt bekapcsolva marad
-  = Ventilátor bekapcsolás
-  = Felső és alsó fűtőelemek bekapcsolása
-  = Felső és alsó fűtőelemek bekapcsolása ventilátorral
-  = Grill fűtőelem + nyárs bekapcsolás (\*)
-  = Grill fűtőelem bekapcsolása ventilátorral

(\*) Csak néhány típusnál együtt jár, vagy szerelhető be

### JELZŐFÉNY, MELY A TERMOSZTÁT BEKAPCSOLÓDÁSÁT JELZI (D. hiv.)

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

### IDŐKAPCSOLÓ GOMB (E. hiv.)

A sütesi idő beállításához, először húzza fel az időkapcsolót úgy, hogy gombot egy teljes fordulattal elforgatja az óramutató járásával megegyező irányban, majd vissza addig a perc számig, amit be akar állítani. Az időkapcsoló csöng, amikor a beállított idő letelt.


### IDŐKAPCSOLÓ A SÜTÉSI IDŐVEL (F. hiv.)

Ennek a tartozéknak kettős szerepe van: azt jelzi, mennyi sütesi idő telt el, és automatikusan ki is kapcsolja a sütőt. **Megjegyzés: Amikor a gomb mutatója a «» állásban van, a sütő nem működik. Ha programozás nélkül használja a sütőt, ellenőrizze, hogy az időkapcsoló kézi állásban van.**

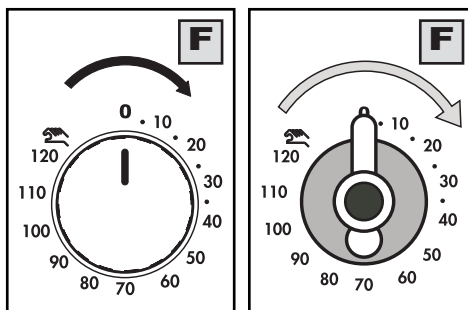
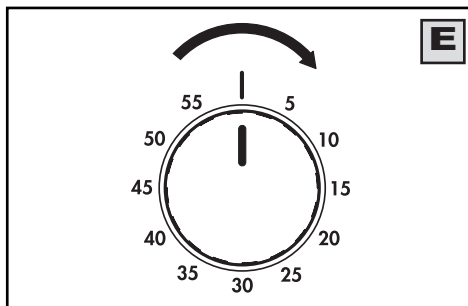
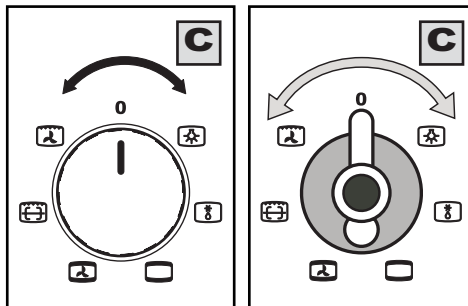
### Félautomatikus működés

Miután beállított egy süstést, a sütesi idő beállításához először húzza fel az időkapcsolót úgy, hogy egyszer teljesen elfordítja balról jobbra, majd vissza arra a perc számra, melyet be akar állítani, 0-tól 120 percig: a sütő bekapcsolódik. Miután a beprogramozott idő eltelt, egy berregő fog megszólalni, és a sütés vége készülék bekapcsolódik.

### Kézi működés

Ha a sütesi idő tovább tart, kint 2 óra, vagy ha időkapcsoló nélkül akarja használni a sütőt, fordítsa el a gombot jobbról balra, amíg a mutató a  jelzésre kerül.

**Amikor az étel megsült, ne felejtse el elfordítani a gomb mutatóját a «» állásba.**

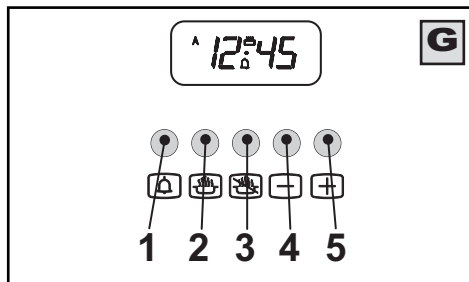




## PROGRAMOZHATÓ ELEKTRONIKUS ÓRA (G. hiv.)

Ezen tartozék a következő funkciókat végzi:

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



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

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

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

Amikor a készüléket először csatlakoztatja az áramforráshoz, vagy egy áramszünetet követően, a kijelzőn egyidejűleg „A” és „0.00” jelek (vagy az áramszünet óta eltelt percek) villognak.

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

#### Kézi vezérlés

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

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

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

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

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

#### Félaautomata üzemmód

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

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

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

#### Félaautomata üzemmód

**(sütési idő vége beállítás 0:01-től 23:59-ig = óó, pp)**  
Nyomja meg a 3. gombot, és az 5. gomb segítségével állítsa be a sütési idő végét; ekkor az „A” jel és a is bekapcsol.

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

#### Automata üzemmód (késleltetett indítással)

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

#### Hangjelzés

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

#### Program elindítása és ellenőrzése

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

#### Program beállítások módosítása vagy törlése

Amennyiben az órán megjelenített idő a beállított sütési idő kezdete és vége közé esik, az automata funkcióban hiba keletkezik, amire a csengő megszólalása és a villogó „A” jel hívja fel az Ön figyelmét. Az ilyen beállítási hiba elhárítható a sütési idő hosszának vagy végének módosításával. Bármely programozási beállítás bármikor módosítható elsőként saját program gombjának megnyomásával, majd a 4. és 5. gombok segítségével. A program törléséhez módosítsa a beállított időt „0.00”-ra. A működési idő törlése által a működési idő vége is törlődik és viszont. A sütő ekkor automatikusan lekapcsol és az „A” jel villogni kezd.

## ÁLTALÁNOS

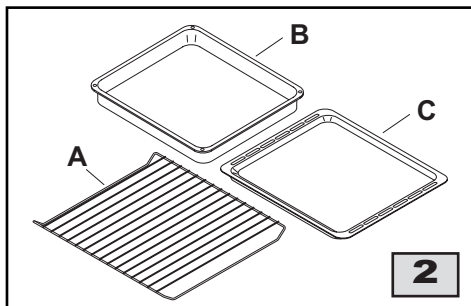
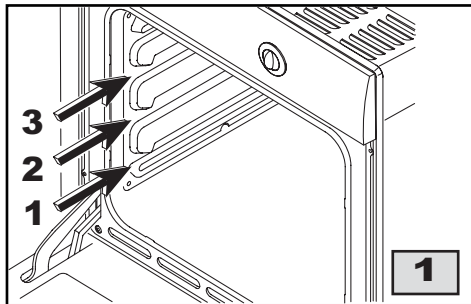
A sütő túlmelegedésének elkerülése végett a készülék el van látva egy biztonsági termosztáttal, mely működésbe lép, amikor meghibásodik a fő termosztát. Ebben az esetben az elektromos táplálás ideiglenesen félbeszakad: **ne próbálja meg egyedül kijavítani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és forduljon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

Ezenkívül néhány típus rendelkezhet hűtő, vagy tangenciális ventilátorral, melynek az a feladata, hogy hűtse a kezelőgombok paneljét, a szabályozó gombokat, a sütő ajtajának a fogantyúját, és az elektromos alkatrészeket.

A sütő üregének a falain barázdálások vannak, melyeket szintnek nevezünk (1. ábra), és amelyekre el lehet helyezni a lent említett kiegészítőket, melyeknek **választéka típusról típusra változik (2. ábra):**

- sütőrács (A)
- sütőtepsi vagy cseppgyűjtő tálca (B) (\*)
- pizza vagy sütemény sütő tepsi (C)

(\*) csak meghatározott változatoknál



## MEGJEGYZÉSEK A BIZTONSÁGRÓL

- Ne hagyja a sütőt őrizenlenül sütés közben. Ellenőrizze, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- A sütő ajtajának kinyitásához mindig a központi részen fogja meg a fogantyút. Ne gyakoroljon az ajtóra túlzott nyomást, mikor nyitva van.
- Ne aggodjon, ha sütés közben víz csapódik le a sütő ajtajára és a sütő belső falaira. Ez nem befolyásolja a sütő működését.
- Amikor kinyílik a sütő ajtaja, vigyázzon a kiáramló forró gőz miatt.
- Használat közben a készülék nagyon felmelegszik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő belsejében a fűtőelemeket. Használjon konyhakesztyűt az edények sütőbe helyezéséhez, illetve kivételükhöz.
- Amikor kiveti vagy behelyezi az ételeket a sütőbe, győződjön meg arról, hogy az ízesítőszer ne essenek le nagy mennyiségben a sütő aljára (ha az olaj vagy zsír túlhevül, könnyen meggyullad).
- Használjon a termosztát szabályozó gomb által jelzett hőmérsékleteknek ellenálló edényeket.
- Sütés közben, hogy elkerülje a negatív eredményeket, erőteljesen ajánljuk, hogy ne fedje le a sütő alját vagy a rácsokat alufóliával vagy egyéb anyagokkal. Az edényeket, sütőformákat mindig a sütőrácsra kell helyezni
- Mindig a sütőtepsit használja a grillezés közben a húsból kifolyó lé gyűjtéséhez, ahogy azt a „GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK” szakasz leírja.
- Miután a készüléket használta, ellenőrizze, hogy az összes kezelőgomb kikapcsolt vagy zárt állásban legyen.
- FIGYELEM!!!! A használat alatt és utána a sütő ajtajának üvege, és a hozzáférhető részek nagyon fel lehetnek forrósodva, ezért távol kell tartani a gyermekeket a készüléktől.

**FONTOS!!! A sütő és a grill használata közben a sütő ajtajának zárva kell lennie.**

## MIT TEGYÜNK A BEÜZEMELÉSÉNél

Ellenőrizze, hogy a sütés programozó, ha van, kézi állásban legyen, majd abból a célból, hogy megszüntesse a jellegzetes szagot, melyet az üvegyapot szigetelés okoz, üresen, zárt ajtóval melegítse fel a sütőt a maximális hőmérsékletre körülbelül két óra hosszat.

Az egész művelet alatt ne tartózkodjon a szobában, és szellőztessen. Amikor letelt az idő, hagyja lehűlni a készüléket, és tisztítsa ki a belsejét melegvízzel és enyhe tisztítószerrel. Használat előtt mossa el az összes kiegészítő tartozékot (rács, tepsi, sütőtepsi, nyárs,...).

**Mielőtt elvégzi a tisztítást, kapcsolja le a készüléket az elektromos táplálási hálózatról.**

## A HAGYOMÁNYOS SÜTŐ HASZNÁLATA



### HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Fordítsa el a váltókapcsoló gombját (C. hiv.) a jelzésre, és állítsa be a termosztát gombját (B. hiv.) vagy a váltókapcsolót/termosztát gombot (A. hiv.) a kívánt hőmérsékletre. Ha előmelegítés történik, várja meg, míg a termosztát sárga jelzőfénye kialszik, mielőtt behelyezi az élelmiszereket. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső és alsó fűtőelem, melyek felülről és alulról osztják el a hőt az élelmiszereken. Ez a sütési mód alkalmas bármilyen fajta élelmiszerhez (hús, hal, kenyér, pizza, sütemények...).



### PIRÍTÁS A FELSŐ FŰTŐELEMMEL

Fordítsa el a váltókapcsoló gombját (C. vagy A. hiv.) a jelzésre, és állítsa be a termosztát gombját (B. hiv.) ha van, a maximális hőmérsékletre. A felső szélső fűtőelem bekapcsolódik, mely közvetlenül az ételre sugározza a hőt. Ez a működés különösen megfelel az étel tetejének enyhe pirításához, vagy kenyérpírtáshoz.



### SÜTÉS AZ ALSÓ FŰTŐELEMMEL

Fordítsa el a váltókapcsoló gombját (C. hiv.) a jelzésre, és állítsa be a termosztát gombját (B. hiv.) a kívánt hőmérsékletre. Várjon 10 percig, mielőtt behelyezi az ételt. Az alsó fűtőelem be van kapcsolva. Ez a működés különösen alkalmas olyan ételek sütésére, melyek mérséklet felszíni hőt igényelnek (pl. lekváros vagy gyümölcstorták, pirítás) vagy pedig a befejezésre anélkül, hogy elrontaná a már tökéletes pirultságot. Ideális a készételek felmelegítéséhez is.



### GRILLEZÉS

Fordítsa el a váltókapcsoló gombját (C. vagy A. hiv.) a jelzésre, és állítsa be a termosztát gombját (B. hiv.) ha van, a kívánt hőmérsékletre. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső középső fűtőelem, mely közvetlenül az élelmiszerekre osztja szét a hőt (3. ábra). A grillezésen kívül fel lehet használni a már megsült élelmiszerek enyhe megpirítására is. A grilllel egyidejűleg automatikusan bekapcsolódik a nyárs is, ha van. **Mindig a sütőtepsit használja a kifolyó lé gyűjtéséhez, ahogy azt leírja a „GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK” szakasz.**

## A VENTILÁCIÓS SÜTŐ HASZNÁLATA



### FELENGEDÉS SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN

Forgassa el a választó gombot (C. hiv.) a szimbólumra, majd helyezze be a felengedni szánt élelmiszert a sütőbe. A kiolvadáshoz szükséges idő az élelmiszer mennyiségétől és fajtájától. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor rendszerint csak a ventilátor kapcsolódik be, mely keringésbe hozza a levegőt, mely körbeveszi a fagyasztott élelmiszereket, és nagyon lassan olvastja fel őket. Különösképpen ajánlott gyümölcsökhöz és édességekhez.



### SÜTÉS MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSEL HÁTULSÓ ELLENÁLLÁSSAL

Forgassa el a választó gombot (C. hiv.) a szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (B. hiv.) a kívánt hőmérsékletre. Ha előmelegítés történik, várja meg, míg a termosztát sárga jelzőfénye kialszik, mielőtt behelyezi az élelmiszereket.

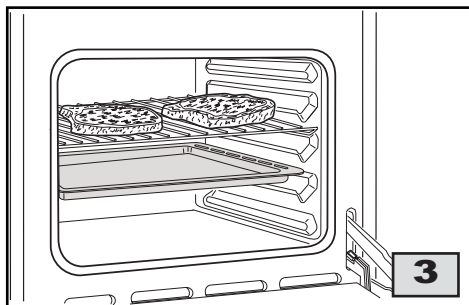
Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a hátulsó fűtőelem, és a termelt hőt a ventilátor keringésbe hozza. Ezért a hő gyorsan és egyenletesen eléri a sütő üreget, lehetővé téve azt, hogy egyidejűleg több, más-más szinten elhelyezett élelmiszer süssön (4. ábra). Ez a sütési mód különösen megfelel általában a sütemények sütéséhez.



### GRILLEZÉS


Forgassa el a választó gombot (C. hiv.) a szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (B. hiv.) a kívánt hőmérsékletre.

Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső középső fűtőelem, mely közvetlenül az élelmiszerekre osztja szét a hőt (3. ábra). A grillezésen kívül fel lehet használni a már megsült élelmiszerek enyhe megpirítására is. **Mindig a sütőtepsit használja a kifolyó lé gyűjtéséhez, ahogy azt leírja a „GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK” szakasz.**




## A MULTIFUNKCIONÁLIS SÜTŐ HASZNÁLATA

### FELENGEDÉS SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN


Forgassa el a választó gombot (C. hiv.) a  szimbólumra, majd helyezze be a felengedni szánt ételmiszert a sütőbe. A kiolvadáshoz szükséges idő az ételmiszer mennyiségétől és fajtájától. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor rendszerint csak a ventilátor kapcsolódik be, mely keringésbe hozza a levegőt, mely körbeveszi a fagyasztott ételmiszereket, és nagyon lassan olvasztja fel őket. Különösképpen ajánlott gyümölcsökhöz és édességekhez.

### HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Forgassa el a választó gombot (C. hiv.) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (B. hiv.) a kívánt hőmérsékletre.

Ha előmelegítés történik, várja meg, míg a termosztát sárga jelzőfénye kialszik, mielőtt behelyezi az ételmiszereket. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső és alsó fűtőelem, melyek felülről és alulról osztják el a hőt az ételmiszereken. Ez a sütési mód alkalmas bármilyen fajta ételmiszерhez (hús, hal, kenyér, pizza, sütemények...).

### MESTERSÉGES HAGYOMÁNYOS SÜTÉS


Forgassa el a választó gombot (C. hiv.) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (B. hiv.) a kívánt hőmérsékletre.

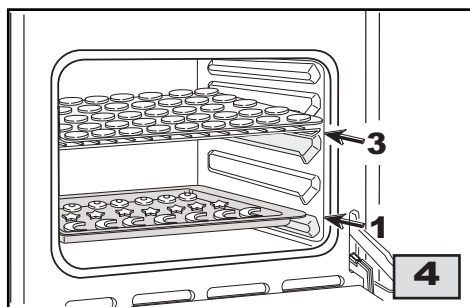
Ha előmelegítés történik, várja meg, míg a termosztát sárga jelzőfénye kialszik, mielőtt behelyezi az ételmiszereket. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső és alsó fűtőelem, és a kisugárzott hőt a ventilátor osztja szét. Ez a sütési mód különösen ajánlott gyors, és különböző szinteken történő egyidejű sütéshez. sütéshez (4. ábra).

### GRILLEZÉS

Forgassa el a választó gombot (C. hiv.) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (B. hiv.) a kívánt hőmérsékletre. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső középső fűtőelem, mely közvetlenül az ételmiszerekre osztja szét a hőt (3. ábra). A grillezésen kívül fel lehet használni a már megsült ételmiszerek enyhe megpirítására is. A grillrel egyidejűleg automatikusan bekapcsolódik a nyárs is, ha van. **Mindig a sütőtepsit használja a kifolyó lé gyűjtéséhez, ahogy azt leírja a „GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK” szakasz.**

### GRILLEZÉS MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSSEL

Forgassa el a választó gombot (C. hiv.) a  szimbólumra, és állítsa be a termosztát szabályozó gombját (B. hiv.) a 14. oldalon levő táblázatban megjelölt hőmérsékletre. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor bekapcsolódik a felső középső fűtőelem, és a kisugárzott hőt a ventilátor osztja szét. Ez a sütési mód különösképpen alkalmas a felső fűtőelem közvetlen kisugárzásának enyhítésére alacsonyabb sütési hőmérsékletek használatával, lehetővé téve az egyenletes és ropogós pirítást. Ideális a sültetekhez és csirkéhez. **Mindig a sütőtepsit használja a kifolyó lé gyűjtéséhez, ahogy azt leírja a „GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK” szakasz.**



## GYAKORLATI SÜTÉSI TANÁCSOK

### Sütemények és kenyér:

- Mielőtt elkezdí sütemények vagy kenyér sütését, melegítse elő a sütőt legalább 15 percre.
- A sütés alatt a sütő ajtaját nem szabad kinyitni, mert a külső hideg levegő félbeszakítaná a kelést.
- A sütés befejezésekor pihentesse a süteményeket a kikapcsolt sütőben körülbelül 10 percre.
- Ne használja a készülékkel együtt járó zománczott sütőedényt, vagy a sütőtepsit sütemények sütéséhez.
- Hogyan állapítsuk meg, hogy megsült a sütemény? Körülbelül 5 perccel a sütési idő vége előtt szűrjön bele egy papálcikat a sütemény legmagasabb részébe. Ha a kihúzott papálca tiszta, a sütemény megsült.
- Ha a sütemény "lelapul". A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény túl száraz.. Egy fogpiszkálóval szűrjön kis lyukakat a süteménybe, és öntsön rá néhány csepp gyümölcslevet vagy alkoholos italt. A következő alkalommal növelje a hőmérsékletet 10°C-kal, és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény felül túl barna. A következő alkalommal alacsonyabban helyezze el, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény fent megégett. Távolítsa el a megégett részt, és szórja be cukorral, vagy pedig vonja be tejszínhabbal, lekvárral, krémmel stb...
- Ha a sütemény alul túl barna. A következő alkalommal magasabban helyezze el, és csökkentse a hőmérsékletet.
- Ha a kenyér vagy a sütemény kívül jól megsült, de a belseje sületlen. A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nem válik el a formától. Válassza le a süteményt a forma falától egy kés segítségével. Fedje le a süteményt egy nedves ruhával, és fordítsa lefelé a formát. A következő alkalommal kenje jól ki a formát, és szórja be egy kis liszttel vagy zsemlemorzsával is.
- ha a kekszek nem válnak el a tepsitől. Helyezze vissza a tepsit a sütőbe egy kis időre, és szedje ki a kekszeket, mielőtt kihűlnék. A következő alkalommal használjon „sütőpapírt” ennek a kellemetlenségnek az elkerülésére.

### Első fogások és főételek:

- Ha a főételek sütések az idő meghaladja 40 percet, kapcsolja ki a sütőt 10 perccel a sütés vége előtt, és használja ki a megmaradt hőt (energiatakarékosság).
- A sült száftosabb marad, ha zárt edényben sűtik, míg ropogósabbra sűl, ha nyitott edényben sűtik.
- A fehér hűsok, a szárnyasok és a hal általában közepes hőmérsékleteket igényelnek (200°C-nál alacsonyabban).
- A vörös hűsok „véresre” sűtése magas hőmérsékleteket (magasabb, mint 200°C), és rövid időtartamokat kíván meg.
- Az ízletes sűtlet sütéséhez spékélje meg és fűszerezze a hűst.
- Ha a sűt kemény. A következő alkalommal jobban puhítsa meg a hűst.
- Ha a sűt túl barna felül vagy alul. A következő alkalommal alacsonyabban vagy magasabban helyezze el, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- A sűt nem jól sűt át? Vágja szeletekre, rendezze el egy tepsiben a pecsenyelével együtt, és fejezze be a sűtést.

### Grillezés:

- Kissé olajozza be, és fűszerezze grillezés előtt a megsűtendő élelmiszereket.
- Mindig a sütőtepsit használja a sütés alatt a hűsokból kifolyó lé gyűjtéséhez (3. ábra). A víz megakadályozza, hogy a zsírok megégenek és kellemetlen szagok, továbbá fűst keletkezzen. Öntsön hozzá további vizet sütés közben, hogy a víz ne párologjon el túlságosan.
- A sütés felénél fordítsa meg az élelmiszereket.

**Az alumínium olyan anyag, mely könnyen korrodálódik ha a sütés alatt az élelmiszerekben levő, vagy hozzájuk adott szerves savakkal (pl. ecet, citrom stb...) érintkezésbe kerül. Ezért azt tanácsoljuk, soha ne támassza közvetlenül az alumínium és zománczott felületekre a megsűtendő élelmiszereket, hanem mindig használjon megfelelő sütőpapírt.**

## SÜTŐBEN VALÓ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| ÉLELMISZEREK            | Tömeg<br>kg | Szint<br>száma<br>alulról | TERMÉSZETES LÉGKEVERÉSŰ<br>SÜTŐ |                         | MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSŰ<br>SÜTŐ (ventilátor segítségével) |                         | Észrevételek                                   |
|-------------------------|-------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------|---|-------------------------|--|
|                         |             |                           | Hőmérséklet<br>°C               | Sütési idő<br>percekben | Hőmérséklet °C  | Sütési idő<br>percekben |  |
| <b>HÜSÖK</b>            |             |                           |                                 |                         |   |                         |  |
| Borjúsült               | 1           | 2                         | 200-225                         | 100-120                 | 190   | 100-120                 | Lábás vagy egyéb<br>sütőedény a<br>sütőrácscon |
| Marhasült               | 1           | 1                         | 200-225                         | 40-50                   | 190   | 40-50                   |  |
| Sertéssült              | 1           | 2                         | 200-225                         | 100-120                 | 190   | 100-120                 |  |
| Báránysült              | 1           | 1                         | 200-225                         | 100-120                 | 190   | 100-120                 |  |
| <b>VADHÜSÖK</b>         |             |                           |                                 |                         |   |                         |  |
| Sült nyúl               | 1           | 2                         | 200-Max                         | 50-60                   | 200-Max   | 50                      |  |
| Fácánsült               | 1           | 2                         | 200-Max                         | 60-70                   | 200-Max   | 60                      |  |
| Sült fogoly             | 1           | 2                         | 200-Max                         | 50-60                   | 200-Max   | 50                      |  |
| <b>SZÁRNYASÖK</b>       |             |                           |                                 |                         |   |                         |  |
| Sültcsirke              | 1           | 2                         | 200-225                         | 80-90                   | 190   | 70-80                   |  |
| Sült pulyka             | 1           | 2                         | 200-225                         | 100-120                 | 190   | 90-110                  |  |
| Kacsa                   | 1           | 2                         | 200-225                         | 90-110                  | 190   | 80-100                  |  |
| <b>HAL</b>              |             |                           |                                 |                         |   |                         |  |
| Sült hal                | 1           | 2                         | 200                             | 30-35                   | 170-190   | 25-30                   |  |
| Párolt hal              | 1           | 2                         | 175                             | 20-25                   | 160-170   | 15-20                   |  |
| <b>RAKOTT TÉSZTA</b>    |             |                           |                                 |                         |   |                         |  |
| Lasagne                 | 2,5         | 1                         | 210-225                         | 60-75                   | 225-Max   | 30-40                   |  |
| Cannelloni              | 2,5         | 1                         | 210-225                         | 60-75                   | 225-Max   | 30-40                   |  |
| <b>PIZZA</b>            | 1           | 2                         | 225-Max                         | 25-30                   | 225-Max   | 20-25                   |  |
| <b>KENYÉR</b>           | 1           | 2                         | 225-Max                         | 20-25                   | 220   | 20                      |  |
| <b>SÜTEMÉNYEK</b>       |             |                           |                                 |                         |   |                         |  |
| Kekszek általánosságban |             | 2                         | 190                             | 15                      | 170-190   | 15                      | Sütemény sütő<br>tepsi a sütőrácscon           |
| Omlós tészta            |             | 2                         | 200                             | 20                      | 190-200   | 20                      |  |
| Piskótatészta           | 0,8         | 2                         | 200                             | 40-45                   | 190-200   | 40-45                   |  |
| <b>TORTÁK</b>           |             |                           |                                 |                         |   |                         |  |
| Paradisomi torta        | 0,8         | 2                         | 190                             | 52                      | 170-190   | 45                      | Tortaforma a<br>sütőrácscon                    |
| Gyümölcs torta          | 0,8         | 2                         | 200                             | 65                      | 190-200   | 65                      |  |
| Csokoládé torta         | 0,8         | 2                         | 200                             | 45                      | 190-200   | 45                      |  |

A táblázatokban szereplő értékek (hőmérsékletek és sütési idők) tájékoztató jellegűek, és a különféle konyhaművészeti szokások alapján változhatnak. A táblázat egyetlen szinten történő sütési időket tárgyal. A mesterséges légkeveréssel (ventilátor segítségével) történő sütéseknél, ha több szintet használ (a rácsokat az 1. és 3. szinten helyezi el) a sütési időket körülbelül 5 + 10 perccel növelni kell.

## GRILLSÜTÉSI TÁBLÁZAT

| ÉLELMISZEREK                                | Tömeg<br>kg | Szint<br>száma<br>alulról | TERMÉSZETES LÉGKEVERÉSŰ<br>SÜTŐ |                         | MESTERSÉGES LÉGKEVERÉSŰ<br>SÜTŐ (ventilátor segítségével) |                   |                         |          |
|---|-------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------|---|-------------------|-------------------------|----------|
|   |             |                           | Hőmérséklet<br>°C               | Sütési idő<br>percekben |   | Hőmérséklet<br>°C | Sütési idő<br>percekben |          |
|   |             |                           |                                 | 1. oldal                | 2. oldal  |                   | 1. oldal                | 2. oldal |
| <b>HÜSÖK</b>                                |             |                           |                                 |                         |   |                   |                         |          |
| Oldalas                                     | 0,50        | 2-3                       | 225-Max                         | 12-15                   | 12-15   | 200               | 10                      | 10       |
| Marhaszelet                                 | 0,15        | 2-3                       | 225-Max                         | 5                       | 5   | 200               | 5                       | 5        |
| Csirke (félbevágva) (mindkét fél<br>0,5 kg) | 1           | 2-3                       | 225-Max                         | 20-25                   | 20-25   | 200               | 18                      | 18       |
| <b>HAL</b>                                  |             |                           |                                 |                         |   |                   |                         |          |
| Pisztráng                                   | 0,42        | 2-3                       | 225-Max                         | 18                      | 18  | 200               | 10                      | 10       |
| Nyelvhal                                    | 0,20        | 2-3                       | 225-Max                         | 10                      | 10  | 200               | 7                       | 7        |
| <b>KENYÉR</b>                               |             |                           |                                 |                         |   |                   |                         |          |
| Toast                                       |             | 3                         | 225-Max                         | 2-3                     | 2-3   | 200               | 2-3                     | 2-3      |

A táblázatokban szereplő értékek (hőmérsékletek és sütési idők) tájékoztató jellegűek, és a különféle konyhaművészeti szokások alapján változhatnak. Különösképpen, a húsok grillezésénél ezek az értékek nagymértékben függenek a hús vastagságától és az egyéni ízléstől.



## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- **Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munkát kíván végezni, kapcsolja le a berendezést az elektromos hálózatról.**
- **Gőzzel ne tisztítsa ezt a berendezést.**
- **Ne mossa le a berendezés részeit, ha még melegek**
- **Soha ne használjon karcoló hatású porokat, szivacsokat, vagy maró hatású spray anyagokat.**
- **Ne hagyja, hogy ecet, kávé, sós víz vagy citrom, illetve paradicsomlé maradjon a felületeken.**

## KÜLSŐ RÉSZEK

A sütő borításának összes részét (rozsdamentes acél, oldalsó panelek, üvegajtó) gyakran tisztítani kell enyhe tisztítószerrel és kevés vízzel, majd pedig le kell törölni egy puha ronggyal.

**Ne** használjon durva vagy karcoló hatású anyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő üvegajtójának tisztításához, mivel az üveg karcolódását, illetve betörését okozhatják.

A festett vagy rozsdamentes acél felületeken **ne** használjon aromás vagy alifás oldószereket a foltok vagy tapadás címkék eltávolításához.

## A SÜTŐ BELSŐ RÉSZEI

Ajánlatos a sütőt minden használat után tisztítani, hogy eltűnjenek a sütés, a zsír vagy a cukor maradványai, amelyek a további sütések során megéghetnek és eltávolíthatatlan foltokat, lerakódásokat és kellemetlen szagokat okozhatnak. A tisztítást mindig langyos sütővel szappanos vízzel végezzük, és ügyeljünk arra, hogy a falakat tökéletesen öblítsük le és szárítsuk meg. Mossuk el mindig a felhasznált kiegészítőket is.

**Ne spriccelje le vagy ne mossa le az elektromos ellenállásokat vagy a termosztát gömbjét savas alapú tisztítószerrel (ellenőrizze a tájékoztató címkét az Ön által használt terméken). A gyártót nem lehet felelősnek tekinteni a helytelen tisztításból eredő esetleges károkért.**

## A SÜTŐ ELEJÉNEK TÖMÍTÉSE

A sütő elejének tömítése szigetelési funkciót biztosít, így garantálja a sütő helyes működését. Tanácsoljuk, hogy:

- úgy tisztítsa meg, hogy elkerüli karcolást okozó tárgyak vagy tisztítószeres használatát.
- időnként ellenőrizze állapotát.

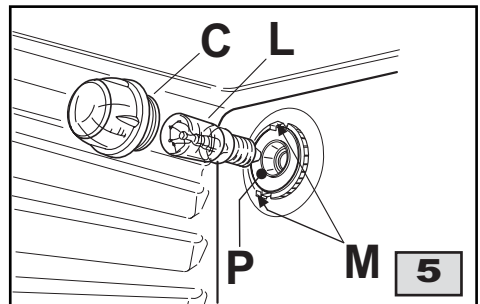
**Ha a tömítés kemény lett vagy károsodott, forduljon a legközelebbi szervizszolgálati központhoz, és kerülje el a sütő használatát, amíg meg nem javítják.**

## A SÜTŐ LÁMPÁJÁNAK CSERÉJE (5. ábra)

**Figyelem!! Áramütés kockázata miatt ellenőrizze, hogy a berendezés ki van kapcsolva, mielőtt izzót cserél.**

Abban az esetben ha a sütő lámpáját (L) ki kellene cserélni, annak a 16. oldalon megjelölt jellemzőkkel kell rendelkeznie, és ellenállónak kell lennie a magas hőmérsékleteknek (300°C).

Forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban az üveg védőburát (C), és cserélje ki a lámpát. Szerelje vissza a burát, és ügyeljen, hogy a mélyedéseket a rögzítő nyelvekbe illessze, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban.



## 4. TENNIVALÓK, HA VALAMI NEM MŰKÖDIK

Néhány működésbeli probléma függhet egyszerű karbantartási műveletektől vagy feledékenységtől, és könnyen meg lehet őket oldani a szervizszolgálat beavatkozása nélkül.

| PROBLÉMA   | MEGOLDÁS   |
|--|--|
| A sütő nem működik   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a tápvezeték villásdugója be legyen dugva</li> <li>Ellenőrizze, hogy a szabályozó gombok helyesen be vannak állítva a sütéshez, és a programozó, vagy időkapcsoló, ha van, kézi állásban legyen, majd ismételje meg a használati utasításban megjelölt műveleteket</li> <li>Ellenőrizze az elektromos berendezés biztonsági megszakítóit (biztosíték) Ha a meghibásodás a berendezést érinti, forduljon villanyszerelőhöz.</li> </ul> |
| Használat közben nem gyullad ki újra a termosztát jelzőfénye | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forgassa a termosztát gombját magasabb hőmérsékletre</li> <li>Fordítsa a kapcsolót egy másik funkcióra</li> </ul>   |
| Nem gyullad ki a sütő belső világítása                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fordítsa a kapcsolót egy másik funkcióra</li> <li>Ellenőrizze, hogy a sütő lámpája jól be van csavarva</li> <li>Vásároljon egy szervizszolgálati központunknál egy lámpát magas hőmérsékletekhez, és szerelje be a 15 oldalon megadott utasítások szerint.</li> </ul>   |

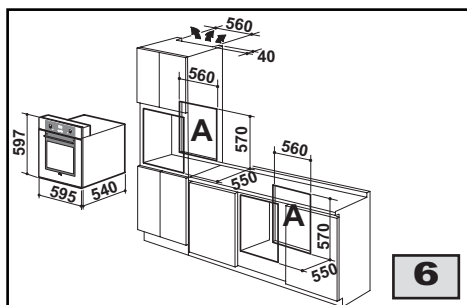
## 5. TMŰSZAKI JELLEMZŐK

### A BEÉPÍTÉSI ÜREG MINIMÁLIS MÉRLETEI (6. ábra)

| magasság<br>mm | szélesség<br>mm | mélység<br>mm | térfogat<br>dm <sup>3</sup> |
|----------------|-----------------|---------------|-----------------------------|
| 570            | 560             | 550           | 53                          |

### AZ ELEKTROMOS ALKATRÉSZEK TELJESÍTMÉNYE

| Leírás                      | Névleges adatok                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| sütő alsó ellenállás        | 1400 W                          |
| sütő-grill felső ellenállás | 700+1800 W                      |
| sütő hátulsó ellenállás     | 2000 W                          |
| grill ellenállás            | 1800 W                          |
| a sütő lámpája              | 15 W - E 14 - T300              |
| tangenciális ventilátor     | 18..22 W                        |
| motoros szellőztetőgép      | 25..29 W                        |
| tápvezeték                  | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





## MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Az ebben a részben felsorolt szereléseket és karbantartásokat kizárólag szakképzett személy végezheti el.

A gyártót nem lehet felelősnek tekinteni az esetleges dologi vagy személyi károkért, melyek a készülék helytelen felszereléséből erednek.

- Miután eltávolította a külső csomagolást, és a különféle mozgó részek belső csomagolását, győződjön meg a készülék épségéről. Ha kétség merül fel, ne használja a készüléket, hanem lépjen érintkezésbe a legközelebbi szervizszolgálati központtal.
- Néhány alkatrészt műanyag védőborítással van felszerelve a készülékre. Ezt a védőborítást feltétlenül el kell távolítani a készülék használatá előtt. Tanácsoljuk, vágja be a borítást a szélein egy éles pengével, vagy egyszerűen egy tű hegyével.
- Soha ne használja a sütő ajtajának fogantyúját a készülék felemeléséhez vagy húzásához.

A csomagolóanyagok (karton, zsákok, polisztirol, szögek stb.) potenciális veszélyforrást jelentenek, ezért tartsuk távol a gyerekektől. A környezet tisztelőben tartása érdekében az összes csomagolóanyag környezetbarát és újra felhasználható (a fadarabok nincsenek vegyszerrel kezelve). A kartonok 80%-tól 100%-ig újrahasznosított papírból vannak. A zsákok polietilénből (PE), a pántok polipropilénből (PP), és a kitöltő anyag polisztirolból (PS) van, klór-fluor-karbidok nélkül. A kezelés és az újrafelhasználás során az alapanyagokat meg lehet takarítani, és a szemét mennyiségét csökkenteni lehet. Az újrafelhasználás végett a csomagolóanyagot vissza lehet vinni a kereskedőhöz, ahol a készüléket vásárolta, vagy egy szemétyűjtő központba. Legyen szíves elkérni a címet a helyi önkormányzatnál.

## TANÁCSOK

- A készülékkel szomszédos és az azt körülvevő falaknak egy 70 K túlmelegedésnek kell ellenállnia.
- A ragasztónak, mely a réteges műanyagot a burkolóbútorhoz ragasztja, 150°C-nál nem alacsonyabb hőmérsékleteknek kell ellenállnia, hogy maga a bevonat ne váljon le.

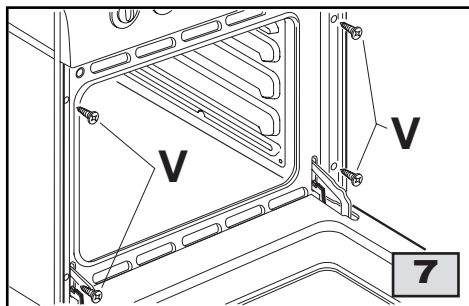
## A SÜTŐ BEHELYEZÉSE ÉS RÖGZÍTÉSE

A sütőt be lehet illeszteni egy függőleges burkolóbútorba, vagy egy alap bútorba, ezeken a beépítéshez nyílást vágva úgy, ahogy azt a 6. ábra mutatja.

Abból a célból, hogy biztosítsa a készülék megfelelő szellőzését, távolítsa el az alap bútor hátulso falát, vagy vágjon nyílást (A), ahogy az a 6. ábrán szerepel.

Helyezze be a bútor nyílásába a sütőt, és rögzítse a megfelelő csavarokkal (V) (7. ábra).

A sütőnek egy olyan felületen kell nyugodnia, mely megtartja a magának a sütőnek a súlyát, mivel a csavarokkal történő rögzítés csak azért szükséges, hogy a sütő ne jöjjön ki a bútorból.



## AZ ÁRAM BEKÖTÉSE

Az áram bekötését a hatályos előírásoknak és törvényi rendelkezéseknek megfelelően kell elvégezni.

**Mielőtt elvégzi a bekötést, ellenőrizze, hogy:**

- A berendezés és a csatlakozó aljzatok elektromos teljesítménye megfelelő legyen, a teljesítmény fel van tüntetve a sütőnek az oldalán elhelyezett jelzőcímkéjén, és a hozzátartozó használati utasításban.
- A csatlakozó aljzat vagy a berendezés el legyen látva hatékony földeléssel a jelenleg hatályos előírásoknak és törvényi rendelkezéseknek megfelelően. A gyártó minden felelősséget elhárít ezeknek a rendelkezéseknek a figyelmen kívül hagyása esetén.
- Afelhasznált omnipoláris dugónak vagy kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lenni a beszerelt készülék mellett.

**Amikor az elektromos hálózathoz csatlakoztatás csatlakozó aljzattal történik:**

- Ha nincs rajta, szereljen a tápvezetékre egy, a jelzőcímkén szereplő terheléshez alkalmas, szabványosított villásdugót. Kösse be a vezetékeket ügyelve arra, hogy betartsa a lent megjelölt megfeleléseket, és a **földvezetékét hosszabbnak tartsa a fázis vezetékekhez képest:**

betű      L (fázis)      = barna színű vezeték

betű      N (nullavezeték) = kék színű vezeték

szimbólum      ⊕ (föld)      = sárgászöld színű vezeték

- A tápvezetékét úgy kell elhelyezni, hogy egyetlen ponton se érjen el egy 75°C-os túlmelegedést.
- Ne használjon a csatlakoztatáshoz redukciókat, adaptereket, sóntöket, amennyiben hamis érintkezéseket hozhatnak létre, az ebből eredő veszélyes túlhevülésekkel.

**Amikor a csatlakoztatás közvetlenül az elektromos hálózathoz történik:**

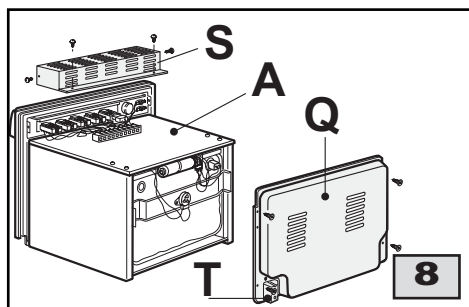
- Helyezzen a készülék és a hálózat közé egy omnipoláris megszakítót, mely a készülék terheléséhez van méretezve, az érintkezések között 3 mm minimális nyílással. Ne felejtse el, hogy a földvezetékét nem szakíthatja meg megszakító.

## KARBANTARTÁS

Mielőtt bármilyen cserét végezne, erőteljesen ajánljuk, hogy áramtalanítsa a készüléket.

### AZ ELEKTROMOS ALKATRÉSZEK CSERÉJE

- A sütő lámpájának cseréjéhez lásd 15. oldal.
- A többi elektromos alkatrészhez történő hozzáféréshez elkerülhetetlen a sütő kivétele a helyéről a csavarok (V) kicsavarozásával (7. ábra). A sütő egyszerű kivételével közvetlenül beavatkozást lehet végezni a kapcsolólécen (8. ábra).
- **A tápvezeték cseréjének esetén a földvezetékét hagyja hosszabbra a fázis vezetékekhez képest, ezenkívül be kell tartani „AZ ÁRAM BEKÖTÉSE” szakaszban szereplő utasításokat.**
- Vegye le a hátulsó védőburkolatot (Q) ahhoz, hogy hozzáférjen a reduktoros motorhoz, az ellenállásokhoz, a hőmérséklet korlátozóhoz és a lámpa tartóhoz (8. ábra).
- A lámpa tartó (P) (5. ábra), kicseréléséhez csavarozza ki az üveg védőburát, és feszítse ki egy csavarhúzóval a rögzítő rugók hegyét (M), és húzza kifelé irányítva a lámpa tartót a sütőből.
- A termosztát, a kommutátor, a programozó és a jelzőfények cseréjéhez vegye le a védődobozt (S) (8. ábra). Távolítsa el a szabályozó gombokat, majd csavarozza ki az alattuk levő csavarokat, hogy szabadabbá tegye a kicserélendő alkatrészeket.



|   |       |
|---|-------|
| 1. IMPORTANT NOTES AND INSTRUCTIONS FOR USE | 4-5   |
| 2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE             | 6-9   |
| 3. USER INSTRUCTIONS                        | 10-15 |
| 4. TROUBLESHOOTING                          | 16    |
| 5. TECHNICAL FEATURES                       | 16    |
| 6. INSTALLER INSTRUCTIONS                   | 17-18 |

## ASSISTANCE AND SPARE PARTS

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

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

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

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

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

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

SPACE FOR DATA LABEL

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

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

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

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

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

---

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

---

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

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



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

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

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

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

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

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

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

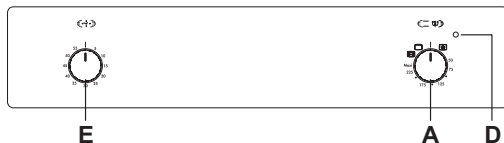
**N.B.:** the illustrations shown in this handbook are purely indicative.

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

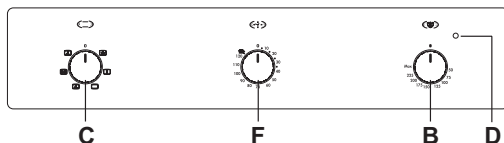
**A list of few basic rules that must be observed when using any kind of electrical appliance:**

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

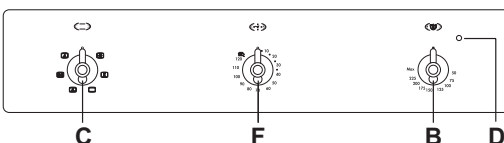
F010X  
F010W  
F010N



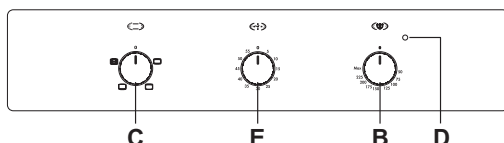
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



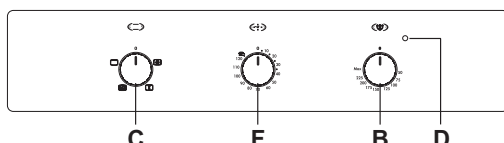
FM060RN



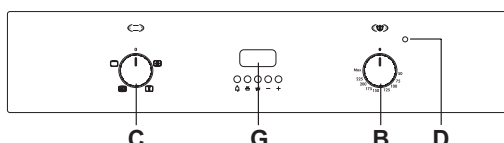
HX010X



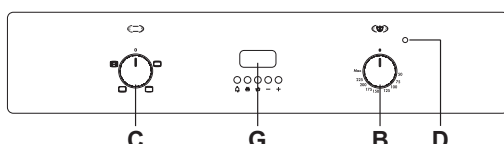
HX040X



HX045X



HX015X






### CONTROL PANELS

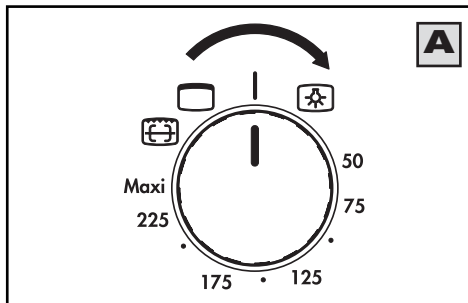
- A. Commutator/thermostat knob for conventional oven
- B. Oven thermostat knob
- C. Function selector knob
- D. Warning light indicating oven thermostat activation
- E. Timer knob
- F. Timer with cooking time
- G. Electronic programmer

### CONTROLS

#### COMMUTATOR/THERMOSTAT KNOB FOR CONVENTIONAL OVEN (ref. A)

Oven functions are selected by turning the knob clockwise:

- 0 = Oven off
-  = Oven light on, (stays on for all functions)
- 50°C to Maxi = Oven temperature selection
-  = Grill + spit heating element on (\*)
-  = Top heating element on







#### OVEN THERMOSTAT KNOB (ref. B)

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

#### FUNCTION SELECTOR KNOB FOR CONVENTIONAL OVEN (ref. C)





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

- 0 = Oven off
-  = Top and bottom heating elements on
-  = Top heating element on
-  = Bottom heating element on
-  = Grill + spit heating element on (\*)

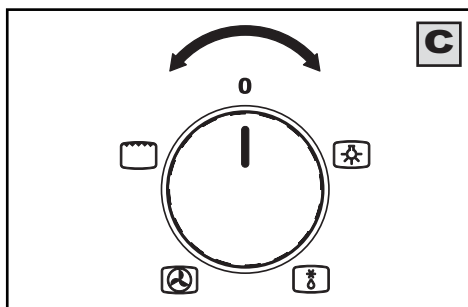
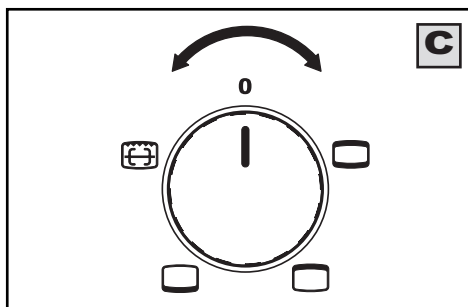
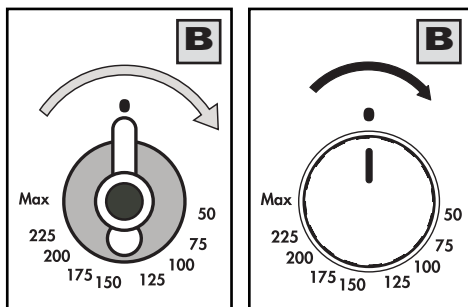
N.B.: The oven light remains on with each function.

#### FUNCTIONS SELECTOR KNOB FOR FANNED OVEN (ref. C)

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







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

(\*) Available only on certain oven models.



### FUNCTIONS SELECTOR KNOB FOR MULTIFUNCTIONAL OVEN (ref. C)

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

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

(\*) Available only on certain oven models.

### WARNING LIGHT INDICATING THERMOSTAT ACTIVATION (ref. D)

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

### TIMER KNOB (ref. E)

To set cooking time, first wind the timer up by turning it completely once from left to right and then back to the number of minutes you want. The timer will ring when the set time has elapsed.

### TIMER WITH COOKING TIME (ref. F)


This accessory has a dual function: it signals how much cooking time has elapsed and it also turns the oven off automatically. **N.B.: When the pointer of the knob is on «0» position, the oven cannot work.**

**If you use the oven without any programming, check that the timer is on the manual position.**

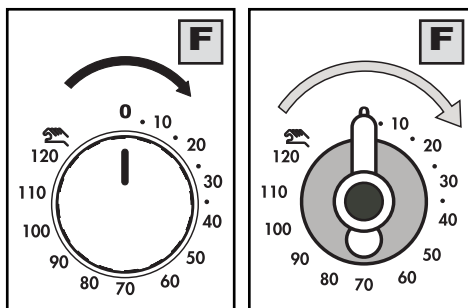
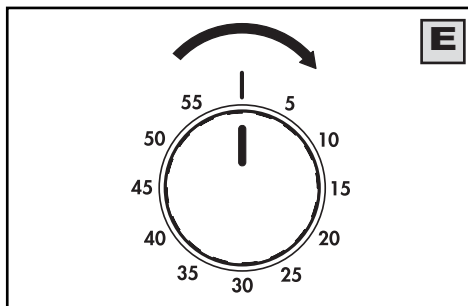
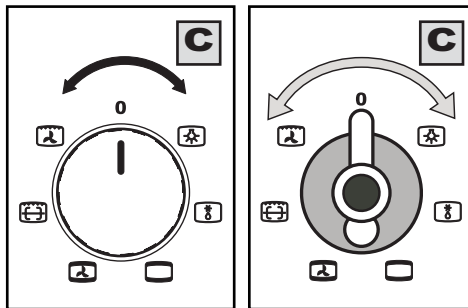
### Semi-automatic operation

After having selected a cooking, to set cooking time, first wind the timer up by turning it completely once from left to right and then back to the number of minutes you want, from 0 to 120 minutes: the oven will switch on. Once the programmed time has elapsed the buzzer will ring and the end of cooking time device triggers.

### Manual operation

If the cooking time is more than 2 hours, or if you want to use the oven without the timer, turn knob from right to left until the pointer is on the  symbol.

**When the food is cooked do not forget to move the knob pointer round to position «0».**

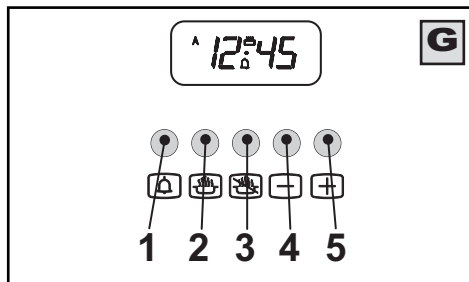




### DIGITAL PROGRAMME (ref. G)

This accessory operates the following features:

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




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


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

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



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

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



#### Manual operation

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



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

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





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

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

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

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

#### Automatic operation (with a delayed start)

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

#### Buzzer

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

#### Programme start and control

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

#### Modify or Cancel programme setting

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

### GENERAL DESCRIPTION

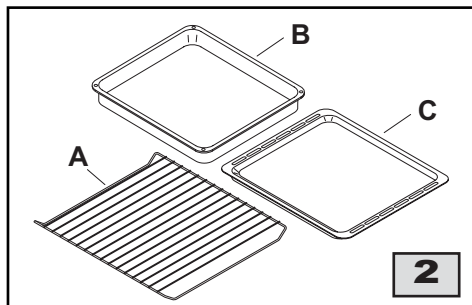
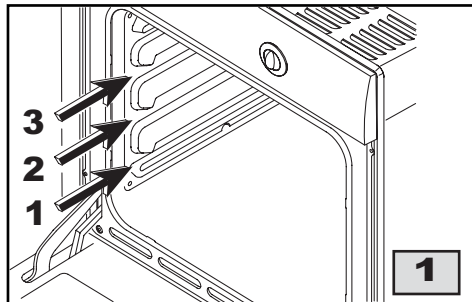
To prevent the oven from overheating it has been equipped with a safety temperature device, which automatically turns on in case the main thermostat fails to work. In such an event, the electricity is temporarily cut off: **do not try to fix the failure yourself, instead turn the appliance off and report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

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

The oven walls have rungs for housing the following accessories (fig. 1). **The type and the quantity of accessories vary according to the model (fig. 2):**

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

(\*) **only certain versions**



### GENERAL NOTES ON SAFETY

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

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

### HOW TO USE THE OVEN FOR THE FIRST TIME


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

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

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

## HOW TO USE THE CONVENTIONAL OVEN


### TRADITIONAL COOKING

Turn the selector knob (ref. C) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B) or position the commutator/thermostat knob (ref. A) to the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven.

This option turns on both bottom and top heating units, evenly distributing heat on your foods.

This type of cooking is ideal for all kind of foods (meats, fish, bread, pizzas, cakes..).


### BROWNING WITH THE TOP HEATING ELEMENT

Turn the selector knob (ref. C or A) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B), if there is one, to the maximum temperature.

The top peripheral heating element is turned on that distributes heat directly onto the food.


This function is particularly suitable for delicately browning the top of food or for toasting bread.

### BAKING WITH THE BOTTOM HEATING ELEMENT

Turn the selector knob (ref. C) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B) to the temperature required. Wait 10 minutes before putting the food in. The bottom heating element is turned on.

This function is particularly suitable for cooking food that requires a moderate surface heat (e.g.: open jam or fruit tarts, cheese cakes, browning) or to give the final touch without compromising the already perfect browning. It is also ideal for heating pre-prepared dishes.

### CONVENTIONAL GRILL COOKING


Turn the selector knob (ref. C or A) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B), if there is one, to the desired temperature.

Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed directly on food surface (fig. 3). Apart from grilling, this function is ideal to add a golden roast to your recipes or to toast bread slices.

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

## HOW TO USE THE FANNED OVEN


### DEFROSTING AT ROOM TEMPERATURE

Turn the selector knob (ref.C) to the symbol  and place the food you want to defrost inside the oven.

The length of time required depends on the quantity and type of food.


Selecting this function will only activate the fan. Mild air circulation around frozen food will slowly defrost it. It is particularly suitable for fruit and cakes.

### FAN + REAR HEATING COMBINED COOKING

Turn the selector knob (ref. C) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B) to the desired temperature, then place your food the oven. If oven needs pre-heating wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside it.

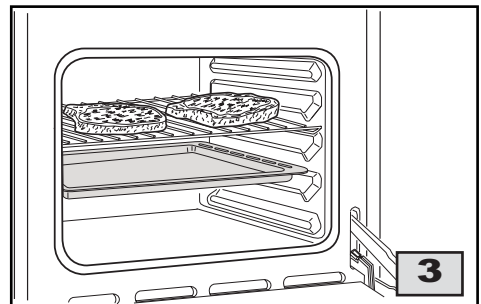
This function activates the rear heating unit and the fan distributes the heat produced. This combination allows for a fast and even cooking of several different foods placed on the diverse levels of the oven (fig. 4).

### CONVENTIONAL GRILL COOKING

Turn the selector knob (ref.C) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B) to the desired temperature.

Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed directly on food surface (fig. 3). Apart from grilling, this function is ideal to add a golden roast to your recipes or to toast bread slices.


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



## HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN




### DEFROSTING AT ROOM TEMPERATURE

Turn the selector knob (ref. C) to the symbol  and place the food you want to defrost inside the oven. The length of time required depends on the quantity and type of food.

Selecting this function will only activate the fan. Mild air circulation around frozen food will slowly defrost it. It is particularly suitable for fruit and cakes.



### TRADITIONAL COOKING


Turn the selector knob (ref. C) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B) to the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven.

This option turns on both bottom and top heating units, evenly distributing heat on your foods.

This type of cooking is ideal for all kind of foods (meats, fish, bread, pizzas, cakes..).




### COMBINED TRADITIONAL + FAN COOKING

Turn the selector knob (ref. C) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B) to the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, and heat is distributed by fan ventilation.

This combination is suitable for rapid cooking and allows for the use of more plates positioned on the different levels of the oven (fig. 4).




### CONVENTIONAL GRILL COOKING

Turn the selector knob (ref. C) to the symbol  and set the thermostat knob (ref. B) to the desired temperature. Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed directly on food surface (fig. 3). Apart from grilling, this function is ideal to add a golden roast to your recipes or to toast bread slices.

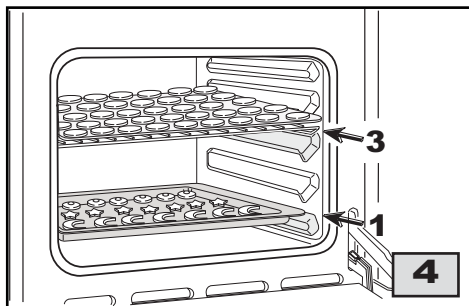
The grill function automatically activates the eventual spit. When you use the grill, **do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping**, as suggested in the "USEFUL COOKING TIPS" section.



### FAN GRILL COOKING

Turn the selector knob (ref. C) to the symbol  and set the thermostat (ref. B) to the temperature as indicated on the table found at page 14. Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed by the fan. This procedure mitigates the direct heat on food surface and uses milder temperatures. It is therefore recommended for an even golden and crispy finish touch, ideal for whole fish and poultry.

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



#### USEFUL COOKING TIPS

##### Cakes and bread:

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

##### Meat:

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

##### Grilling:

- Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the drip pan to catch any dripping from the meat during grilling (fig. 3). Always pour a little water in the drip pan. It will prevent grease and sauces from burning avoiding burnt smells and smoke. Add more water during cooking to compensate for evaporation.
- Turn the food half way through cooking.

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

## COOKING / BAKING TIMETABLE

| FOODS               | Weight kg | Position of the oven shelf from the bottom | COOKING BY NATURAL CONVECTION |                         | COOKING BY FORCED CONVECTION (with fan) |                         | NOTES                                   |
|---------------------|-----------|--|-------------------------------|-------------------------|---|-------------------------|---|
|                     |           |  | Temperature in °C             | Cooking Time in minutes | Temperature in °C                       | Cooking Time in minutes |   |
| <b>MEAT</b>         |           |  |                               |                         |   |                         |   |
| Roast veal          | 1         | 2  | 200-225                       | 100-120                 | 190                                     | 100-120                 | Roasting tin or other pan on oven shelf |
| Roast beef          | 1         | 1  | 200-225                       | 40-50                   | 190                                     | 40-50                   |   |
| Roast pork          | 1         | 2  | 200-225                       | 100-120                 | 190                                     | 100-120                 |   |
| Roast lamb          | 1         | 1  | 200-225                       | 100-120                 | 190                                     | 100-120                 |   |
| <b>GAME</b>         |           |  |                               |                         |   |                         |   |
| Roast hare          | 1         | 2  | 200-Max                       | 50-60                   | 200-Max                                 | 50                      |   |
| Roast pheasant      | 1         | 2  | 200-Max                       | 60-70                   | 200-Max                                 | 60                      |   |
| Roast partridge     | 1         | 2  | 200-Max                       | 50-60                   | 200-Max                                 | 50                      |   |
| <b>POULTRY</b>      |           |  |                               |                         |   |                         |   |
| Roast chicken       | 1         | 2  | 200-225                       | 80-90                   | 190                                     | 70-80                   |   |
| Roast turkey        | 1         | 2  | 200-225                       | 100-120                 | 190                                     | 90-110                  |   |
| Roast duck          | 1         | 2  | 200-225                       | 90-110                  | 190                                     | 80-100                  |   |
| <b>FISH</b>         |           |  |                               |                         |   |                         |   |
| Roast fish          | 1         | 2  | 200                           | 30-35                   | 170-190                                 | 25-30                   |   |
| Casserole fish      | 1         | 2  | 175                           | 20-25                   | 160-170                                 | 15-20                   |   |
| <b>BAKED PASTA</b>  |           |  |                               |                         |   |                         |   |
| Lasagne             | 2,5       | 1  | 210-225                       | 60-75                   | 225-Max                                 | 30-40                   |   |
| Cannelloni          | 2,5       | 1  | 210-225                       | 60-75                   | 225-Max                                 | 30-40                   |   |
| <b>PIZZA</b>        | 1         | 2  | 225-Max                       | 25-30                   | 225-Max                                 | 20-25                   |   |
| <b>BREAD</b>        | 1         | 2  | 225-Max                       | 20-25                   | 220                                     | 20                      |   |
| <b>PASTRIES</b>     |           |  |                               |                         |   |                         |   |
| Biscuits in general |           | 2  | 190                           | 15                      | 170-190                                 | 15                      | Baking tray on oven shelf               |
| Shortcrust pastry   |           | 2  | 200                           | 20                      | 190-200                                 | 20                      |   |
| Victoria sponge     | 0,8       | 2  | 200                           | 40-45                   | 190-200                                 | 40-45                   |   |
| <b>CAKES</b>        |           |  |                               |                         |   |                         |   |
| Angel cake          | 0,8       | 2  | 190                           | 52                      | 170-190                                 | 45                      | Cake tin on oven shelf                  |
| Fruit cake          | 0,8       | 2  | 200                           | 65                      | 190-200                                 | 65                      |   |
| Chocolate cake      | 0,8       | 2  | 200                           | 45                      | 190-200                                 | 45                      |   |

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. This table gives cooking times on only one shelf. If you are cooking with a fan oven and you are using more than one shelf (placing the shelves on the 1st and 3rd position) cooking time will be about 5 to 10 minutes longer.

## GRILLING TIMETABLE

| FOODS        | Weight kg | Position of the oven shelf from the bottom | COOKING BY NATURAL CONVECTION |                         |                      | COOKING BY FORCED CONVECTION (with fan) |                         |                      |
|--------------|-----------|--|-------------------------------|-------------------------|----------------------|---|-------------------------|----------------------|
|              |           |  | Temperature in °C             | Cooking Time in minutes |                      | Temperature in °C                       | Cooking Time in minutes |                      |
|              |           |  |                               | 1 <sup>st</sup> side    | 2 <sup>nd</sup> side |   | 1 <sup>st</sup> side    | 2 <sup>nd</sup> side |
| <b>MEAT</b>  |           |  |                               |                         |                      |   |                         |                      |
| Chop         | 0,50      | 2-3  | 225-Max                       | 12-15                   | 12-15                | 200                                     | 10                      | 10                   |
| Beefsteaks   | 0,15      | 2-3  | 225-Max                       | 5                       | 5                    | 200                                     | 5                       | 5                    |
| Half chicken | 1         | 2-3  | 225-Max                       | 20-25                   | 20-25                | 200                                     | 18                      | 18                   |
| <b>FISH</b>  |           |  |                               |                         |                      |   |                         |                      |
| Trout        | 0,42      | 2-3  | 225-Max                       | 18                      | 18                   | 200                                     | 10                      | 10                   |
| Sole         | 0,20      | 2-3  | 225-Max                       | 10                      | 10                   | 200                                     | 7                       | 7                    |
| <b>BREAD</b> |           |  |                               |                         |                      |   |                         |                      |
| Toast        |           | 3  | 225-Max                       | 2-3                     | 2-3                  | 200                                     | 2-3                     | 2-3                  |

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

#### CLEANING AND MAINTENANCE

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

#### EXTERIOR PARTS

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

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

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

#### INTERIOR PARTS

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

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

#### OVEN SEAL

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

We recommend you:

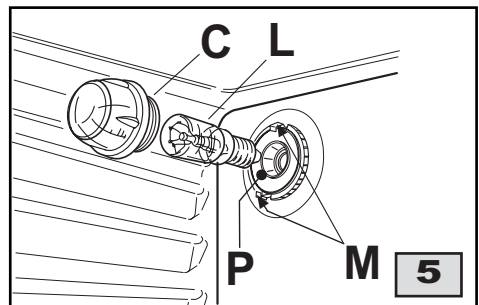
- Clean it, avoiding abrasive tools or products.
- Check its condition occasionally.

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

#### CHANGING THE OVEN LAMP (fig. 5)

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

If the oven lamp (L) has to be changed the new lamp must have the characteristics indicated on page 16 and resistant to high temperatures (300°C). Turn glass protection cap (C) counterclockwise and change the lamp. Put the cap back on taking care to insert the notches in the locking tangs and turn clockwise.



## 4. TROUBLESHOOTING

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

| PROBLEM occurring                                       | SOLUTION envisaged   |
|---|--|
| The oven does not work                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the plug is connected.</li> <li>• Check that the programmer / clock is set for manual operation.</li> <li>• Check the electrical system (fuse electricity board). If there is failure in the system call an electrician.</li> </ul>                          |
| During cooking the thermostat led does not turn back on | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the thermostat round to a hotter temperature.</li> <li>• Turn the selector round to a different function.</li> </ul>   |
| The oven light does not switch on                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the selector round to a different function</li> <li>• Check that the oven bulb is properly fitted</li> <li>• If it has blown, buy a bulb specifically for high temperatures at a Service Centre and fit it following the instructions given on page 15.</li> </ul> |

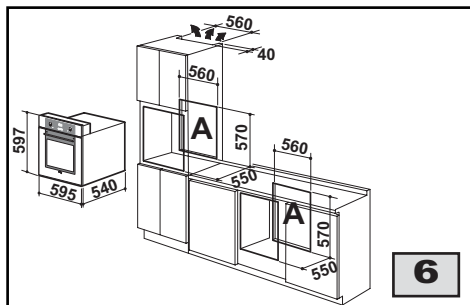
## 5. TECHNICAL FEATURES

**MINIMUM DIMENSIONS OF THE UNIT TO HOUSE THE OVEN (fig. 6)**

| Height<br>mm | Width<br>mm | Depth<br>mm | Volume<br>dm <sup>3</sup> |
|--------------|-------------|-------------|---------------------------|
| 570          | 560         | 550         | 53                        |

### ELECTRICAL COMPONENTS

| Description                           | Nominal data                    |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Lower heating element of the oven     | 1400 W                          |
| Top heating element of the oven-grill | 700+1800 W                      |
| Rear heating element of the oven      | 2000 W                          |
| Grill heating element                 | 1800 W                          |
| Oven lamp                             | 15 W - E 14 - T300              |
| Tangential or cooling fan             | 18..22 W                        |
| Fan of the rear heating element       | 25..29 W                        |
| Supply cable                          | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





## TECHNICAL INFORMATION

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

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

## UNPACKING YOUR APPLIANCE

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

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

## WARNINGS

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

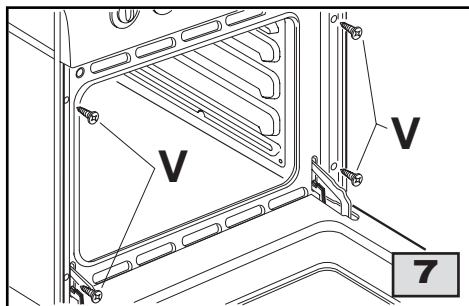
## INSTALLING AND FIXING THE OVEN

The oven can be housed into a cabinet or into a base module, making room for its volumes as shown in fig. 6.

To guarantee proper aeration of the heat remove the rear panel of the base module or make an escape opening (A), as shown in fig. 6.

Fit the appliance in place and secure it with the screws supplied (V) (fig. 7).

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



## ELECTRICAL CONNECTION

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

Before connecting the oven check out the following list:

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

**When connecting to the mains with a socket:**

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

|        |          |           |                     |
|--------|----------|-----------|---------------------|
| letter | <b>L</b> | (phase)   | = brown wire        |
| letter | <b>N</b> | (neutral) | = blue wire         |
| symbol | ⊕        | (earth)   | = green/yellow wire |

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

**When connecting directly to the mains:**

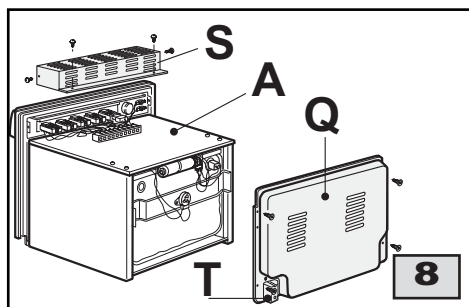
- Install a multipolar switch that can withstand the appliance's load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm. Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.

## MAINTENANCE

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

## REPLACING ELECTRICAL COMPONENTS

- To replace the oven lamp please refer to instructions on page 15.
- To access other electrical components the oven will have to be removed from its housing unit by unscrewing it (V) (see fig. 7). Oven extraction allows access to the terminal board (T) (fig. 8).
- **If the power cable needs replacing always keep the earth wire longer than the phase wires and do follow all instructions given in the "ELECTRICAL CONNECTION" section.**
- Remove the rear protection panel (Q) to have access to the gear motor, heating elements, temperature limiting device and lamp holder (fig. 8).
- To change the lamp-holder (P) (fig. 5), unscrew the protective glass cap (C), force the tabs of blockage (M) and take the lamp-holder toward the outside of the oven.
- To replace the thermostat, the commutator, the programmer and the indicator lights, remove protection box (S) (fig. 8). Remove the knobs and undo the screws underneath to front panel to free the components that need replacing.



|   |       |
|---|-------|
| 1. NOTE IMPORTANTI E PRESCRIZIONI D'USO | 4-5   |
| 2. DESCRIZIONE APPARECCHIO              | 6-9   |
| 3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE              | 10-15 |
| 4. COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA  | 16    |
| 5. CARATTERISTICHE TECNICHE             | 16    |
| 6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE        | 17-18 |

## ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

**Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.**

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte laterale dell'apparecchio ed inserita nel manuale.

**N.B: applicare nello spazio sottostante, tale etichetta, in modo da avere sempre a portata di mano tali dati.**

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato.

I ricambi originali e gli accessori optional si trovano solo presso i nostri Centri Assistenza Tecnica e rivenditori autorizzati.

**SPAZIO RISERVATO PER L'APPLICAZIONE DELL'ETICHETTA SEGNALETICA**

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottotonate Direttive Europee:

- CE 2006/95 relative alla sicurezza elettrica (BT).
- CEE 89/336 +92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica (EMC)

e riporta sull'etichetta segnaletica e sull'imballo il simbolo  .

---

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla direttiva CEE 89/109 del 21/12/88.

---

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo

Lei ha acquistato un ns/ prodotto e sentitamente la ringraziamo. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questo nuovo apparecchio è facile, tuttavia prima di installarlo e farlo funzionare, **è importante leggere attentamente questo libretto** il quale fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

La Casa Costruttrice si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

Essa non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. **N.B.:** la grafica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa.

- **L'installazione e le manutenzioni (parte "6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE") devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.**
- L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, cioè la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione o da una manutenzione incorretta o da una errata utilizzazione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. In rispetto dell'ambiente, tutti i materiali d'imballaggio usati sono ecologici e riciclabili.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un buon impianto di messa a terra come previsto dalle norme di sicurezza elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica (vedere parte "5. CARATTERISTICHE TECNICHE").

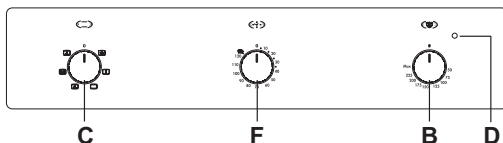
**L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:**

- # Non toccare l'apparecchio con mani bagnate od umide.
- # Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- # Non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina dalla prese di corrente.
- # Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole...)
- # Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è opportuno riscaldarlo vuoto a porta chiusa, alla massima temperatura per circa due ore, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro. Arieggiare l'ambiente durante l'operazione.
- Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Tenere ben pulito l'apparecchio. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitare di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze dell'apparecchio, assicurarsi che i cavi degli elettrodomestici che state usando non lo tocchino e siano sufficientemente distanti dalle parti calde dell'apparecchio.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e non manometterlo. Ogni riparazione, o messa a punto deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

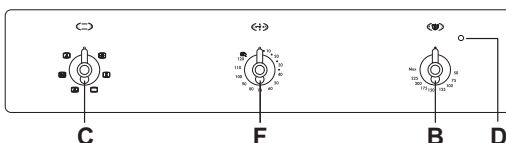
F010X  
F010W  
F010N



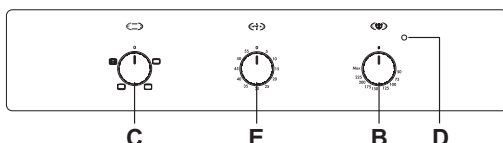
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



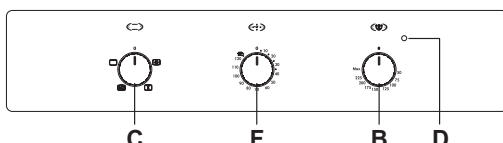
FM060RN



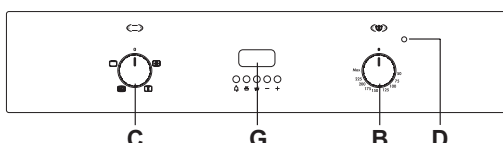
HX010X



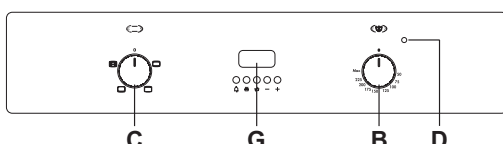
HX040X



HX045X



HX015X






### FRONTALINI COMANDI

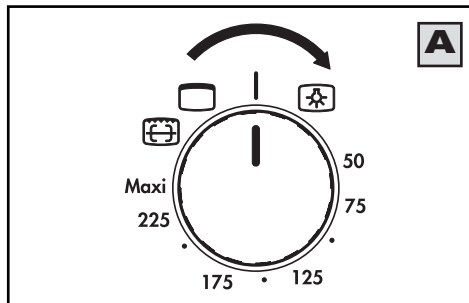
- A. Manopola termostato/commutatore per forni a convezione naturale
- B. Manopola termostato
- C. Manopola selettore funzioni
- D. Spia inserzione termostato
- E. Contaminati
- F. Contaminati elettromeccanico con "stop autoamntico" di fine cottura
- G. Programmatore elettronico

### COMANDI

#### MANOPOLA TERMOSTATO/COMMUTATORE FORNI A CONVEZIONE NATURALE (rif. A)

Ruotando in senso orario la manopola, troveremo i sottoindicati simboli:

- 0 = Forno non inserito
-  = Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita
- 50°C a Max = Valori delle varie temperature
-  = Inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto (\*)
-  = Inserzione elemento riscaldante superiore







#### MANOPOLA TERMOSTATO FORNI (rif. B)

Ruotando in senso orario la manopola, si potrà scegliere i valori di temperatura del forno per cuocere le vivande (tra 50°C e Max).

#### MANOPOLA SELETTORE FORNI A CONVEZIONE NATURALE (rif. C)





Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottoindicati simboli:

- 0 = Forno non inserito
-  = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore.
-  = Inserzione elemento riscaldante superiore
-  = Inserzione elemento riscaldante inferiore
-  = Inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto (\*)

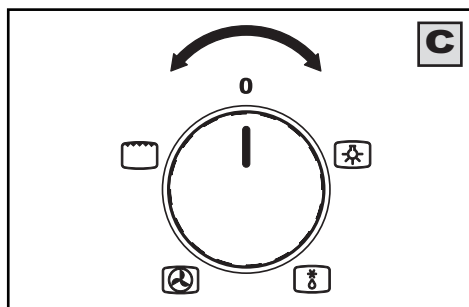
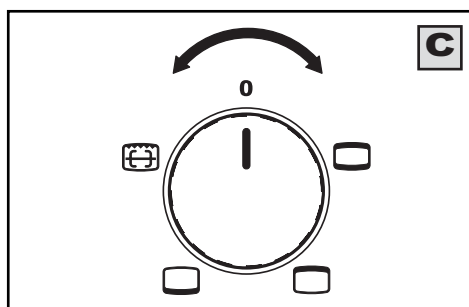
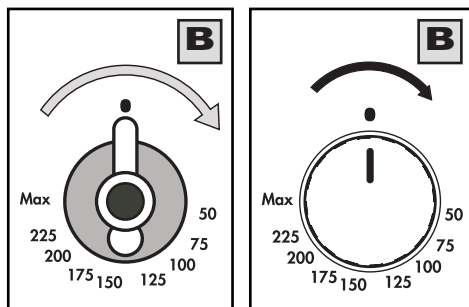
**N.B.:** La luce forno si accende e resta inserita, impostando una qualsiasi delle funzioni di cottura.

#### MANOPOLA SELETTORE FORNI VENTILATI (rif. C)

Ruotando in senso orario la manopola, troveremo i sottoindicati simboli:







- 0 = Forno non inserito
-  = Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita
-  = Inserzione ventilatore
-  = Inserzione elemento riscaldante posteriore con ventilatore
-  = Inserzione elemento riscaldante grill

(\*) Solo su alcuni modelli è in dotazione .



### MANOPOLA SELETTORE FORNI MULTIFUNZIONE (rif. C)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottoannotati simboli:

- 0 = Forno non inserito
-  = Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita
-  = Inserzione ventilatore
-  = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore
-  = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore
-  = Inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto (\*)
-  = Inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore

(\*) Solo su alcuni modelli è in dotazione.

### SPIA INSERZIONE TERMOSTATO (rif. D)

Quando è accesa segnala che il forno od il grill sono in funzione. Durante l'uso del forno si spegne quando la temperatura prescelta è raggiunta. Durante la cottura è normale che la spia gialla si accenda e si spenga a più riprese poiché la temperatura del forno è controllata.

### CONTAMINUTI (rif. E)


Questo accessorio si carica ruotando la relativa manopola di un giro completo in senso orario. Successivamente girando in senso inverso la manopola, si fissa l'indice sul tempo di cottura desiderato espresso in minuti. Una suoneria segnalerà lo scadere del tempo prescelto.

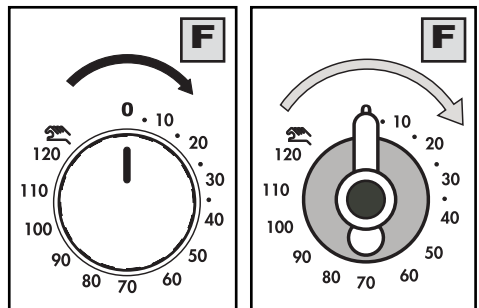
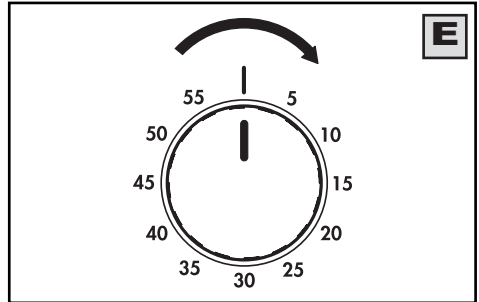
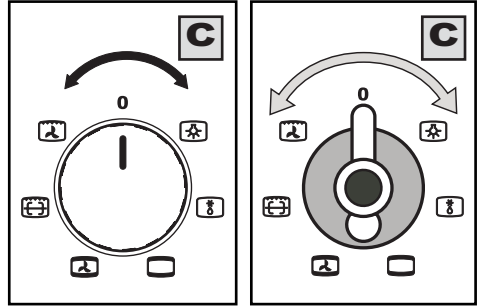
**CONTAMINUTI ELETTROMECCANICO CON "STOP AUTOMATICO" DI FINE COTTURA (rif. F)**  
Questo accessorio svolge una duplice funzione: quella di segnalare il tempo di cottura trascorso e quella di disinserire automaticamente il forno. **N.B.:** Quando l'indice della manopola è sulla posizione «●», il forno non può funzionare. Se utilizzate il forno senza alcuna programmazione, verificate che il contaminuti sia sulla posizione manuale.

### Funzionamento semiautomatico

Dopo aver selezionato una cottura, ruotare la manopola del temporizzatore in senso orario di un giro completo e poi, girando in senso inverso predisporre il tempo di cottura desiderato (max 120 minuti). Trascorso il tempo programmato, entra in funzione l'avvisatore acustico che segnalerà lo spegnimento automatico del forno.

### Funzionamento manuale

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se si desidera usare il forno senza l'inserimento del temporizzatore, ruotare la manopola in senso antiorario e fare corrispondere l'indice con il simbolo .

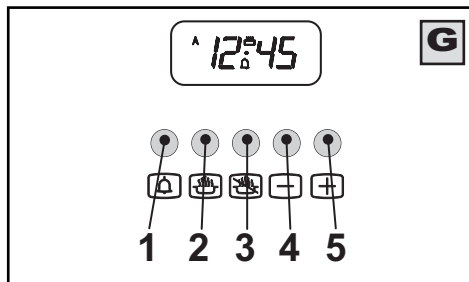




### PROGRAMMATORE ELETTRONICO (rif. G)

Questo accessorio svolge le sottostate funzioni:

- Orologio (si imposta con il tasto 2 e 3)
- Contaminuti (si imposta con il tasto 1)
- Durata di cottura (si imposta con il tasto 2)
- Fine cottura (si imposta con il tasto 3)
- Funzionamento manuale (si imposta con il tasto 2 e 3)
- Regolazione tempi indietro (si imposta con il tasto 4)
- Regolazione tempi in avanti (si imposta con il tasto 5)




Il display digitale indica sempre l'ora e può visualizzare i tempi di durata e fine cottura o del contaminuti, premendo il pulsante corrispondente.


**N.B.: Al termine di ogni programmazione (escluso il contaminuti) il programmatore disinserisce il forno. Verificare al successivo utilizzo del forno, se non si utilizza il programmatore, che quest'ultimo sia impostato sul funzionamento manuale (vedi istruzioni più sotto riportate).**

#### Impostazione dell'ora (da 0,01 a 24,00 = hh,mm)



Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano contemporaneamente le indicazioni "A" e "0,00" od il tempo trascorso dal ritorno della corrente.

Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3 ed impostare l'ora corrente premendo il pulsante 4 o 5. Terminato l'impostazione il simbolo "A" si spegne e si accende il simbolo  di funzionamento manuale.



#### Funzionamento manuale

Automaticamente con l'impostazione dell'ora, il programmatore si imposta sul funzionamento manuale. Diversamente questo può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata premendo contemporaneamente i pulsanti 2 e 3. Il simbolo "A" scompare e il simbolo  si illumina.



#### Contaminuti (da 0,01 a 0,59 = hh,mm)

Premere il pulsante 1 e selezionare il tempo di cottura mediante il pulsante 4 o 5. Il simbolo  si illumina. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo  si spegne.





#### Funzionamento semiautomatico (con durata cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Premendo il pulsante 2 ed impostando il tempo di durata cottura con il pulsante 4 o 5, il simbolo "A" ed il simbolo  si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo  si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

#### Funzionamento semiautomatico (con fine cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Premendo il pulsante 3 ed impostando il tempo di fine cottura con il pulsante 5, il simbolo "A" ed il simbolo  si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo  si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

#### Funzionamento automatico (con inizio cottura posticipato)

Programmare prima la durata del tempo di cottura (il simbolo "A" ed il simbolo  si illuminano) e poi la fine del tempo di cottura (il simbolo  si illumina) come descritto in precedenza. Il simbolo  si illumina di nuovo quando ha inizio la cottura al forno. Allo scadere del tempo di cottura, il simbolo  si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

#### Segnale acustico

Il segnale acustico entra in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere uno dei pulsanti delle funzioni.

#### Inizio programma e controllo

Il programma ha inizio dopo l'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il pulsante corrispondente.

#### Correzione/cancellazione del programma impostato

Si ha un errore di programmazione del funzionamento automatico, se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo "A". L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata od il tempo di fine cottura. Un qualsiasi programma impostato può essere corretto in qualsiasi momento premendo prima il rispettivo tasto di programmazione e poi i tasti 4 o 5. La cancellazione di un programma si effettua correggendo il tempo impostato portandolo sul valore "0,00". Cancellando la durata di funzionamento si cancella automaticamente la fine di funzionamento e viceversa. Il forno si spegne automaticamente e il simbolo "A" lampeggia.

## DESCRIZIONE GENERALE

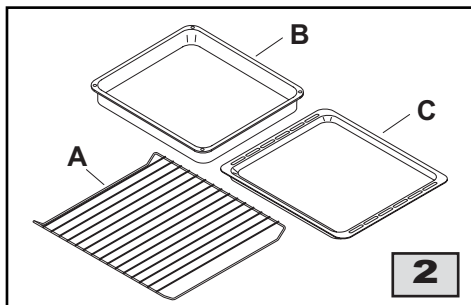
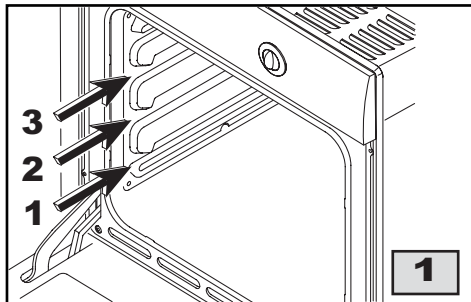
Per evitare il surriscaldamento del forno, l'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che entra in funzione qualora si verifici un guasto al termostato principale. In questo caso l'alimentazione elettrica viene temporaneamente interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma spegnete l'apparecchio e contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

Inoltre, alcuni modelli possono essere dotati di un ventilatore di raffreddamento o tangenziale che ha il compito di raffreddare il frontale comandi, le manopole, la maniglia della porta forno ed i componenti elettrici.

Le pareti del vano forno presentano delle scanalature, dette gradini (fig. 1) sulle quali possono essere posizionati i sottonotati accessori, **la cui dotazione varia da modello a modello (fig. 2):**

- griglia forno (A)
- leccarda (B) o vassoio raccogli gocce (\*)
- teglia per pasticceria o pizza (C)

(\*) solo determinate versioni



## NOTE SULLA SICUREZZA:

- Non lasciare il forno incustodito durante le cotture. Accertarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella parte centrale. Non esercitare pressioni eccessive sulla porta quando è aperta.
- Non preoccuparsi se durante la cottura, si forma della condensa sulla porta e sulle pareti interne del forno. Questo non influisce sul funzionamento dello stesso.
- Quando si apre la porta forno, attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Utilizzare guanti da forno per inserire od estrarre recipienti dal forno.
- Quando togliete o mettete le pietanze nel forno, accertatevi che i condimenti non cadano in notevoli quantità sul fondo (oli e grassi, se surriscaldati, sono facilmente infiammabili).
- Utilizzare recipienti resistenti alle temperature indicate dalla manopola termostato.
- Durante la cottura, onde evitare risultati negativi, si raccomanda vivamente di non coprire la suola forno o le griglie con fogli d'alluminio o con altri materiali. Casseruole, stampi od altro vanno sempre posizionati sulla griglia forno
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura al grill, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.
- ATTENZIONE!!!! Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.

**IMPORTANTE!!! Durante l'uso del forno e del grill, la porta forno deve essere chiusa.**

## COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO


Verificare che l'eventuale accessorio di programmazione cottura sia in posizione manuale, poi, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro, riscaldare per circa due ore il forno vuoto a porta chiusa, sulla posizione di massima temperatura. Durante l'intera operazione non sostare nella stanza ed arieggiarla.

Trascorso il tempo, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire l'interno con acqua calda e un detersivo delicato. Lavare anche tutti gli accessori (griglia, teglia, leccarda, schidione,..) prima dell'uso.


**Prima di effettuare la pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.**

## COME USARE IL FORNO A CONVEZIONE NATURALE


### COTTURA TRADIZIONALE

Ruotare la manopola del selettore (rif. C) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (rif. B) o la manopola termostato/commutatore (rif. A) sulla temperatura desiderata. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore che distribuiscono il calore dall'alto e dal basso sulle vivande. Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci ....).


### ROSOLATURA CON RESISTENZA SUPERIORE

Ruotare la manopola del selettore (rif. C o A) sul simbolo  e regolare l'eventuale manopola del termostato (rif. B) sulla temperatura massima. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore periferico che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Questa funzione è particolarmente adatta per rifinire con delicatezza la parte superiore dei cibi o tostare pane.

### COTTURA CON RESISTENZA INFERIORE


Ruotare la manopola del selettore (rif. C) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (rif. B) sulla temperatura desiderata. Attendere 10 minuti prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante inferiore. Questa funzione è particolarmente adatta per le cotture che richiedono un moderato calore superficiale (es.: dolci ricoperti con frutta o marmellata, dolci al formaggio, cibi da gratinare) o per dare un tocco finale di cottura, senza compromettere una rosolatura già perfetta. Inoltre è indicata per riscaldare prodotti gastronomici già preparati.

### COTTURA AL GRILL


Ruotare la manopola del selettore (rif. C o A) sul simbolo  e regolare l'eventuale manopola del termostato (rif. B) sulla temperatura desiderata. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande (fig. 3). Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte. Contemporaneamente all'inserimento del grill si attiva automaticamente l'eventuale girarrosto. **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo**, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".

## COME USARE IL FORNO VENTILATO


### SCONGELAMENTO CON ARIA AMBIENTE

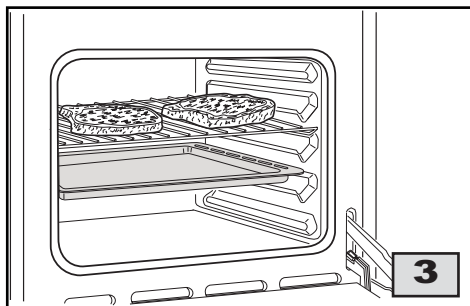
Ruotare la manopola del selettore (rif. C) sul simbolo  e poi introdurre le vivande da scongelare nel forno. Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla quantità e dal genere delle vivande. Selezionando questa funzione, viene inserito soltanto il ventilatore che fa circolare l'aria che investe le vivande surgelate e le scongela molto lentamente. Particolarmente indicato per la frutta e i dolci.

### COTTURA A CONVEZIONE FORZATA CON RESISTENZA POSTERIORE

Ruotare la manopola del selettore (rif. C) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (rif. B) sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante posteriore ed il calore prodotto è fatto circolare dal ventilatore. Il calore pertanto raggiunge rapidamente ed uniformemente il vano forno permettendo di cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani (fig. 4). Questa cottura è particolarmente adatta per cuocere dolci in genere.


### COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del selettore (rif. C) sul simbolo  e regolare l'eventuale manopola del termostato (rif. B) sulla temperatura desiderata. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande (fig. 3). Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte. **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo**, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".



## COME USARE IL FORNO MULTIFUNZIONE

### SCONGELAMENTO CON ARIA AMBIENTE


Ruotare la manopola selettore (rif. C) sul simbolo  e poi introdurre le vivande da scongelare nel forno.

Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla quantità e dal genere delle vivande.

Selezionando questa funzione, viene inserito soltanto il ventilatore che fa circolare l'aria che investe le vivande surgelate e le scongela molto lentamente.

Particolarmente indicato per la frutta e i dolci.

### COTTURA TRADIZIONALE


Ruotare la manopola del selettore (rif. C) sul simbolo  e regolare la manopola termostato (rif. B) sulla temperatura desiderata.

Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande.

Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore che distribuiscono il calore dall'alto e dal basso sulle vivande.

Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci ...).

### COTTURA TRADIZIONALE FORZATA


Ruotare la manopola selettore (rif. C) sul simbolo  e regolare la manopola termostato (rif. B) sulla temperatura desiderata.

Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande.

Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore.

Questa cottura è particolarmente indicata per cuocere in modo rapido e simultaneo su diversi gradini (fig. 4).

### COTTURA AL GRILL


Ruotare la manopola selettore (rif. C) sul simbolo  e regolare la manopola termostato (rif. B) sulla temperatura desiderata.

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Oltre a grigliare (fig. 3), può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte.

Contemporaneamente all'inserzione del grill si attiva automaticamente l'eventuale girarrosto.

**Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo**, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".

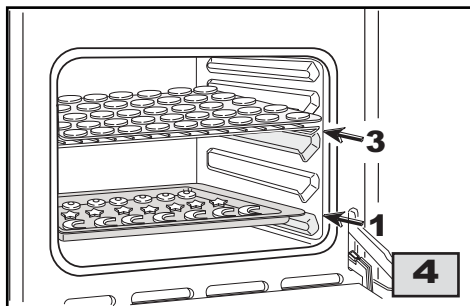
### COTTURA AL GRILL A CONVEZIONE FORZATA

Ruotare la manopola del selettore (rif. C) sul simbolo  e regolare la manopola termostato (rif. B) sulla temperatura indicata nella tabella a pag. 14

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore.

Questa cottura è particolarmente indicata per mitigare l'irraggiamento diretto dell'elemento riscaldante superiore usando temperature di cottura inferiori, permettendo una doratura uniforme e croccante. Ideale per arrosti e polli.

Contemporaneamente all'inserzione del grill si attiva automaticamente l'eventuale girarrosto. **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo**, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".



**CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA****Dolci e pane:**

- Prima di iniziare la cottura di dolci o pane, preriscaldare il forno per almeno 15 minuti.
- Durante la cottura, la porta forno non deve essere aperta perché l'aria fredda esterna interromperebbe la lievitazione.
- A cottura ultimata, lasciare riposare i dolci nel forno spento per 10 minuti circa.
- Non usare il vassoio forno smaltato o leccarda, in dotazione all'apparecchio, per cuocere dolci.
- Come stabilire se il dolce è cotto? Circa 5 minuti prima della fine del tempo di cottura, infilare uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se ritirate lo stecchino pulito, il dolce è cotto.
- Se il dolce si "abbassa". La prossima volta, usare meno liquidi od abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo asciutto. Praticare con uno stuzzicadenti piccoli fori nel dolce e versarci sopra gocce di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, aumentare la temperatura di 10°C e ridurre i tempi di cottura.
- Se il dolce è troppo scuro sopra. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- Se il dolce è bruciato sopra. Eliminare la parte bruciata e cospargerlo di zucchero oppure, guarnirlo con panna, marmellata, crema ecc....
- Se il dolce è troppo scuro sotto. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza superiore e ridurre la temperatura.
- Se il pane o il dolce hanno una buona cottura esterna ma l'interno non è cotto. La prossima volta usare meno liquidi, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- Se il dolce non si stacca dallo stampo. Staccare il dolce dal bordo dello stampo con un coltello. Ricoprire il dolce con un panno umido e capovolgere lo stampo. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo anche con un po' di farina o di pangrattato.
- Se i biscotti non si staccano dalla teglia pasticciare. Rimettere la teglia in forno per un po' e staccare i biscotti prima che si raffreddino. La prossima volta, utilizzare una "carta da forno" per evitare questo inconveniente.

**Primi piatti e pietanze:**

- Se nella cottura di pietanze, il tempo è superiore ai 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo (risparmio d'energia).
- L'arrosto rimane più succoso se cotto in vasellame chiuso mentre raggiunge una rosolatura più croccante se cotto in vasellame aperto.
- Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere medie temperature (inferiori ai 200°C).
- Le cotture "al sangue" di carni rosse richiedono alte temperature (oltre i 200°C) e tempi brevi.
- Per ottenere arrostiti saporiti, lardellate e speziate la carne.
- Se l'arrosto è duro. La prossima volta fare frollare maggiormente la carne.
- Se l'arrosto è troppo scuro sopra o sotto. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore o superiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- L'arrosto non è ben cotto? Tagliarlo a fette, sistemarlo in una teglia con il suo sugo e terminare la cottura.

**Grigliature:**

- Ungete leggermente ed aromatizzare i cibi da cuocere prima di grigliarli.
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura (fig. 3). Versate sempre un po' d'acqua nella leccarda. L'acqua impedisce che i grassi brucino, formando cattivi odori e fumo. Aggiungetene dell'altra durante la cottura per evitare che la stessa evapori eccessivamente.
- Girate i cibi a metà cottura.
- Nel caso di pollame grasso (oca) dopo circa un'ora forare la pelle al di sotto delle ali per la fuoriuscita del grasso.

**L'alluminio è un materiale che si corrode facilmente se viene a contatto diretto con gli acidi organici presenti negli alimenti od aggiunti durante la cottura (es. aceto, limone...). Pertanto si consiglia di non appoggiare mai direttamente i cibi da cuocere sugli accessori in alluminio e smaltati, ma utilizzare sempre l'apposita carta forno.**

TABELLA COTTURE AL FORNO

| CIBI                  | Peso kg | N° gradino dal basso | FORNO A CONVEZIONE NATURALE |                                  | FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore) |                                  | OSSERVAZIONI                                       |  |
|-----------------------|---------|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|----------------------------------|--|--|
|                       |         |                      | Temperatura in °C           | Tempi di cottura in minuti primi | Temperatura in °C  | Tempi di cottura in minuti primi |  |  |
| <b>CARNI</b>          |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
| Vitello arrosto       | 1       | 2                    | 200-225                     | 100-120                          | 190  | 100-120                          | Casseruola od altro recipiente sulla griglia forno |  |
| Roast beef            | 1       | 1                    | 200-225                     | 40-50                            | 190  | 40-50                            |  |  |
| Maiale arrosto        | 1       | 2                    | 200-225                     | 100-120                          | 190  | 100-120                          |  |  |
| Agnello arrosto       | 1       | 1                    | 200-225                     | 100-120                          | 190  | 100-120                          |  |  |
| <b>SELVAGGINA</b>     |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
| Lepre arrosto         | 1       | 2                    | 200-Max                     | 50-60                            | 200-Max  | 50                               |  |  |
| Fagiano arrosto       | 1       | 2                    | 200-Max                     | 60-70                            | 200-Max  | 60                               |  |  |
| Pernice arrosto       | 1       | 2                    | 200-Max                     | 50-60                            | 200-Max  | 50                               |  |  |
| <b>POLLAME</b>        |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
| Pollo arrosto         | 1       | 2                    | 200-225                     | 80-90                            | 190  | 70-80                            |  |  |
| Tacchino arrosto      | 1       | 2                    | 200-225                     | 100-120                          | 190  | 90-110                           |  |  |
| Anatra arrosto        | 1       | 2                    | 200-225                     | 90-110                           | 190  | 80-100                           |  |  |
| <b>PESCE</b>          |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
| Pesce arrosto         | 1       | 2                    | 200                         | 30-35                            | 170-190  | 25-30                            |  |  |
| Pesce stufato         | 1       | 2                    | 175                         | 20-25                            | 160-170  | 15-20                            |  |  |
| <b>PASTA AL FORNO</b> |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
| Lasagne               | 2,5     | 1                    | 210-225                     | 60-75                            | 225-Max  | 30-40                            |  |  |
| Cannelloni            | 2,5     | 1                    | 210-225                     | 60-75                            | 225-Max  | 30-40                            |  |  |
| <b>PIZZA</b>          |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
|                       | 1       | 2                    | 225-Max                     | 25-30                            | 225-Max  | 20-25                            |  |  |
| <b>PANE</b>           |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
|                       | 1       | 2                    | 225-Max                     | 20-25                            | 220  | 20                               |  |  |
| <b>PASTICCERIA</b>    |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
| Biscotti in generale  |         | 2                    | 190                         | 15                               | 170-190  | 15                               | Teglia a pasticciare sulla griglia forno           |  |
| Pasta frolla          |         | 2                    | 200                         | 20                               | 190-200  | 20                               |  |  |
| Ciambella             | 0,8     | 2                    | 200                         | 40-45                            | 190-200  | 40-45                            |  |  |
| <b>TORTE</b>          |         |                      |                             |                                  |  |                                  |  |  |
| Torta Paradiso        | 0,8     | 2                    | 190                         | 52                               | 170-190  | 45                               | Stampo sulla griglia forno                         |  |
| Torta di frutta       | 0,8     | 2                    | 200                         | 65                               | 190-200  | 65                               |  |  |
| Torta al cioccolato   | 0,8     | 2                    | 200                         | 45                               | 190-200  | 45                               |  |  |

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare. La tabella prevede i tempi di cottura su un solo ripiano. Nelle cotture a convezione forzata (con l'ausilio del ventilatore), se si utilizzano più ripiani (le griglie vanno posizionate sul 1° e sul 3° gradino), i tempi di cottura vanno aumentati di circa 5 ÷ 10 minuti.

TABELLA COTTURE AL GRILL

| CIBI                    | Peso kg | N° gradino dal basso | FORNO A CONVEZIONE NATURALE |                                  |         |                   | FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore) |         |  |  |
|-------------------------|---------|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------|-------------------|--|---------|--|--|
|                         |         |                      | Temperatura in °C           | Tempi di cottura in minuti primi |         | Temperatura in °C | Tempi di cottura in minuti primi                           |         |  |  |
|                         |         |                      |                             | 1° lato                          | 2° lato |                   | 1° lato  | 2° lato |  |  |
| <b>CARNI</b>            |         |                      |                             |                                  |         |                   |  |         |  |  |
| Costata                 | 0,50    | 2-3                  | 225-Max                     | 12-15                            | 12-15   | 200               | 10   | 10      |  |  |
| Bistecca                | 0,15    | 2-3                  | 225-Max                     | 5                                | 5       | 200               | 5  | 5       |  |  |
| Pollo (tagliato a metà) | 1       | 2-3                  | 225-Max                     | 20-25                            | 20-25   | 200               | 18   | 18      |  |  |
| <b>PESCE</b>            |         |                      |                             |                                  |         |                   |  |         |  |  |
| Trota                   | 0,42    | 2-3                  | 225-Max                     | 18                               | 18      | 200               | 10   | 10      |  |  |
| Sogliola                | 0,20    | 2-3                  | 225-Max                     | 10                               | 10      | 200               | 7  | 7       |  |  |
| <b>PANE</b>             |         |                      |                             |                                  |         |                   |  |         |  |  |
| Toast                   |         | 3                    | 225-Max                     | 2-3                              | 2-3     | 200               | 2-3  | 2-3     |  |  |

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare. In modo particolare, nelle cotture delle carni al grill, questi valori dipenderanno molto dallo spessore della carne e dai gusti personali.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.**
- **Per la pulizia non devono essere utilizzati apparecchi a vapore.**
- **Si consiglia di effettuare la pulizia dell'apparecchio quando le parti non sono calde.**
- **E' sconsigliato l'uso di spugnette metalliche, spugne o polveri abrasive o spray corrosivi.**
- **Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina ed il succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.**

#### PARTI ESTERNE

Tutti le parti della cucina (in metallo smaltato o verniciato, in acciaio, od in cristallo) vanno pulite frequentemente con acqua saponata tiepida e poi risciacquate ed asciugate con panno morbido.

**Non usare** materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare e causare la frantumazione del vetro. **Non usare** solventi aromatici od alifatici, per togliere macchie o colle di adesivi sulle superfici verniciate od in acciaio inox.

#### PARTI INTERNE FORNO

**E' consigliabile pulire il forno dopo ogni uso, per eliminare i residui di cottura e di unto o zuccheri, che se bruciati nelle cotture successive creerebbero incrostazioni o macchie indelebili ed odori sgradevoli.**

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate pulirle con acqua saponata tiepida avendo cura di risciacquarle ed asciugarle perfettamente. Lavate sempre anche gli accessori utilizzati.

- **Non spruzzare o lavare le resistenze elettriche od il bulbo del termostato, con prodotti a base acida (verificare l'etichetta informativa del prodotto da voi utilizzato).**
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per gli eventuali danni arrecati da una pulizia errata.**

#### GUARNIZIONE FACCIATA FORNO

La guarnizione della facciata forno assicura una funzione di tenuta e quindi, garantisce il corretto funzionamento del forno. Noi vi consigliamo di :

- pulirla evitando d'utilizzare oggetti o prodotti abrasivi.
- controllare periodicamente il suo stato.

**Se la guarnizione è diventata dura o se è danneggiata, rivolgetevi al Centro di Assistenza più vicino ed evitare di utilizzare il forno finché non è stato riparato.**

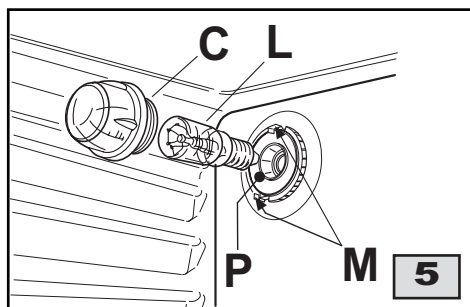
#### SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO (fig. 5)

**ATTENZIONE!! Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.**

Nell'eventualità fosse necessario sostituire la lampada forno (L), essa deve avere le caratteristiche indicate a pag. 16 ed essere resistente alle alte temperature (300°C).

Ruotare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro (C) e sostituire la lampada.

Rimontare la calotta, facendo attenzione di inserire le tacche nelle linguette di bloccaggio e ruotare in senso orario.





Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'assistenza tecnica.

| PROBLEMA  | SOLUZIONE   |
|---|---|
| Il forno non funziona                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllate che la spina del cavo d'alimentazione sia collegata</li> <li>Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura e che l'eventuale programmatore o temporizzatore sia nella posizione manuale, ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto</li> <li>Controllate gli interruttori di sicurezza (salvavita) dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgetevi ad un elettricista.</li> </ul> |
| Durante l'uso non si riaccende la spia del termostato | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ruotate il termostato su una temperatura superiore</li> <li>Ruotate il selettore su un'altra funzione</li> </ul>   |
| Non si accende la luce interna del forno              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ruotate il selettore su un'altra funzione</li> <li>Verificare che la lampada forno sia ben avvitata</li> <li>Acquistate presso un ns/Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date a pag. 15.</li> </ul>  |

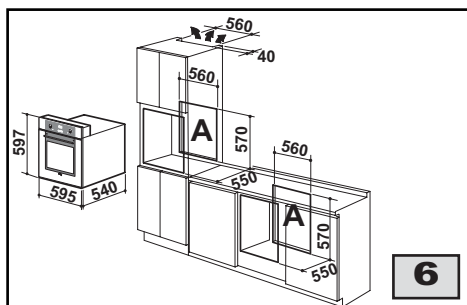
## 5. CARATTERISTICHE TECNICHE

### DIMENSIONI MINIME DEL VANO DA INCASSO (fig. 6)

| altezza mm | larghezza mm | profondità mm | Volume dm <sup>3</sup> |
|------------|--------------|---------------|------------------------|
| 570        | 560          | 550           | 53                     |

### COMPONENTI ELETTRICI

| Description                      | Nominal data                    |
|----------------------------------|---------------------------------|
| resistenza inferiore forno       | 1400 W                          |
| resistenza superiore forno-grill | 700+1800 W                      |
| resistenza posteriore forno      | 2000 W                          |
| resistenza grill                 | 1800 W                          |
| lampada forno                    | 15 W - E 14 - T300              |
| ventilatore tangenziale          | 18..22 W                        |
| motoventilatore                  | 25..29 W                        |
| cavo d'alimentazione             | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |





### INFORMAZIONI TECNICHE

L'installazione e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n°46 e D.P.R. 477). Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.

### INSTALLAZIONE

- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza.
- Alcuni particolari vengono montati sull'apparecchio protetti da un rivestimento plastico. Questa protezione deve essere tolta immancabilmente prima di usare l'apparecchio. Si consiglia di incidere il rivestimento sui bordi con una lama tagliente o semplicemente con la punta di uno spillo.
- Non usare la maniglia porta forno come leva per sollevare o trascinare l'apparecchio.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

In rispetto dell'ambiente, tutti i materiali d'imballaggio usati sono ecologici e riciclabili (i pezzi di legno non sono trattati chimicamente. I cartoni sono dall'80% al 100% di carta riciclata. Le buste sono di polietilene (PE), i nastri di polipropilene (PP) e le imbottiture di polistirolo espanso (PS) senza cloro-fluoro-carburi. Mediante il trattamento e la riutilizzazione, le materie prime possono essere risparmiate ed i volumi dei rifiuti ridotti. Per la sua riutilizzazione, l'imballaggio può essere riportato al negoziante dove è stato acquistato l'apparecchio od ad un centro raccolta rifiuti. Si prega di richiedere l'indirizzo presso l'amministrazione del proprio comune.

### AVVERTENZE

- Le pareti adiacenti e circostanti l'apparecchio stesso devono resistere ad una sovratemperatura di 70 K.
- Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150° C per evitare lo scollamento del rivestimento stesso.

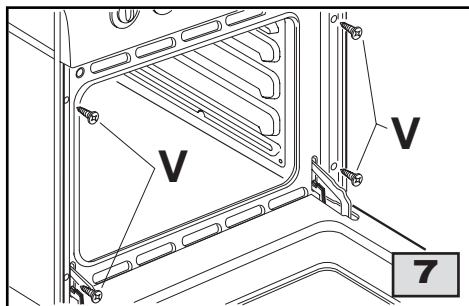
### INSERIMENTO E FISSAGGIO FORNO

Il forno può essere inserito in un mobile a colonna oppure in un mobile base, praticando sugli stessi un'apertura per l'incasso come indicato nella fig. 6.

Al fine di assicurare una adeguata aerazione dell'apparecchio, eliminare la parete posteriore del mobile base o praticare l'apertura (A) come indicato nella fig. 6.

Introdurre nell'apertura del mobile il forno e fissarlo con le apposite viti (V) (fig. 7).

**Il forno deve appoggiare su un piano che sopporti il peso del forno stesso, perché il fissaggio a mezzo delle viti è necessario esclusivamente per evitarne la fuoriuscita dal mobile.**



## ALLACCIAMENTO ELETTRICO


Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

### Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate potenza è riportata sull'etichetta segnaletica del forno posta sulla parte laterale dello stesso e nel rispettivo libretto d'istruzione.
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.
- La presa o l'interruttore omipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

### Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. **Allacciare i cavetti avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze e tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase:**

|         |  |          |                               |
|---------|--|----------|-------------------------------|
| lettera | <b>L</b>   | (fase)   | = cavetto colore marrone      |
| lettera | <b>N</b>   | (neutro) | = cavetto colore blu          |
| simbolo |  | (terra)  | = cavetto colore verde-giallo |

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75°C.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

### Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

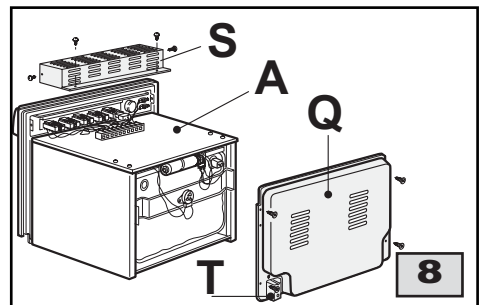
- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm. Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

## MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi sostituzione si raccomanda vivamente di togliere corrente all'apparecchio.

### SOSTITUZIONE COMPONENTI ELETTRICI

- Per sostituire la lampada forno, vedi istruzioni a pag. 15.
- Per accedere agli altri componenti elettrici, è indispensabile estrarre il forno dal suo alloggiamento svitando le viti (V) (fig. 7). Con la semplice estrazione del forno si può intervenire direttamente sulla morsetteria (fig. 8):
- **Nel caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre si dovrà rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".**
- Togliere la protezione posteriore (Q) per accedere al motoriduttore, alle resistenze, al limitatore di temperatura ed al portalampada (fig. 8).
- Per sostituire il portalampada (P), svitare la calotta di protezione in vetro e forzare con un cacciavite le punte delle mollette di bloccaggio (M) (fig. 5) e sfilare il portalampada verso l'esterno del forno.
- Per sostituire il termostato, il commutatore, il programmatore e le spie, togliere la scatola di protezione (S) (fig. 8). Togliere le manopole e poi svitare le viti sottostanti per liberare i componenti da sostituire.





461306971 (RS\_000) - 28/08/2007

