FK 1041L P.20 X/HA (DS)
FK 1041L P.20 X/HA (CF)

Hotpoint ARISTON

RU **Русскии**

Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,3
Сервисное обслуживание,5
Описание изделия,6
Описание изделия,8
Установка,38
Включение и эксплуатация,40
Программы,42
Предосторожности и рекомендации,49
Техническое обслуживание и уход,50
Неисправности и методы их устранения,52

PL **Polski**

Instrukcja obsługi
PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzezenia,2
Serwis Techniczny,5
Opis urządzenia,6
Opis urządzenia,7
Instalacja,9
Uruchomienie i użytkowanie,11
Programy,13
Zalecenia i środki ostrożności,20
Konserwacja i utrzymanie,21
Anomalie i środki zaradcze,23

UA **Італіиська**

Довідник користувача
ДУХОВКА

Зміст

Довідник користувача,1
Запобіжні заходи,2
Допомога,5
Опис приладу,6
Опис приладу,7
Установлення,24
Запуск і використання,26
Програми,28
Запобіжні заходи та поради,34
Технічне обслуговування та догляд,35
Несправності та засоби їх усунення,37

KZ **Қазақша**

Пайдалану нұсқаулығы
ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,1
Ескертулер,3
Көмек,5
Құрылғы сипаттамасы,6
Құрылғы сипаттамасы,8
Орнату,53
Қосу және пайдалану,55
Режимдер,57
Сақтандырулар мен кеңестер,64
Техникалық қызмет көрсету және күтім көрсету,65
Ақаулықтарды жою,67

PL

Ostrzezenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Przed włączeniem funkcji czyszczenia automatycznego:
- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąc wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą stać się bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.
Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Перш ніж увімкнути функцію автоматичного очищення:
- Очистіть дверцята духовки
- Вологою губкою видаліть зсередини духовки крупні залишки. Не використовуйте мийні засоби.
- Витягніть всі аксесуари і комплект ковзних напрямних (якщо наявний).
- Не залишайте ганчірки або рукавички на ручці духовки.

Під час автоматичного очищення поверхні нагріваються до дуже високих температур: слідкуйте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінять лампочку.

RU

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Подготовка к автоматической чистке:
- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

KZ

Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Автоматты тазалау циклын іске қоспас бұрын:
- пеш есігін тазалаңыз;
- ылғал губканың көмегімен пештің ішінен үлкен тағам қалдықтарын алып тастаңыз. Тазалау сұйықтығын пайдаланбаңыз;
- барлық керек-жарақтар мен сырғымалы тартпа жинағын (бар болса) шығарып алыңыз;
- ыдыс-аяқ орамалдарын қоймаңыз

Автоматты түрде тазарту кезінде құрылғының беті ыстық болатындықтан балаларды одан алыс жерде ұстаңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.

PL

Serwis Techniczny

Uwaga:
Urządzenie wyposażone jest w system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek. Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: “F --”, po których następuje seria cyfr.
W takich przypadkach konieczna jest interwencja serwisu technicznego.

Przed zwróceniem się do Serwisu Technicznego:
- Sprawdzić, czy usterki nie można rozwiązać samodzielnie ;
- Ponownie uruchomić program, aby przekonać się, czy usterka nie ustąpiła.
- Jeśli tak się nie stało, należy skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

! Należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanych techników.

Podać:
- Rodzaj usterki;
- komunikat widoczny na wyświetlaczu TEMPERATURA
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

UA

Допомога

Увага:
Прилад оснащений автоматичною системою діагностики, яка дозволяє знайти наявні неполадки. Повідомлення про неполадки виводяться на дисплей, наприклад: “F—” разом з цифрами.
В таких випадках необхідно звернутися по допомогу до сервісного центру.

Перш ніж звернутися у Сервісний центр:
- Перевірте, чи не можна усунути неполадку самостійно;
- Запустіть програму повторно, щоб перевірити чи усунено несправність;
- При негативному результаті зверніться в уповноважений сервісний центр.

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

Слід повідомити:
- Тип несправності;
- Повідомлення, яке виведене на дисплей
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до духовки

RU

Сервисное обслуживание

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F—” с последующими цифрами.
В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Центр Технического обслуживания:
- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно;
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Технического обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:
- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

KZ

Көмек

Ескерту:
Құрылғы кез келген дұрыс жұмыс істемеуін анықтайтын автоматты диагностикалық жүйе арқылы реттеледі. Ақаулықтар төмендегі түрдегі хабарлармен көрсетіледі: «F—» сандардың алдында келеді.
Ақаулық болған кезде техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Техникалық қолдау орталығына хабарласпас бұрын:
- Ақаулықты өзінің түзете алатыныңызды тексеріңіз.
- Ақаулықтың жойылғанын тексеру үшін бағдарламаны қайта бастаңыз.
- Егер жойылмаса, Уәкілетті техникалық қолдау орталығына хабарласыңыз.

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:
- Туындаған проблема түрі.
- ТЕМПЕРАТУРА (TEMPERATURE) бейнебетінде көрсетілетін хабар.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Мәліметтердің соңғы екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

1 **POZIOM 1**
2 **POZIOM 2**
3 **POZIOM 3**
4 **POZIOM 4**
5 **POZIOM 5**
6 **PROWADNICE** boczne
7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
8 Poziom **RUSZT**
9 **Panel sterowania**

RU

Описание изделия

Общии вид

1 **ПОЛОЖЕНИЕ 1**
2 **ПОЛОЖЕНИЕ 2**
3 **ПОЛОЖЕНИЕ 3**
4 **ПОЛОЖЕНИЕ 4**
5 **ПОЛОЖЕНИЕ 5**
6 **ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ** уровней
7 **ПРОТИВЕНЬ**
8 **РЕШЕТКА**
9 **Панель управления**

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

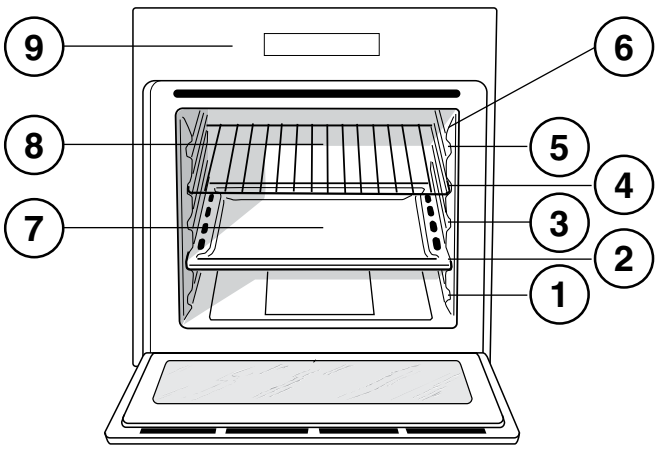
1 **ПОЗИЦІЯ 1**
2 **ПОЗИЦІЯ 2**
3 **ПОЗИЦІЯ 3**
4 **ПОЗИЦІЯ 4**
5 **ПОЗИЦІЯ 5**
6 **НАПРЯМНІ** для дек та Граток
7 Рівень **ДЕКО**
8 Рівень **ГРИЛЬ**
9 **Панель керування**

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

1 **1-ПОЗИЦИЯ**
2 **2-ПОЗИЦИЯ**
3 **3-ПОЗИЦИЯ**
4 **4-ПОЗИЦИЯ**
5 **5-ПОЗИЦИЯ**
6 Сырғымалы сөрелерге арналған **СЫРҒЫТПАЛАР**
7 **МАЙ ЖИНАЙТЫН ТАБА**
8 **ГРИЛЬ**
9 **Басқару тақтасы**



PL

Opis urządzenia

Panel sterowania
1 Ikona **USTAWIENIA**
2 Ikona **PROGRAMY RĘCZNE**
3 **Wyświetlacz**
4 Ikona **TEMPERATURA**
5 Ikona **BLOKADA DRZWICZEK/ELEMENTÓW STERUJĄCYCH**
6 **URUCHOMIENIE / ZATRZYMANIE**
7 Ikona **MINUTNIK**
8 Ikona **CZASY**
9 Pokrętło **WYBORU**
10 Ikona **PROGRAMY AUTOMATYCZNE**
11 Ikona **POTWIERDZENIA USTAWIEŃ**
12 **WŁĄCZENIE PANELU**

Wyświetlacz podczas programowania
13 Wskaźnik numeru rodzaju pieczenia
14 Wskaźnik **Wybranego menu**
15 Wskaźnik **Temperatury**
16 Wskaźnik **CZASU TRWANIA PIECZENIA**
17 Informuje co należy zrobić lub jaką pracę wykonuje w danym momencie piekarnik
18 Wskaźnik **GODZINY ZAKOŃCZENIA PIECZENIA**
19 Wskaźnik **GODZINY**
20 Ikona wybranego rodzaju pieczenia / ikona zalecanej półki do pieczenia

Wyświetlacz podczas pieczenia
21 Animowana ikona pieczenia
22 Wskaźnik **wybranego menu**
23 Informuje co należy zrobić lub jaką pracę wykonuje w danym momencie piekarnik
24 Wskaźnik **Temperatury**
25 Wskaźniki **Nagrzewania wstępnego / Ciepła resztkowego**
26 Wskaźnik **CZASU TRWANIA PIECZENIA**
27 Wskaźnik **GODZINY ZAKOŃCZENIA PIECZENIA**
28 Wskaźnik postępowania pieczenia

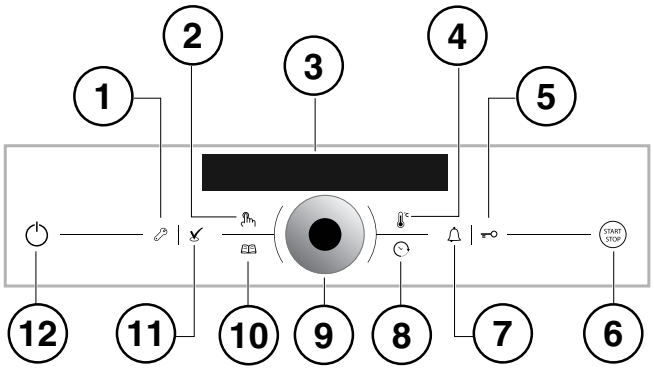
UA

Опис приладу

Панель керування
1 Іконка **УСТАНОВКИ ПАРАМЕТРІВ**
2 Іконка **РУЧНИХ ПРОГРАМ**
3 **Дисплей**
4 Іконка **ТЕМПЕРАТУРИ**
5 Іконка **БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ/КОМАНД**
6 **ПУСК / СТОП**
7 Іконка **ТАЙМЕРУ**
8 Іконка **ЧАСУ ГОТУВАННЯ**
9 **Регулятор ВИБОРУ**
10 Іконка **АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ**
11 Іконка **ПІДТВЕРДЖЕННЯ УСТАНОВОК**
12 **УВІМКНЕННЯ ПАНЕЛІ**

Дисплей під час програмування
13 Індикація номеру готування
14 Індикація **обраного меню**
15 Індикація **температури**
16 Індикація **ТРИВАЛОСТІ ГОТУВАННЯ**
17 Поради щодо необхідних дій або індикація роботи духовки
18 Індикація **ЧАСУ КІНЦЯ ГОТУВАННЯ**
19 Індикація **ЧАСУ**
20 Іконка обраного готування / іконка рекомендованого рівня готування

Дисплей під час готування
21 Індикація **обраного меню**
22 Поради щодо необхідних дій або індикація роботи духовки
23 Індикація **температури**
24 Індикатори попереднього **нагріву/остаточного тепла**
25 Індикація **ТРИВАЛОСТІ ГОТУВАННЯ**
26 Індикація **ЧАСУ КІНЦЯ ГОТУВАННЯ**
27 Індикація **процесу готування**
28 Анімована іконка **готування**



GR

RU

Описание изделия

Панель управления

1 Символ **НАСТРОЙКИ**
2 Символ **ПРОГРАММ РУЧНОГО РЕЖИМА**
3 **Дисплей**
4 Символ **ТЕМПЕРАТУРА**
5 Символ **БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ / УПРАВЛЕНИЙ**
6 **ПУСК / ОСТАНОВКА**
7 Символ **ТАЙМЕРА**
8 Символ **ВРЕМЕНИ**
9 Рукоятка **ВЫБОРА**
10 Символ **АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ**
11 Символ **ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАСТРОЕК**
12 **ВКЛЮЧЕНИЕ КОНСОЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

Дисплей программирования

13 Индикатор номера программы
14 Индикатор **Выбранного режима**
15 Индикатор **температуры**
16 Индикатор **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
17 Рекомендует, что делать или что выполняет духовой шкаф
18 Индикатор **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
19 Индикатор **ВРЕМЕНИ**
20 Символ выбранного режима приготовления / символ рекомендуемого уровня приготовления

Дисплей приготовления

21 Движущийся символ приготовления
22 Визуализация **выбранного меню**
23 Рекомендует, что делать или что выполняет духовой шкаф
24 Визуализация **температуры**
25 Индикатор **Нагрева / Остаточного тепла**
26 Индикатор **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
27 Индикатор **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
28 Индикатор выполнения приготовления

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтасы

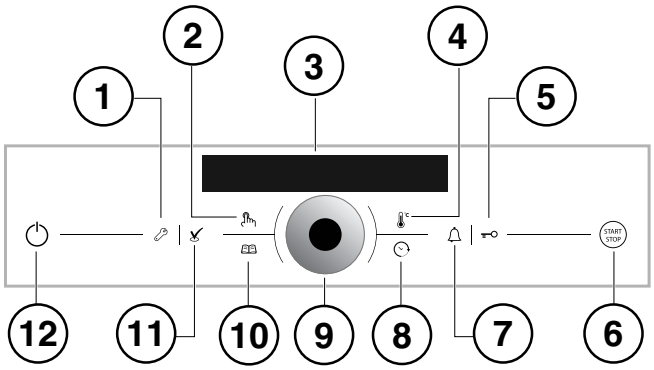
1 **ПАРАМЕТРЛЕР** белгішесі
2 **ҚОЛМЕН ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ** белгішесі
3 Дисплей
4 **ТЕМПЕРАТУРА** белгішесі
5 **ЕСІК / БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ** белгішесі
6 **БАСТАУ / ТОҚТАТУ**
7 **ЕСКЕ САЛҒЫШ** белгішесі
8 **УАҚЫТ** белгішесі
9 **ТАҢДАУ** басқару тетігі
10 **АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ** белгішесі
11 **ПАРАМЕТРЛЕРДІ РАСТАУ** белгішесі
12 **БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚУАТ ТҮЙМЕСІ**

Бағдарламалау режиміндегі дисплей

13 Пісіру режимі нөмірінің индикаторы
14 аңдалған **мәзір индикаторы**
15 **Температура индикаторы**
16 **ПІСІРУ МЕРЗІМІ** индикаторы
17 Әрекеттер ретін ұсынады немесе пеш орындап жатқан операцияны көрсетеді
18 **ПІСІРУ УАҚЫТЫНЫҢ СОҢЫ** индикаторы
19 **УАҚЫТ** индикаторы
20 Таңдалған пісіру режимінің белгішесі / ұсынылған тартпа позициясының белгішесі

Пісіру режиміндегі дисплей

21 Анимациялы пісіру белгішесі
22 Таңдалған **мәзір индикаторы**
23 Әрекеттер ретін ұсынады немесе пеш орындап жатқан операцияны көрсетеді
24 **Температура** индикаторы
25 **Алдын ала қыздыру / қалдық** қызу индикаторлары
26 **ПІСІРУ МЕРЗІМІ** индикаторы
27 **ПІСІРУ УАҚЫТЫНЫҢ СОҢЫ** индикаторы
28 **Пісіру барысы** индикаторы



Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedania, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawieraja ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

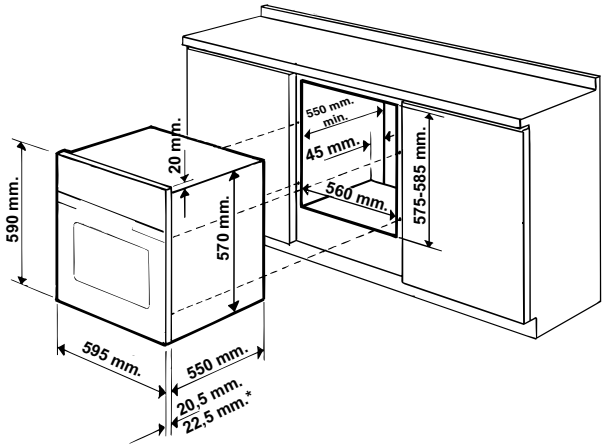
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

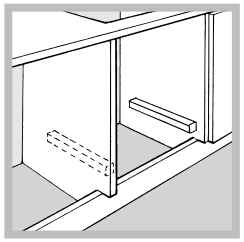
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary

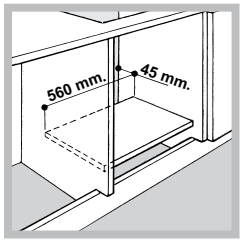


! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).

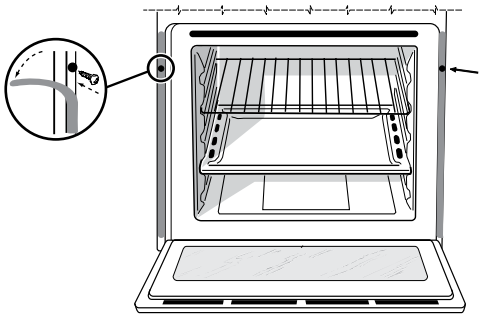




Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla:

- otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika;
- wyjac uszczelki boczne w górnej czesci, tak aby odslonic 2 otwory montazowe;
- zamocować piekarnik do mebla przy użyciu 2 śrub do drewna;
- ponownie zalozyc 2 uszczelki

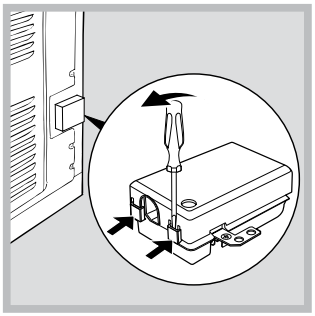


! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

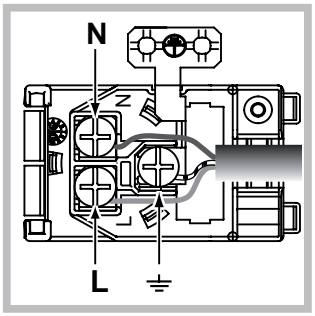
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N-⏚, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony ⏚ (patrz rysunek).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

PL

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:

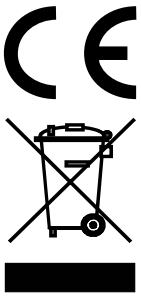
- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

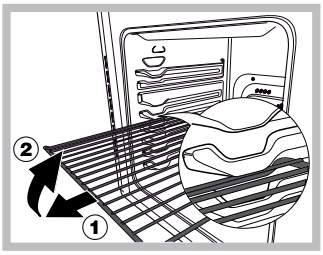
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary *	szerokość 43,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność *	l 59
Wymiary **	szerokość 45,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność **	l 62
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240V~ 50/60Hz lub 50Hz maksymalna moc pobierana 2800W (patrz tabliczka znamionowa)
Etykieta Ektywności Energetycznej i Ecodesign	Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 60350-1 Rozporządzenie EN 50564 Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza - funkcja grzewcza: ECO
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami nastpępujących dyrektyw wspólnotowych : 2006/95/WE z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/WE z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - -2012/19/ UE - z późniejszymi zmianami -1275/2008 stan by/ off mode

* Tylko dla modeli z wytłaczanymi prowadnicami.
** Tylko dla modeli z drucianymi prowadnicami.

Uruchomienie i użytkowanie



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).
W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Obracając pokrętło, można zmieniać parametry ukazane na wyświetlaczu między symbolami "< " i ">".

! Aby łatwiej wprowadzać ustawienia, należy utrzymać pokrętło w tej samej pozycji: cyfry na wyświetlaczu będą się zmieniały szybciej.

! Każde ustawienie jest zapisane automatycznie po 10 sekundach.

! Niemożliwa jest obsługa przycisków dotykowych w rękawiczkach.

Niektóre modele są wyposażone w system zawiasów, dzięki któremu drzwiczek powoli zamykają się same, bez potrzeby towarzyszenia im dłonią podczas zamykania. W celu prawidłowego użycia, przed zamknięciem:
- całkowicie otworzyć drzwiczki.
- unikać ręcznego wymuszania zamknięcia.

! W celu poprawy wyników pieczenia, z chwilą włączenia wybranej funkcji przeprowadzane jest ustawianie parametrów produktu, co może spowodować opóźnienie włączenia wentylatora i elementów grzejnych.

Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do sieci elektrycznej, przy pierwszym uruchomieniu piekarnika, włączyć panel kontrolny, naciskając ikonę . W menu pojawia się lista języków. Należy wybrać żądany język przy użyciu pokrętła. W celu potwierdzenia, należy nacisnąć ikonę .
Po dokonaniu wyboru na wyświetlaczu będzie widoczne menu Ustawienia. Należy nacisnąć ikonę lub przekręcić pokrętło aż do hasła WYJŚCIE i nacisnąć ikonę , aby rozpocząć korzystanie z piekarnika.

! Po ustawieniu języka w menu i po upływie 30 sekund niekatywności, wyświetlacz przechodzi automatycznie do trybu programowania.

Hasła w menu Ustawienia

Aby wejść w menu Ustawienia, należy włączyć panel sterowania i nacisnąć ikonę .
Użyć pokrętła, aby wyświetlić poszczególne hasła w menu.

W celu zmiany ustawień, należy nacisnąć ikonę .
W menu znajdują się następujące parametry:
JĘZYK: wybór języka wyświetlacza.
PYROLIZA: wybór rodzaju czyszczenia.
ZEGAR: ustawianie dokładnej godziny.
DŹWIĘK: włączanie/wyłączanie dźwięku klawiatury.
ŚWIATŁO: włączanie/wyłączanie oświetlenia wewnątrz piekarnika podczas pieczenia.
LOGO: włączenie/wyłączenie logo przy włączaniu piekarnika
INSTRUKCJA: włączenie/wyłączenie porad dotyczących użycia.
WYJŚCIE: wyjście z menu.

! Wyjście z menu Ustawienia jest możliwe poprzez naciśnięcie ikony .

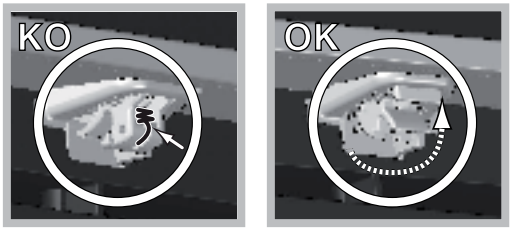
Blokada drzwiczek/sterowania

! Elementy sterujące i drzwiczki można zablokować przy wyłączonym piekarniku, podczas pieczenia, po jego zakończeniu i podczas programowania.

Funkcja blokady piekarnika umożliwia zablokowanie drzwiczek i/lub elementów sterujących piekarnika.
W celu jej włączenia, należy nacisnąć ikonę , wybrać żądane hasło przy użyciu pokrętła:
- BRAK BLOKADY: wyłącza blokadę;
- TYLKO PRZYCISKI: blokada samych elementów sterujących;
- TYLKO DRZWI: blokada samych drzwiczek;
- PRZYCISKI I DRZWI: blokada zarówno elementów sterujących, jak i drzwiczek

i potwierdzić naciskając ikonę .
Rozlega się potwierdzający sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zapala się kontrolka .
Funkcję można włączać podczas pieczenia, jak również przy wyłączonym piekarniku. Można ją wyłączać we wcześniej wymienionych przypadkach, a także po zakończeniu pieczenia.

! Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do przypadkowego włączenia blokady drzwiczek (widoczna jest sprężyna). W takim przypadku należy przywrócić położenie otwarte blokady, obracając ją do góry (zob. rysunek).



Ustawianie zegara

W celu ustawienia zegara, należy włączyć piekarnik naciskając ikonę ; następnie nacisnąć ikonę i przeprowadzić poniższą procedurę.

1. obracając pokrętłem wybrać hasło ZEGAR i nacisnąć ikonę .
2. Ustawić godzinę przy użyciu pokrętła.
3. Po ustawieniu dokładnej godziny, ponownie nacisnąć ikonę .
4. powtórzyć czynności z punktów 2 i 3, aby ustawić minuty.
5. aby wyjść z ustawiania zegara, nacisnąć ikonę lub obrócić pokrętłem do hasła WYJŚCIE i nacisnąć ikonę .

! Zegar można ustawić również przy wyłączonym piekarniku, naciskając ikonę i przeprowadzając czynności z opisanych powyżej punktów od 2 do 4.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po chwilowym brak zasilania niezbędne jest ponowne ustawienie zegara.

Ustawianie minutnika

! Minutnik można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest wyłączony, czy też włączony. Nie kontroluje on włączenia ani wyłączenia piekarnika.
Po upływie zadanego czasu minutnik wydaje sygnał dźwiękowy, który milknie po 30 sekundach lub po wciśnięciu któregokolwiek z aktywnych przycisków.
W celu ustawienia minutnika:

1. Nacisnąć ikonę .
2. Ustawić żądany czas przy użyciu pokrętła.
3. Po ustawieniu dokładnej godziny, ponownie nacisnąć ikonę .

Przy wyłączonym piekarniku, na wyświetlaczu wyświetlane jest odliczanie wstecz. Przy włączonym piekarniku, zapalona ikona sygnalizuje, że minutnik jest włączony.

Aby anulować ustawienia minutnika, należy nacisnąć przycisk i przy użyciu pokrętła ustawić czas na 00:00. Nacisnąć ponownie ikonę .

Zgaśnięcie ikony sygnalizuje, że minutnik jest wyłączony.

Włączanie piekarnika

1. Włączyć panel kontrolny naciskając ikonę . Urządzenie wydaje potrójny, wznoszący się sygnał dźwiękowy.
2. Nacisnąć ikonę , aby wybrać żądany program pieczenia w trybie ręcznym. Można ustawić temperaturę i czas trwania pieczenia.
Nacisnąć ikonę , aby wybrać żądany program pieczenia w trybie automatycznym. Temperatura i czas trwania pieczenia są ustawione fabrycznie. Można zmieniać wyłącznie czas trwania pieczenia w zależności od wybranego programu. Napis "AUTO", który pojawia się na wyświetlaczu, oznacza, że temperatura jest ściśle dostosowywana do profilu pieczenia. Można zaprogramować pieczenie z opóźnieniem czasowym.
3. Nacisnąć ikonę START STOP, aby rozpocząć pieczenie.
4. Piekarnik wchodzi w fazę nagrzewania wstępnego, wskaźniki nagrzewania wstępnego podświetlają się stopniowo wraz ze wzrostem temperatury.
5. Sygnał dźwiękowy oraz włączenie się wszystkich wskaźników nagrzewania wstępnego sygnalizuje, że wstępne nagrzewanie zostało zakończone. Do piekarnika można włożyć żywność do upieczenia
6. Podczas pracy piekarnika można zawsze:

- zmienić temperaturę naciskając ikonę °C, następnie obrócić pokrętło i potwierdzić naciskając ponownie ikonę °C (*tylko w przypadku programów ręcznych*);
- zaprogramować czas trwania pieczenia (*patrz Programy*);
- przerwać pieczenie naciskając ikonę START STOP. W takim przypadku urządzenie zapamiętuje ewentualnie zmienioną wcześniej temperaturę (*tylko w przypadku programów ręcznych*).
- wyłączyć piekarnik, wciskając ikonę na 3 sekundy.

7. W przypadku zaniku zasilania, jeśli temperatura w piekarniku nie spadła zanadto, urządzenie wyposażone jest w system ponawiający program od miejsca, w którym go przerwano. Natomiast programy oczekujące na uruchomienie nie zostają przywrócone wraz z powrotem zasilania i należy je ponownie wprowadzić (na przykład: zaprogramowano rozpoczęcie pieczenia na godzinę 20:30. O 19:30 dochodzi do przerwy w zasilaniu. Po przywróceniu zasilania, należy ponownie przeprowadzić programowanie).

! W przypadku programu GRILL nie jest przewidziane wstępne nagrzewanie.

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.
! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Chłodzenie poprzez wentylację
W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika, a także w ich części dolnej. Na początku cyklu czyszczenia wentylator pracuje na niskich obrotach.

! Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

Oświetlenie piekarnika
Oświetlenie włącza się przy otwieraniu drzwiczek lub z chwilą uruchomienia programu pieczenia *(jeśli funkcja jest aktywowana w menu Ustawienia)*.
W modelach wyposażonych w *LED INSIDE* po rozpoczęciu pieczenia zapalają się diody led na drzwiczkach celem lepszego oświetlenia wszystkich poziomów pieczenia.

Wskaźniki ciepła resztkowego
Urządzenie jest wyposażone we wskaźnik ciepła resztkowego. Przy wyłączonym piekarniku, zapalenie się na wyświetlaczu paska "ciepła resztkowego" sygnalizuje obecność podwyższonej temperatury w komorze. Pojedyncze elementy paska gasną stopniowo wraz ze spadaniem temperatury w piekarniku.

Tryb Demo

! Urządzenie nie przechodzi w tryb DEMO, jeśli najpierw nie zostanie wybrany język.

Piekarnik może pracować w trybie DEMO: wyłączone zostają wszystkie elementy grzewcze, działają natomiast elementy sterowania.
W celu włączenia trybu DEMO, należy wyłączyć piekarnik, przytrzymać pokrętło obrócone w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i nacisnąć równocześnie ikonę START STOP na 10 sekund. Wydany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis „DEMO".
W celu włączenia trybu DEMO, należy przytrzymać pokrętło obrócone w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i nacisnąć równocześnie ikonę START STOP na 3 sekundy. Rozlega się sygnał dźwiękowy, który potwierdza wyłączenie trybu.

Przywracanie ustawień fabrycznych

Piekarnik daje możliwość przywrócenia wartości fabrycznych, poprzez co zostają zresetowane wszystkie ustawienia wybrane przez użytkownika (język, dźwięk, spersonalizowane czasy pieczenia, itd.). Aby zresetować piekarnik, należy go wyłączyć i przytrzymać wciśnięte przez 6 sekund równocześnie przyciski , , START STOP. Po przywróceniu ustawień fabrycznych rozlega się sygnał dźwiękowy. Przy pierwszym naciśnięciu przycisku powraca się do pierwszego włączenia.

Standby

Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 30 minuty nie są wykonywane żadne czynności i nie ustawiono żadnej blokady przycisków lub drzwiczek, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Przy trybie czuwania na wyświetlaczu pojawia się ECO Mode. Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

Programy

! Aby zapewnić doskonalą miękkość i chrupkość potraw, piekarnik wypuszcza - w formie pary wodnej - wilgoć pochodzącą naturalnie z gotowanej żywności. W ten sposób można uzyskać doskonale wyniki pieczenia wszystkich potraw.

! Po każdym włączeniu piekarnik proponuje pierwszy program pieczenia ustawianego ręcznie.

! Jeśli drzwiczki nie są dobrze zamknięte, na wyświetlaczu pojawia się "DRZWI OTWARTE". Naeży usunąć przyczynę niedomknięcia drzwi, w celu uzyskania jak najlepszych wyników pieczenia.

Programy pieczenia ustawiane ręcznie

! Wszystkie programy mają wstępnie ustawioną temperaturę pieczenia. Można regulować ją ręcznie, ustawiając wedle uznania na wartość od 40°C do 250°C (270°C dla programu GRILL). Ewentualne zmiany temperatury zostaną zapisane i ponownie zaproponowane przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli wybrana temperatura jest niższa od temperatury wewnątrz piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się napis "PIEKARNIK ZBYT GORĄCY". Mimo tego można rozpocząć pieczenie.
Jeśli rozpocznie się pieczenie, nie ustawiwszy wcześniej czasu trwania pieczenia, na wyświetlaczu pokazywany będzie czas, który upłynął od rozpoczęcia.

Program **WIELOPOZIOMOWE**
Uruchamiają się wszystkie elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie 3 półek.

Program **GRILL**
Włącza się grzejnik górny oraz rożen (jeśli jest). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika *(zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia")*.

Program **ZAPIEKANKA**
Włącza się górny element grzejny i w jednej z faz cyklu również obwodowy element grzejny, uruchamia się wentylator oraz rożen (jeśli jest w danym modelu). Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika.
Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika *(zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia")*.

Program **PIECZEŃ**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej.
Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **RYBA**
Wlaczaja sie górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia sie wentylator. Ta kombinacja pozwala na delikatne pieczenie potraw rybnych.

Program **PIZZA**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie nagrzewanie piekarnika. W przypadku, gdy korzysta się z więcej niż jednej półki na raz, koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie pieczenia.

Program **WYRASTANIE CIASTA**
Włącza się obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator – tylko w fazie nagrzewania. Temperatura piekarnika jest idealna dla procesu wyrastania ciasta. Podczas wyrastania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Program **CIASTO**
Włącza się tylny element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania delikatnych potraw (np. ciast wymagających fazy wyrastania).

Program **PASTERYZOWANIE**
Ten typ gotowania jest zalecany dla owoców, warzyw, itp.
Pojemniki niewielkich rozmiarów mogą być umieszczane na 2 poziomach (brytfanna 1. półka i ruszt 3. półka). Pozostawić pojemniki do wystygnięcia w piekarniku. Włożyć potrawę do zimnego piekarnika.

Programy **NISKA TEMP. MIĘSO/RYBA/WARZYWA**
Ten typ gotowania, od lat stosowany przez zawodowych kucharzy, umożliwia przygotowywanie potraw (mięs, ryb, owoców, warzyw) w bardzo niskich temperaturach (75, 85 i 110 °C), gwarantując ich doskonałe upieczenie i podkreślenie ich walorów smakowych.
Wiąże się z tym wiele istotnych korzyści:

- ponieważ temperatury gotowania są bardzo niskie (zwykle niższe niż temperatura parowania), utrata soków wydzielających się podczas gotowania, spowodowana parowaniem, zostaje znacznie obniżona, dzięki czemu potrawa jest bardziej miękka;
- podczas gotowania mięs w niskiej temperaturze włókna mięśniowe kurczą się mniej niż w przypadku klasycznego gotowania. W rezultacie mięso jest bardziej miękkie i nie wymaga fazy „odczekania" po ugotowaniu. Mięso należy przyrumienić przed włożeniem go do piekarnika.

Gotowanie próżniowe w niskiej temperaturze, od 30 lat praktykowane przez największych szefów kuchni, ma wiele zalet:

- gastronomiczne: umożliwia skoncentrowanie aromatów przy zachowaniu właściwości smakowych potrawy oraz jej miękkości i kruchości.
- higieniczne: ponieważ zostają zachowane zasady higieny, ten rodzaj gotowania chroni żywność przed szkodliwymi działaniem tlenu i zapewnia możliwość dłuższego przechowywania potraw w lodówce.
- organizacyjne: dzięki wydłużeniu czasu przechowywania, można przygotowywać potrawy dużo wcześniej.
- dietetyczne: ten rodzaj gotowania nie wymaga stosowania dużej ilości tłuszczu, a więc umożliwia przygotowywanie zdrowych, lekkostrawnych potraw.

- finansowe: znacznie obniża utratę masy produktów.

Aby korzystać z tej techniki, konieczne jest posiadanie urządzenia próżniowego wraz ze specjalnymi woreczkami. Należy ściśle przestrzegać wskazanych instrukcji dotyczących próżniowego pakowania żywności.
Technika próżniowa umożliwia również konserwację produktów surowych (owoców, warzyw itp.) oraz ugotowanych (przy zastosowaniu tradycyjnego sposobu gotowania).

Program **ROZMRAŻANIE**
Wentylator znajdujący się w głębi piekarnika wytwarza wokół potrawy obieg powietrza o temperaturze otoczenia. Program ten jest zalecany do rozmrażania każdego rodzaju potraw, ale w szczególności potraw delikatnych, które nie lubią ciepła, jak na przykład: torty lodowe, ciasta z kremem lub bitą śmietaną, ciasta z owocami.

Program **ECO**
Tylny element grzewczy zostaje włączony i wentylator zaczyna pracować, zapewniając łagodny i równomierny poziom nagrzewania wnętrza piekarnika. Program ten jest wskazany dla powolnego gotowania dowolnego rodzaju jedzenia w temperaturach do maksymalnie 200°C; program jest również odpowiedni do podgrzewania jedzenia i kończenia procesu gotowania. Program nadaje się szczególnie do powolnego pieczenia mięsa i ryby, jako że pozwala na otrzymanie bardziej miękkiego mięsa i zarazem oszczędza prąd. Dla lepszej wydajności energetycznej, po włączeniu urządzenia, światła pali się tylko przez 30 sekund; aby je włączyć z powrotem, proszę nacisnąć przycisk „ “.

Programy pieczenia ustawiane automatycznie

! **Temperatura** i czas trwania pieczenia są **wstępnie ustawione** w systemie **C.O.P.®** (**Zaprogramowane Optymalne Pieczenie**) , który automatycznie gwarantuje doskonałe rezultaty. Kiedy potrawa jest upieczona, pieczenie zostaje automatycznie przerwane, o czym informuje odpowiedni sygnał dźwiękowy. Potrawy przeznaczone do pieczenia można wkładać do **zimengo** lub **gorącego piekarnika**. Możliwe jest dostosowanie czasu trwania pieczenia do własnych upodobań i zmienienie go, przed rozpoczęciem pieczenia, o ±5-20 minut w zależności od wybranego programu. Zmiana czasu trwania pieczenia jest również możliwa już po rozpoczęciu pieczenia. Jeśli jednak zmiana temperatury zostanie przeprowadzona przed uruchomieniem programu, zostanie ona zapisana i ponownie zaproponowana przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa do temperatury zaproponowanej dla wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się napis "PIEKARNIK ZBYT GORĄCY", a rozpoczęcie pieczenia nie będzie możliwe; należy odczekać aż piekarnik ochłodzi się.
Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian ikona wybranego programu i ikona zalecanego poziomu półki.

! Po osiągnięciu fazy pieczenia piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy.
! Prosimy nie otwierać drzwiczek piekarnika, aby uniknąć nieprawidłowości w pomiarze czasu i temperatury pieczenia.

Program **CHLEB**
Z tej funkcji należy korzystać do pieczenia chleba. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:
- postępować zgodnie z przepisem;
- nie przekraczać **maksymalnego ciężaru ciasta** na brytfannę;
- **pamiętać o wlaniu 50g (0,5 dl) zimnej wody na brytfannę na poziomie 5;**
- ciasto powinno wyrastać w temperaturze pokojowej przez 1 lub 1,5 godziny, w zależności od temperatury otoczenia, praktycznie aż do podwojenia swojej objętości.

Przepis na CHLEB :
1 brytfanna na maks. 1000 g ciasta, niska półka
2 brytfanny o maks. wadze 1000 g, niska i środkowa półka

Przepis na 1000 g ciasta : 600 g mąki, 360 g wody, 11 g soli, 25 g świeżych drożdży (lub 2 torebki drożdży w proszku)
Wykonanie:
- Wymieszać mąkę z solą w dużym naczyniu.
- Rozpuścić drożdże w lekko ciepłej wodzie (około 35 stopni).
- Zrobić dołek w mące.
- Wlać drożdże rozprowadzone w wodzie.
- Wyrabiać aż do uzyskania jednorodnego, lekko kleistego ciasta, ugniatając je dłonią i zagniatając przez 10 minut.
- Uformować kulę, włożyć do miski i przykryć przezroczystą folią, aby powierzchnia ciasta nie wyschła. Włożyć miskę do piekarnika włączonego ręcznie na WYRASTANIE CIASTA i pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę (ciasto powinno powiększyć się dwukrotnie).
- Podzielić kulę na kilka bochenków.
- Umieścić je na brytfannie wyłożonej papierem do pieczenia.
- Oprószyć bochenki mąką.
- Wykonać nacięcia na bochenkach.
- Włożyć potrawę do zimnego piekarnika.
- Włączyć pieczenie CHLEB
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić bochenki na ruszcie aż do ich całkowitego wystygnięcia.

Program **WOŁOWINA/CIELĘCINA/JAGNIĘCINA**
Z tej funkcji należy korzystać do pieczenia wołowiny, cielęciny i jagnięciny. Włożyć potrawę do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika. W przypadku niektórych programów PIECZEŃ można wybrać żądany poziom pieczenia:
1. Wcisnąć ikonę ;
2. pokrętłem wybrać "WYPIECZONA", "ŚRED. WYPIECZONA" lub "KRWISTA";
3. ponownie wcisnąć ikonę .

Program **WIEPRZOWINA**
Tę funkcję należy wykorzystywać do pieczenia wieprzowiny. Włożyć potrawę do zimnego piekarnika. Ewentualnie potrawę można też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **KURCZAK**
Ta funkcja jest idealna do pieczenia kurczaka (całego lub w kawałkach). Włożyć potrawę do zimnego piekarnika. Ewentualnie potrawę można też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **FILET RYBNY**
Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia małych i średnich filetów. Włożyć potrawę do zimnego piekarnika.

Program **RYBA PIECZONA W FOLII**
Z tej funkcji należy korzystać do pieczenia w całości ryb o wadze nieprzekraczającej 1 kg. Zawiniętą w folię rybę można ułożyć bezpośrednio na brytfannie. Włożyć potrawę do zimnego piekarnika.

Program **TARTA NA SŁODKO**

Ta funkcja jest idealna dla wszystkich przepisów na tarty (które zwykle wymagają dobrego upieczenia od spodu). Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie tartę można też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **TARTA WARZYWNA**

Ta funkcja nadaje się idealnie do pieczenia portaw przewidujących użycie kruchego ciasta (przygotowanego zazwyczaj bez dodatku jaj) lub do potraw z płynnym lub bardzo miękkim nadzieniem. Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie potrawę można też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **BRIOCHE**

Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast cukierniczych na bazie drożdży naturalnych. Wkładać ciasta do zimnego piekarnika, ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika

Program **CIASTO ZE ŚLIWKAMI**

Ta funkcja jest idealna do przygotowywanie potraw przewidujących użycie proszku do pieczenia. Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie można też wkładać potrawy do nagrzanego piekarnika.

Program **DESERY**

Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast, zarówno na bazie drożdży naturalnych, jak i proszku do pieczenia oraz bez tych składników. Wkładać produkty do zimnego piekarnika. Ewentualnie można też wkładać potrawy do nagrzanego piekarnika.

Program **PAELLA**

Ta funkcja przeznaczona jest do przygotowywania paelli w sposób prosty i szybki ponieważ wszystkie produkty są wkładane do zimnego piekarnika. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:

- Należy użyć ryżu, który się nie skleja: odpowiedni rodzaj to ryż przeznaczony do sałatek lub ryż amerykański.
- Piekarnik musi być zimny.
- Umieścić:
  - głęboką brytfannę na 1. poziomie (jeśli jest ona dostarczona wraz z akcesoriami) lub wprowadzić ruszt na 1. poziom i ustawić na nim naczynie żaroodporne o wymiarach ok. 35x30x5cm wysokości.
  - brytfannę na 3. poziomie.
  - ruszt na 5. poziomie.

Przepis na 8 osób:

W głębokiej brytfannie

- 1 drobno pokrojona cebula
- 500 gr ryż
- 500 gr zamrożonych owoców morza (krewetek, małży i małży Wenus bez muszli, kalmarów, itp.)
- 2 garście mrożonego groszku
- $^1/_4$ ostrej papryczki pokrojonej w kosteczke
- Chorizo (kiełbasa z przyprawami i papryką) w plastrach
- Łyżka wywaru rybnego w proszku
- 1 doza szafranu w proszku
- 700 gr wody

Przykryć brytfannę folią aluminiową.

W brytfannie

- 8 porcji filetów z dorsza
- 8 (lub 16) dużych krewetek (lub homarzyc)
- 8 calych malzy do ozdobienia

Przykryć brytfannę folią aluminiową.

W formie do pieczenia postawionej na ruszcie

- 6-8 udek z kurczaka przyprawionych wczesniej przyprawami do paelli i odrobina oliwy z oliwek.

Po zakonczeniu pieczenia polac surowa oliwa.

Program **PILAW**

Ta funkcja jest zalecana do gotowania ryżu. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:

- Należy użyć ryżu, który się nie skleja: odpowiedni rodzaj to ryż przeznaczony do sałatek lub ryż amerykański.
- Piekarnik musi być zimny.
- wprowadzić głęboką brytfannę na 2. poziom (jeśli jest ona dostarczona wraz z akcesoriami) lub wprowadzić ruszt na 2. poziom i ustawić na nim naczynie żaroodporne o wymiarach ok. 35x30x5cm wysokości.

Przepis na 4 - 6 osób:

- 500 gr ryż
- 7 dl wody lub rosołu

Wsypać ryż na głęboką brytfannę nie polewając go ani nie przykrywając płynem. Przykryć brytfannę folią aluminiową.

Program **PIZZA** (tylko w modelach wyposażonych w kamienną płytę do pizzy)

! Zmiana czasu trwania pieczenia ani ustawienie opóźnionego pieczenia nie są możliwe.

Z tej funkcji nalezy korzystac do pieczenia pizzy (cienkie ciasto). Uzyc ogniotrwalego kamienia do pizzy, który stanowi czesc wyposazenia piekarnika, umieszczajac go na ruszcie na pólce 4. Program PIZZERIA prowadzi uzytkownika krok po kroku podczas pieczenia przy uzyciu komunikatów i sygnalów dzwiekowych.

1. Na wyświetlaczu pojawia się "WŁÓŻ KAMIENNĄ PŁYTĘ" i "WCIŚNIJ START"
2. Po naciśnięciu ikony (START STOP) rozpoczyna się nagrzewanie wstępne kamiennej płyty, co jest sygnalizowane zapaleniem się paska nagrzewania oraz napisem "PODGRZEWANIE KAMIENNEJ PŁYTY" na wyświetlaczu
3. Po zakończeniu fazy nagrzewania, rozlega się kilka sygnałów dźwiękowych oznaczających, że można włożyć pizzę do piekarnika; pojawia się napis "WŁÓŻ PIZZĘ DO PIEKARNIKA".
4. Otworzyć drzwiczki piekarnika i włożyć pizzę. Rozpoczyna się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawia się napis "TRWA PIECZENIE". Wyświetlany jest również odliczany wstecz czas pieczenia, trwający 4 minuty.
5. Po zakończeniu czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis "WYJMIJ PO UZYSKANIU WYPIECZENIA WEDLE UZNANIA" i rozlega się kilka sygnałów dźwiękowych, informujących, że pizzę można wyjąć, gdy tylko osiągnie się żądany stopień wypieczenia.
6. Nacisnąć ikonę (START STOP) i wyjąć pizzę.
7. Ewentulane naciśnięcie ikony (START STOP) przywraca piekarnik do fazy wstępnego nagrzewania kamiennej płyty. Jeśli temperatura kamienia jest wystarczająco wysoka, faza ta zostaje ominięta i przechodzi się natychmiast do fazy wkładania pizzy do piekarnika.

Program **JOGURT**

Wlacza sie obwodowy element grzejny oraz uruchamia sie wentylator – tylko w fazie nagrzewania. Temperatura 50 °C jest idealna do przygotowywania jogurtu.

Przepis na przygotowanie litra jogurtu: litr pełnotłustego mleka UHT, jeden jogurt naturalny

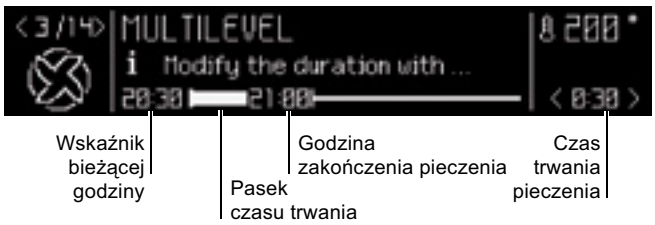
Wykonanie:
- Podgrzać mleko w garnku ze stali i doprowadzić je do wrzenia.
- Usunąć wierzchnią warstwę śmietanki i ochłodzić mleko.
- Dobrze rozmieszać 3 - 4 łyżki mleka z jogurtem.
- Połączyć tak przygotowaną mieszankę z resztą mleka i dobrze wymieszać.
- Wlać do pojemników z hermetycznym zamknięciem.
- Ustawić pojemniki na brytfannie i wsunąć ja na poziom 2.
- Po zakonczeniu nalezy umiescic pojemniki w lodówce na co najmniej 12 godzin. Jogurt mozna przechowywac w lodówce przez maksymalnie jeden tydzien.
- Przepis można zmieniać dostosowując go do własnych upodobań smakowych.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po wybraniu programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Wcisnąć ikonę ;
2. obrócić pokrętło, aby ustawić czas trwania pieczenia; przytrzymanie obróconego pokrętła sprawia, że cyfry zmieniają się szybciej, co ułatwia ustawienie czasu. Na wyświetlaczu przesunięcie przedstawiane jest graficznie na pasku czasu trwania pieczenia.
3. Po ustawieniu żądanego czasu, należy ponownie nacisnąć ikonę . Na wyświetlaczu przedstawione są graficznie na pasku czasu pieczenia informacje na temat bieżącej godziny, czasu trwania pieczenia i godziny zakończenia pieczenia.
4. Nacisnąć ikonę , aby rozpocząć pieczenie.
5. Czas pozostały do zakończenia jest przedstawiany graficznie poprzez zapełnianie pasku trwania pieczenia.
6. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „PIECZENIE ZAKOŃCZONE" i wydany zostaje sygnał dźwiękowy.
- Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

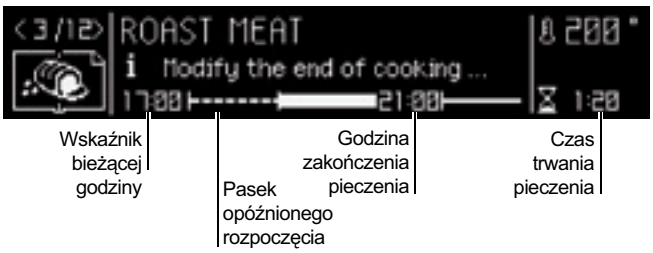


Programowanie pieczenia z opóźnieniem czasowym

! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu pieczenia.

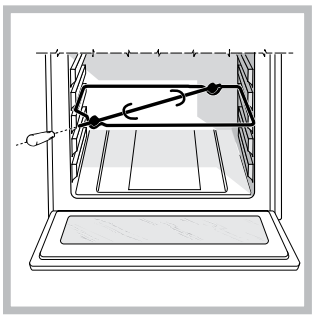
! Dla jak najlepszego wykorzystywania funkcji programowania opóźnionego, niezbędne jest, aby zegar był prawidłowo ustawiony.

1. Wykonać czynności od 1 do 3 opisane w programowaniu czasu pieczenia;
2. Nacisnąć 2 razy ikonę , godzina zakończenia pieczenia miga;
3. obrócić pokrętło, aby ustawić czas zakończenia pieczenia; przytrzymanie obróconego pokrętła sprawia, że cyfry zmieniają się szybciej, co ułatwia ustawienie czasu. Na wyświetlaczu przesunięcie przedstawiane jest graficznie na pasku opóźnionego rozpoczęcia pieczenia.
4. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia pieczenia, ponownie nacisnąć ikonę . Na wyświetlaczu przedstawione są graficznie na pasku opóźnionego rozpoczęcia pieczenia informacje na temat bieżącej godziny, czasu trwania pieczenia i godziny zakończenia pieczenia.
4. Nacisnąć ikonę , aby uaktywnić ustawienia.
5. Na wyświetlaczu pojawia się napis "ROZPOCZĘCIE PIECZENIA OPÓŹNIONEGO" oraz pozostały do rozpoczęcia czas na pasku opóźnionego rozpoczęcia.
6. Po rozpoczęcia pieczenia czas pozostały do zakończenia jest przedstawiany graficznie poprzez zapełnianie pasku trwania pieczenia.
7. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „PIECZENIE ZAKOŃCZONE" i wydany zostaje sygnał dźwiękowy.
- Przykład: jest 9.00, czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut, a godzina 12:30 jako godzina zakończenia pieczenia. Program włączy się automatycznie o 11.15.



Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć ikonę .

Rożen*



W celu uruchomienia rożna (zob. rysunek) należy:
1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. uruchomić rożen wybierając programy lub ;

! Kiedy program jest uruchomiony, otwarcie drzwiczek powoduje zatrzymanie rożna.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach GRILL i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWE

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

GRILL

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnej temperatury. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIZZA

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.
  Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Ciężar (Kg)	Poziomy		Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
	Ręczne		prowadnice standardowe	prowadnice przesuwne			
Wielopoziomowe*	Pizza na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210-220	20-25
	Kruche ciasta na 2 półkach/ciasta na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	180	30-35
	Ciasto biszkoptowe na 2 półkach (na brytfannie)		2 i 4	1 i 3	tak	160-170	20-25
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	1 i 2/3	1 i 3	tak	200-210	65-75
	Jagnięcina	1	2	1	tak	190-200	45-50
	Makrele	1	1 lub 2	1	tak	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	tak	180-190	35-40
	Ptysie na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	180	10-20
	Słone ciastka francuskie z serem na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210	20-25
	Słone ciasta		1 i 3	1 i 3	tak	190-200	20-30
Grill*	Makrele	1	4	3	nie	300	10-20
	Flądry i mątwy	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Filet z dorsza	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Grillowane warzywa	0,5	3 lub 4	2 lub 3	nie	300	15-20
	Befsztyk cielęcy	0,8	4	3	nie	300	10-20
	Kiełbaski	0,7	4	3	nie	300	10-20
	Hamburgery	4 lub 5 szt.	4	3	nie	300	10-12
	Tosty (lub grzanki)	4 lub 6 szt.	4	3	nie	300	3-5
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
	Jagnięcina z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
Zapiekanka*	Kurczak z rusztu	1,5	2	2	nie	210	55-60
	Mątwy	1	2	2	nie	200	30-35
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	70-80
	Kaczka z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	60-70
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	2	nie	210	60-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	2	nie	210	70-80
	Jagnięcina	1	2	2	nie	210	40-45
Pieczeń*	Pieczenie (mięsa białe lub czerwone)	1	2	2	nie	200	50-75
Pesce*	Złotnik	0,7	2	2	tak	180	20-25
	Filety rybne	1	2	2	tak	170	12-15
	Labraks z ziemniakami	0,5 + 0,5	2	2	tak	190	60
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	tak	210-220	15-20
	Podpłomyki	0,5	2	1	tak	190-200	20-25
Wyrastanie ciasta*	Wyrastanie ciast drożdżowych (brioszki, chleb, ciasto cukrowe, rogaliki, itp.)		2	2	nie	40	
Pasteryzowanie*	Owoce, warzywa, itp.		2	2	tak	110	
Niska temperatura*	Mięso		2	1	nie	75	90-180
	Ryby		2	1	nie	85	90-180
	Warzywa		2	1	nie	110	90-180
Rozmrażanie*	Wszelka żywność zamrożona						

* Wskazany czas trwania pieczenia ma charakter orientacyjny i może być zmieniany według osobistych upodobań. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie.

! Program ECO: Program ten może być używany do powolnego gotowania dowolnego rodzaju jedzenia w temperaturach do maksymalnie 200°C; program jest również odpowiedni do podgrzewania jedzenia i kończenia procesu gotowania.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Poziomy		Nagrzewanie wstępne
			prowadnice standardowe	prowadnice przesuwne	
Automatyczne**					
Chleb***	Chleb (patrz przepis)	1	2 lub 3	2	nie
Wołowina	Pieczeń wołowa	1-1,5	2 lub 3	2	nie
Cielęcina	Pieczeń cielęca	1-1,5	2 lub 3	2	nie
Jagnięcina	Udziec barani	1-1,5	2 lub 3	2	nie
Wieprzowina	Pieczeń wieprzowa	1,2-1,5	2 lub 3	2	nie
Kurczak	Pieczony kurczak	1-1,5	2 lub 3	2	nie
Filet rybny	Dorsz Granik Pstrąg	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 lub 3 2 lub 3 2 lub 3	2 2 2	nie nie nie
Ryba pieczona w folii	Złotnik Okoń morski	0,4-0,5 0,4-0,5	2 lub 3 2 lub 3	2 2	nie nie
Tarta na słodko	Tarta na słodko	0,5	2 lub 3	2	nie
Tarta warzywna	Jabłecznik	0,5	2 lub 3	2	nie
Brioszki	Ciasta na bazie drożdży naturalnych (brioszki, cisto migdałowe, itp.)	0,7	2 lub 3	2	nie
Ciasto ze śliwkami	Ciasta na bazie drożdży sztucznych (ciasto quattro quarto, ciastka, itp.)	0,7	2 lub 3	2	nie
Desery	Desery	1	2 lub 3	2	nie
Paella	Paella (patrz przepis)		1-3-5	1-2-4	nie
Pilaw	Ryż Pilaw (patrz przepis)	0,5	2	1	nie
Pizza***	Pizze na bardzo cienkim cieście (ciasto chlebowe)		4 (płyta kamienna do pizzy na ruszcie)		
Jogurt	Jogurt		2	2	tak

* (tylko w modelach wyposażonych w kamienną płytę do pizzy)
** Czas trwania pieczenia w trybie automatycznym jest ustawiony fabrycznie. Użytkownik może je zmieniać począwszy od wstępnie ustawionej wartości.
*** Zgodnie z przepisem na brytfannę na poziomie 5 należy wlać 50 gr (0,5 dl) wody.

PL

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki.
  W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapełnić. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.

- Programy automatyczne oparte są na standardowych produktach żywieniowych
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji “opóźnione pieczenie”, która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

- Lekkie różnice koloru przedniej strony piekarnika są spowodowane zastosowaniem różnego rodzaju materiałów: szkła, plastiku lub metalu.
- Ewentualne cienie na szybce drzwiczek, podobne do prążków, są spowodowane odbiciem światła żarówki piekarnika.
- W bardzo wysokich temperaturach emalia zostaje wypalona. Podczas tego procesu może dojść do zmian chromatycznych. Jest to normalne zjawisko, nie mające wpływu na działanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie mogą być całkowicie pokryte emalią i dlatego mogą wyglądać jak w stanie surowym. Nie ingeruje to w żaden sposób w zabezpieczenie antykorozyjne.
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem prowadnic przesuwnych.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

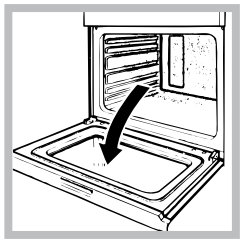
Czyszczenie drzwiczek

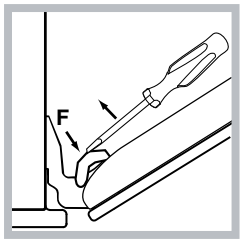
! W modelach wyposażonych w LED INSIDE demontaż drzwi nie jest możliwy.

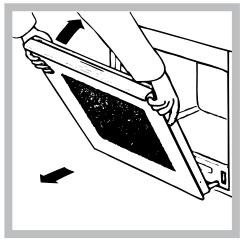
Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.

Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:

1. całkowicie otworzyć drzwiczki (zob. rysunek);
2. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (zob. rysunek);





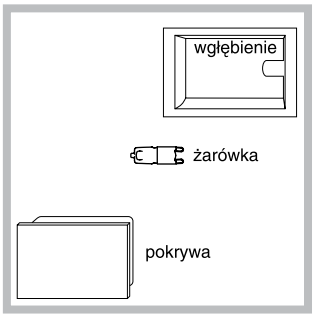


3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (patrz Serwis Techniczny). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki



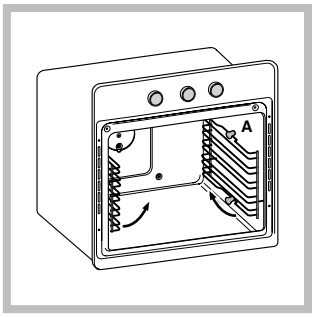
Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:

1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa, napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (patrz rysunek).

! Nie dotykać palcami bańki żarówki.

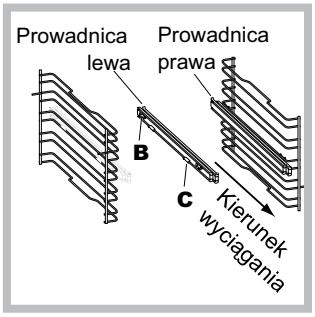
! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Montaż zestawu prowadnic ślizgowych

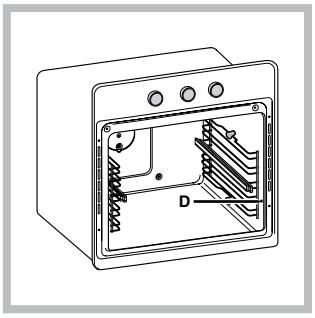


Aby zamontować prowadnice ślizgowe:

1. Zdjąć obie ramy, wyjmując je z rozpórek A (patrz rysunek).



2. Wybrać poziom, na którym zostanie umieszczona prowadnica ślizgowa. Zwracając uwagę na kierunek wyciągania prowadnic, należy umieścić na ramie najpierw wpust B, a następnie wpust C.



3. Zamocować obie ramy wraz z zamontowanymi prowadnicami w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (patrz rysunek) . Otwory dla lewej ramy znajdują się na górze, natomiast dla prawej na dole.
4. Na końcu należy wczepić ramy do rozpórek A.

! Prowadnic ślizgowych nie należy wkładać na poziomie 5.

PL

Czyszczenie automatyczne PYROLIZA

Cykl pyrolizy powoduje nagrzanie wnętrza piekarnika do temperatury 500°C i uruchamia proces pyrolizy, czyli zwęglania resztek żywności. Zanieczyszczenia ulegają spopieleniu.
Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika. Przez szybę drzwiczek piekarnika można zauważyć świecące cząsteczki: powstają one w wyniku chwilowego spalania, jest to absolutnie normalne zjawisko, z którym nie wiąże się żadne niebezpieczeństwo.

Przed włączeniem PYROLIZY:

- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

! Jeśli piekarnik jest zbyt gorący, proces pyrolizy może się nie uruchomić. Należy poczekać aż piekarnik się ochłodzi.

! Uruchomienie programu jest możliwe dopiero po zamknięciu drzwiczek piekarnika.

Aby włączyć cykl czyszczenia , należy:

1. Włączyć panel kontrolny wciskając ikonę ;

2. Wcisnąć ikonę ;

3. obracając pokrętło wybrać hasło PYROLIZA i nacisnąć ikonę
4. urządzenie proponuje pyrolizę "NORMALNĄ" trwającą 1 godzinę i 30 minut. Można wybrać spośród dwóch poziomów czyszczenia

- pokrętłem wybrać między:
  - "EKONOMICZNA": czas trwania 1 godzina;
  - "NORMALNA": czas trwania 1 godzina i 30 minut;
  - "INTENSYWNA": czas trwania 2 godziny.
- ponownie nacisnąć ikonę .

5. Nacisnąć ikonę START STOP, aby rozpocząć PYROLIZĘ.

Urządzenia zabezpieczające

- drzwiczki blokują się automatycznie, gdy tylko temperatura osiągnie wysoką wartość; zapala się ikona na wyświetlaczu;
- naciśnięcie ikony START STOP przerywa i anuluje w dowolnej chwili cykl czyszczenia;
- w przypadku wystąpienia anomalii zasilanie elementów grzejnych zostaje przerwane;
- po zablokowaniu drzwiczek nie można zmieniać ustawień czasu trwania cyklu ani jego zakończenia.

Programowanie czyszczenia automatycznego z opóźnieniem czasowym

! Programowanie jest możliwe dopiero po wybraniu cyklu czyszczenia.

1. Nacisnąć 2 razy ikonę , godzina zakończenia pyrolizy miga;
2. obrócić pokrętło, aby ustawić czas zakończenia pyrolizy; przytrzymanie obróconego pokrętła sprawia, że cyfry zmieniają się szybciej, co ułatwia ustawienie czasu. Na wyświetlaczu przesunięcie przedstawiane jest graficznie na pasku opóźnionego rozpoczęcia.
3. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia pieczenia, ponownie nacisnąć ikonę . Na wyświetlaczu przedstawione są graficznie na pasku opóźnionego rozpoczęcia informacje na temat bieżącej godziny, czasu do rozpoczęcia, trwania i godziny zakończenia pyrolizy.
4. Nacisnąć ikonę START STOP, aby uaktywnić ustawienia.
5. Na wyświetlaczu widoczny jest czas pozostały do rozpoczęcia na pasku opóźnionego rozpoczęcia.
6. Po rozpoczęciu pyrolizy, czas pozostały do zakończenia jest przedstawiany graficznie poprzez zapełnianie pasku trwania czyszczenia.
6. Po zakończeniu pyrolizy, na wyświetlaczu pojawia się napis „CYKL PYROLIZY ZAKOŃCZONY" i wydany zostaje sygnał dźwiękowy.

- Przykład: jest godzina 9:00, zostaje wybrany program PYROLIZA na poziomie Ekonomicznym z czasem trwania zaprogramowanym na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włączy się automatycznie o 11.30.

Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć ikonę START STOP.

Po zakończeniu czyszczenia automatycznego

Aby otworzyć drzwiczki, należy odczekać, aż zgaśnie : oznacza to, że temperatura piekarnika spadła do odpowiedniego poziomu. Na dnie i na ściankach piekarnika widoczny jest osad w postaci białego pyłu: po ostudzeniu piekarnika należy go usunąć za pomocą wilgotnej gąbki. Można również wykorzystać zmagazynowane ciepło do kolejnego pieczenia, nie usuwając białego pyłu: nie stanowi on żadnego niebezpieczeństwa dla pieczonych potraw.

UWAGA

PL

Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika

Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika upewnić się, że ruszty i tłuszczowniki są całkowicie wsunięte

Przed rozpoczęciem cyklu czyszczeı automatycznego (FAST CLEAN) przeczytać uważnie instrukcję obsług

Anomalie i środki zaradcze

Usterka	Możliwa przyczyna	Środki zaradcze
Zaprogramowane pieczenie nie rozpoczęło się	Doszło do przerwy w zasilaniu.	Ponownie zaprogramować pieczenie.
Na wyświetlaczu pojawia się ECO Mode.	Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.	Dotknąć któregokolwiek przycisku, aby wyjść z trybu czuwania.
Wybrano program automatyczny. Na wyświetlaczu pojawił się napis „Hot” i pieczenie nie rozpoczęło się.	Temperatura wewnątrz piekarnika przekracza temperaturę ustawioną dla wybranego programu.	Poczekać aż piekarnik się ochłodzi.
Wybrano pieczenie z wymuszonym obiegiem i na potrawie widoczne są przypalenia.	Poziomy 1 i 5: gorące powietrze dociera do nich bezpośrednio, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.	Zaleca się obrócenie brytfann w połowie pieczenia.

UA

Установлення

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

Розташування

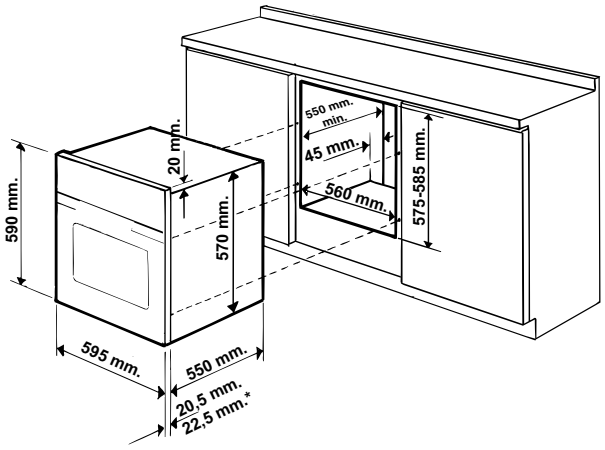
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

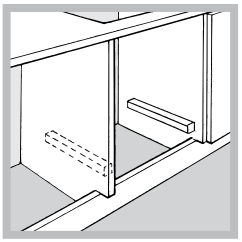
- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл , під який вбудовується духовка (див.малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:

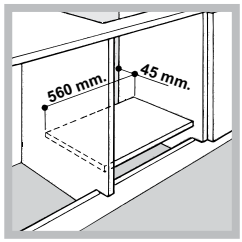


! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами. Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

Вентилювання

Для гарантії належного вентилювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див.малюнки).

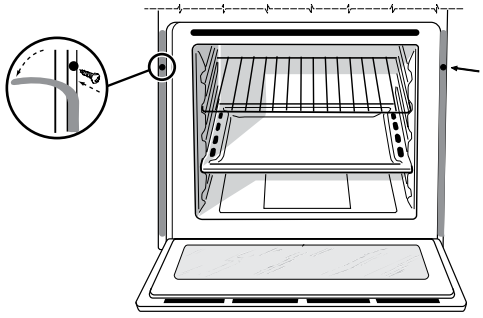




Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі:

- відчиніть дверцята духовки;
- зніміть бічні прокладки у верхній частині, щоб відкрити 2 кріпильні отвори;
- прикріпіть духовку до меблі за допомогою 2 дерев'яних гвинтів;
- поверніть на місце 2 прокладки.

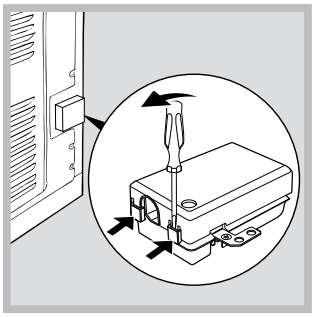


! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

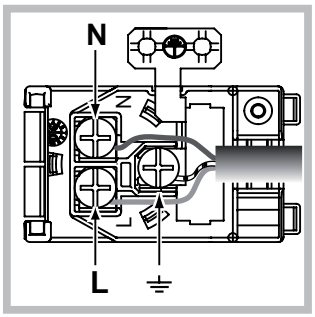
Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними, закріпленої на приладі (див.нижче).

Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натискуючи нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див.малюнок).



2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N-⏚, потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (⏚) - див. малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).

При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

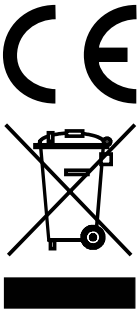
Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:
- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками (див.нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

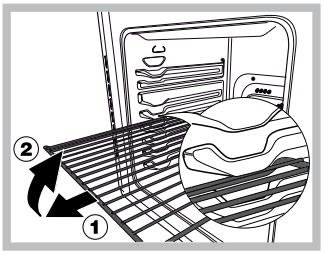
! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри*	ширина 43,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см
Об'єм*	59 л
Розміри**	ширина 45,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см
Об'єм**	62 л
Електричні підключення	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц або 50Гц максимальна споживана потужність 2800Вт (див. табличку з технічними даними)
Мітка класу Енергоспоживання	Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304 Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: ECO
	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами - 2012/19/CE з подальшими внесеними змінами. 1275/2008 Про енергоспоживання електропобутових приладів у черговому та вимкненому режимах

* Тільки для моделей з литими напрямними.
** Тільки для моделей з дротяними напрямними.

Запуск і використання



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1).
Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть духовку, відкрийте дверцята і провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Обертанням регулятора можна змінити параметри на дисплеї між символами "<" і ">".

! Щоб полегшити програмування, притримайте у цьому положенні регулятор: номери на дисплеї переглядатимуться швидше.

! Кожна установка автоматично вноситься у пам'ять через 10 секунд.

! Кнопки сенсорного екрану неможливо активувати у рукавичках.

В деяких моделях передбачено систему завіс, які забезпечують повільне зачинення дверцят без утримання їх руками. Для коректного використання, перш ніж зачинити дверцята:
- відчиніть їх повністю.
- не намагайтеся прискорити зачинення за допомогою рук.

! Для оптимізації приготування їжі, під час активації обраної функції здійснюється настройка параметрів виробу, що може призвести до затримки в увімкненні вентилятора і нагрівальних елементів.

Перше увімкнення

Після під'єднання приладу до електричної мережі увімкніть панель керування, натиснувши на іконку . З'явиться перелік наявних в меню мов. Оберіть бажану мову регулятором. Підтвердьте вибір, натиснувши на іконоку .
Після цього на дисплеї з'явиться меню для установок параметрів. Натисніть на іконку або перейдіть регулятором на позицію ESCI (Вихід) і натисніть на іконку , щоб розпочати користування духовкою.

! Через 30 секунд після вибору в меню бажаної мову і відсутності інший операцій прилад автоматично переходить в режим програмування.

Позиції меню для установки параметрів

Щоб увійти в меню установок, увімкніть панель керування і натисніть на іконку .
Виводьте окремі позиції з меню за допомогою регулятору.

Щоб змінити параметри, натисніть на іконку .
В меню присутні такі параметри:
МОВА: вибір мови.
ПІРОЛІЗ: вибір типу очищення.
ГОДИННИК: налаштування точного часу.
ТОН: увімкнення/вимкнення тональності клавіатури.
ОСВІТЛЕННЯ: увімкнення/вимкнення внутрішнього освітлення духовки під час готування.
ЛОГОТИП: увімкнення/вимкнення логотипу на початку роботи
ПОРАДИ: виведення/приховання порад з використання.
ВИХІД: вихід з меню.

! Вихід з меню установок здійснюється шляхом натискання іконоки .

Блокування дверцят/команд

! Існує можливість заблокувати дверцята і команди коли духовка вимкнена, коли розпочалося або закінчилося готування, а також під час програмування.

Функція блокування дверцят/команд дозволяє заблокувати дверцята і/або команди духовки.
Щоб заблокувати дверцята/команди, натисніть на кнопку , оберіть бажану позицію, обертаючи регулятор:
- ЗНЯТИ БЛОКУВАННЯ: скасовує наявне блокування;
- ТІЛЬКИ КНОПКИ: блокує тільки команди;
- ТІЛЬКИ ДВЕРЦЯТА: блокує тільки дверцята;
- КНОПКИ І ДВЕРЦЯТА: блокує кнопки і дверцята

Підтвердьте вибір, натиснувши на іконку .
Про підтвердження сповіщає звуковий сигнал і індикатор на дисплеї.
Цю функцію можна активувати на увімкненій або вимкненій духовці.
Цю функцію можна скасувати на увімкненій, вимкненій духовці або наприкінці готування.

! Під час очищення приладу може трапитися випадкове блокування дверцят (іконка пружини). В цьому випадку зніміть блокування, обертаючи регулятор вугору (див.малюнок).

Як налаштувати годинник

Щоб налаштувати годинник, увімкніть духовку шляхом натискання на іконку ; натисніть на іконку і виконайте наведену процедуру.
1. Перегляньте позиції меню за допомогою регулятору, оберіть позицію ГОДИННИК і натисніть на іконку .
2. Налаштуйте години за допомогою регулятора.
3. Після цього повторно натисніть на іконку .
4. Повторіть дії, описані в пунктах 2 і 3, щоб налаштувати хвилини.
5. Щоб вийти з меню налаштування часу, натисніть на іконку або оберіть регулятором ESCI (Вихід) і натисніть іконку .

! Годинник можна налаштувати також на вимкненій духовці, натискаючи іконку і виконуючи дії, описані у пунктах з 2 по 4.

Після підключення до мережі електричного живлення або після переривання в енергопостачанні слід налаштувати годинник спочатку.

Як задати таймер

! Таймер можна задавати на увімкненій або вимкненій духовці. Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.
Після вичерпання часу таймер подає звуковий сигнал, який лунає 30 секунд; його можна припинити, якщо натиснути на будь-яку активну іконку.
Як задати таймер:

1. Натисніть на іконку .
2. Задайте бажаний час за допомогою регулятора.
3. Після цього повторно натисніть на іконку .

Якщо духовка вимкнена, на дисплеї відображається зворотний облік часу. Якщо духовка працює і горить іконка , це означає, що таймер відраховує час.

Щоб скасувати таймер, натисніть на іконку і регулятором встановіть час на 00:00. Потім повторно натисніть на іконку .

Вимкнена іконка вказує на те, що таймер не працює.

Як розпочати використання духовкою

1. Увімкніть панель керування шляхом натискання на іконку . Лунає потрійний наростальний звуковий сигнал.
2. Натисніть на іконку , щоб вибрати бажану ручну програму готування. Можна задати температуру і тривалість готування.

Натисніть на іконку, щоб вибрати бажану ручну програму готування. Температура і тривалість готування Вам будуть запропоновані. Можна змінити тільки тривалість залежно від обраної програми. Напис "AUTO" на дисплеї вказує на те, що температура відповідає тому чи іншому типу готування. Можна запрограмувати готування з відстроченим пуском.

3. Натисніть на іконку START STOP, щоб запустити програмування.
4. Розпочинається попереднє нагрівання духовки, індикатори попереднього нагріву загоряються відповідно до зростання температури.
5. Про завершене попереднє нагрівання сповіщає звуковий сигнал і загоряння всіх індикаторів попереднього нагріву: Тепер можна розташувати в духовці їжу для готування
6. Під час приготування їжі надається можливість:

- змінювати температурушляхом натискання на іконку °C , обертати регулятор і підтверджувати шляхом повторного натискання на іконку °C (тільки для ручних програм);
- запрограмувати тривалість приготування (див. Програми);
- перервати програму у будь-який час, натиснувши на іконку START STOP. В такому разі прилад запам'ятовує попередньо змінену температуру (тільки для ручних програм).
- вимкнути духовку, натиснувши і притримавши на 3 секунди іконку .

7. Якщо у разі раптового зникнення електроенергії температура духовки не дуже зменшилася, спеціальна система у приладі відновить дію програми з того місця, де її було перервано. Заплановані програми, які очікують увімкнення, в такому разі зникають і після повернення електроенергії їх слід запрограмувати ще раз. запрограмовано початок готування на 20:30. У 19:30 раптово зникає електричний струм у мережі. Після появи електричного живлення необхідно повторити програмування).

! У програмі БАРБЕКЮ попереднє нагрівання не передбачене.

! Щоб не пошкодити емаль, забороняється класти будь-які речі на дно духовки.

! Все кухонне приладдя встановлюйте на ґратки з комплекту постачання.

Вентиляція для охолодження
Щоб зменшити зовнішню температуру, охолоджувальний вентилятор створює повітряний потік, який виходить зовні між панеллю керування і дверцятами духовки, а також з нижньої частини дверцят духовки. На початку циклу очищення вентилятор працюватиме на низькій швидкості.

! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до певного охолодження духовки.

Освітлення духовки
Світло вмикається при відчиненні дверцят духовки або на початку програми готування (якщо така програма активована в меню установок). У моделях, оснащених LED INSIDE (внутрішніми світлодіодами) готування, на дверцятах спалахують світлодіоди, покращуючи огляд всіх рівнів всередині духовки.

Індикатори остаточного тепла
Прилад оснащений індикатором остаточного тепла. Після вимкнення духовки на дисплеї з'являється шкала остаточного тепла, яка вказує внутрішню температуру духовки. Окремі елементи шкали поступово згасають разом з охолодженням внутрішньої частини духовки.

Демонстраційний режим

! Демонстраційний режим можна встановити лише після вибору мови.

Духовка може працювати в ДЕМОНСТРАЦІЙНОМУ режимі: коли вимикаються всі нагрівальні елементи і працюють лише команди.
Щоб задіяти ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ режим, вимкніть духовку, притримайте регулятор повернутим за годинниковою стрілкою і одночасно з цим натисніть на іконку START STOP впродовж 10 секунд. Лунає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється напис "DEMO".
Щоб задіяти ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ режим, притримайте регулятор повернутим проти годинникової стрілки і одночасно з цим натисніть на іконку START STOP впродовж 3 секунд. Звуковий сигнал сповіщає про вимкнення цього режиму.

Повернення до стандартних установок (від виробника)

Надається можливість повернути всі функції духовки до стандартних, передбачених виробником. Для цього слід скасувати всі програмування, зроблені користувачем (мова, тон, тривалість, тощо...). Щоб скасувати програмування, натисніть одночасно і притримайте 6 секунд кнопки , , START STOP. Про завершене скасування сповіщає звуковий сигнал. При першому натисканні на іконку всі дії виконуватимуться, як на початку використання приладу.

Standby

Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі. Якщо протягом 30 хвилин не виконувати ніяких дій і не блокувати кнопки або дверцята, прилад автоматично переходить у черговий режим. Черговий режим позначається на дисплеї як "ECO Mode". Повернення апарату в робочий режим відбувається відразу ж після взаємодії з ним.

Програми

! Щоб забезпечити належну м'якість та хрусткість страв, всередині духовки створюється вологість у вигляді водяної пари, яка природно утворюється з харчових продуктів. Таким чином гарантуються оптимальні результати готування всіх типів страв.

! При кожному увімкненні духовки буде запропонована перша ручна програма готування.

! Якщо дверцята нещільно зачинені, на дисплеї з'явиться повідомлення "ДВЕРЦЯТА ВІДЧИНЕНІ". Усуньте причину, через котру дверцята не зачинялися, щоб отримати кращі результати з готування їжі.

Ручні програми готування

! Для всіх програм задано певну температуру приготування їжі. Її можна регулювати уручну, в діапазоні від 40°C до 250°C (270°C для програми БАРБЕКЮ). Всі змінені температури вносяться у пам'ять и будуть запропоновані користувачеві при наступному увімкненні духовки. Якщо обрана температура є нижчою за внутрішню температуру духовки, на дисплеї з'являється напис "ЗАНАДТО ГАРЯЧА ДУХОВКА". Але це не заважає розпочати готування їжі.
Якщо запускається готування, але не визначено його тривалість, на дисплеї відображається час, який минув з початку готування.

Програма **БАГАТОРІВНЕВА**
Працюють всі нагрівальні елементи і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати максимум 3 полиці одночасно.

Програма **БАРБЕКЮ**
Працює верхній нагрівальний елемент і рожен (де він наявний). Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні. Слідкуйте, щоб під час готування дверцята залишалися зачиненими (див. "Практичні поради з готування").

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**
Працює верхній нагрівальний елемент і певний час протягом циклу - циркуляційний нагрівальний елемент, а також вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки.
Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи силу проникнення тепла. Слідкуйте, щоб під час готування дверцята залишалися зачиненими (див. "Практичні поради з готування").

Програма **ЗАПЕЧЕНОГО М'ЯСА**
Працюють нижній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи силу проникнення тепла. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

Програма **РИБА**
Працюють верхній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. Ця програма дозволяє легко готувати рибні страви.

Програма **ПІЦЦА**
Працюють верхній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. Завдяки цьому забезпечується швидкий нагрів духовки. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.

Програма **ДРІЖДЖОВА ВИПІЧКА**
Працюють циркуляційний нагрівальний елемент і вентилятор лише під час нагріву. Температура духовки ідеально сприяє підйому тіста. Під час підйому дріжджового тіста тримайте дверцята духовки зачиненими.

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**
Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для готування делікатних справ (напр., дріжджової солодкої випічки).

Програма **ПАСТЕРИЗАЦІЯ**
Цей тип готування рекомендується для фруктів, овочів, тощо....
Невеличкі контейнери можуть розміщуватися на 2 рівнях (на 1-му рівні деко і на 3-му рівні решітка). Зачекайте на охолодження контейнерів всередині духовки. Ставте кекси у холодну духовку.

Програми **НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНІ ДЛЯ М'ЯСА/РИБИ/ОВОЧІВ**
Цей тип готування, використовуваний роками професіоналами цього сектору, дозволяє готувати продукти (м'ясо, рибу, овочі, фрукти) при дуже низьких температурах (75,85 і 110 °C), забезпечуючи оптимально приготовану страву з підкресленням смакових властивостей того чи іншого продукту.
Переваги - численні:

- завдяки дуже низьким температурам готування (в цілому, вони не перевищують температури випаровування), майже не відбувається випаровування соків та соусів і тому страва набуває надзвичайної м'якості;
- під час приготування м'яса м'язові волокна менше стискаються у порівнянні з класичним приготуванням. В результаті отримуємо м'яке м'ясо, яке не потребує часу відпочинку після готування. Підрум'яньте м'ясо перед тим, як поставити його у духовку.

Готування при низьких температурах у вакуумній упаковці, яким понад 30 років користуються великі шеф-повари, має численні переваги:

- гастрономічні: забезпечує концентрацію запахів зі збереженням смакових властивостей продукту, який залишається м'яким і соковитим.
- гігієнічні: оскільки дотримуються санітарно-гігієнічні норми, цей тип готування захищає продукти від негативного впливу кисню і гарантує тривале зберігання страв у холодильнику.
- організаційні: завдяки більш тривалому строку зберігання можна готувати страви заздалегідь.
- дієтичні: у цьому типі готування зменшується вживання жирів, тому страва виходить більш легкою і краще засвоюється.
- економічні: значно зменшує втрати ваги продуктів.

Для використання цієї технології необхідно придбати апарат для вакуумної упаковки зі спеціальними пакетами. Ретельно дотримуйтесь інструкцій щодо вакуумного упакування харчових продуктів.
Технологія вакуумної упаковки забезпечує зберігання свіжих продуктів (фруктів, овочів, тощо) і продуктів після теплової обробки (традиційно приготовлених).

Програма **РОЗМОРОЖУВАННЯ**
Вентилятор на дні духовки забезпечує циркуляцію повітря навколо їжі при температурі навколишньої середи. Рекомендується для розморожування будь-яких продуктів, зокрема делікатних, наприклад: торти-морозиво, кондитерські вироби з кремом або з вершками, фруктові кондитерські вироби.

Програма **ECO**
Вмикається задній нагрівальний елемент і вентилятор, що забезпечує плавний та рівномірний розподіл тепла в печі. Ця програма призначена для повільного приготування будь-яких страв з температурою до 200 °C; вона також підходить для розігріву їжі і для завершення приготування. Програма особливо підходить для повільного приготування м'яса і риби – вона дозволяє отримати м'якіше м'ясо і одночасно економити енергію. Заради збереження енергії у працюючому пристрої світло залишається ввімкненим протягом лише 30 секунд; щоб знову ввімкнути світло, натисніть кнопку "".

Автоматичні програми приготування

! Температура і тривалість готування задані заздалегідь системою **C.O.P.® (Оптимальне запрограмоване готування)**, що автоматично гарантує досконалий результат. Коли страва готова, духовка вимикається і подається сигнал. Передбачене готування, починаючи з **холодної** або з **гарячої духовки**. Перш ніж розпочати готування, можна змінювати на ±5/20 хвилин тривалість готування під власні потреби і залежно від бажаної програми. Навіть колі готування вже розпочалося, можна змінювати його тривалість. Зроблені до початку готування зміни вносяться у пам'ять и будуть запропоновані користувачеві при наступному увімкненні програми. Якщо внутрішня температура духовки перевищує запропоновану температуру для обраної програми, на дисплеї з'являється напис "ДУЖЕ ГАРЯЧА ДУХОВКА", що означає неможливість розпочати готування; слід зачекати, доки духовка охолоне.
На дисплеї по черзі з'являється іконка обраної програми з іконкою рекомендованого рівня духовки.

! При досягненні певної фази готування духовкою подається звуковий сигнал.

! Не відкривайте дверцята духовки, щоб не збити задані час і температуру готування.

Програма **ХЛІБ**
Використовуйте цю програму для випікання хліба. Для отримання найкращих результатів ми радимо ретельно дотримуватися наведених нижче вказівок:
- дотримуватись рецепту;
- **максимальна вага** для деко;
- **не забудьте налити 50г (0,5 дл) холодної води у деко, який знаходиться у позиції 5;**
- тісто має підходити при кімнатній температурі впродовж 1 – 1,5 години фактично до збільшення тіста удвічі.

Рецепт ХЛІБУ :
1 деко максимально на 1000 г з низькими бортиками
2 дека максимально на 1000 г, нижній і середній рівні

Рецепт для приготування 1000 г тіста : 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або 2 пакетики сухих)
Процедура:
- Змішайте борошно і сіль у великій ємності.
- Розчиніть дріжджі у теплій воді (приблизно 35 градусів).
- Насипте муку і зробіть кратер.
- Вилийте в нього воду з дріжджами
- Вимішуйте, доки тісто не стане однорідним і майже не прилипатиме, розтягуючи його на долонях, підвертаючи і згортаючи його впродовж 10 хвилин.
- Зробіть кулю, покладіть тісто у велику миску і покрийте її прозорою плівкою, щоб вберегти поверхню від підсихання. Поставте миску у духовку й увімкніть ручну функцію ПІДЙОМУ НА ДРІЖДЖАХ, залишіть тісто підходити приблизно на 1 годину (його об'єм має збільшитися удвічі)
- Розділіть тісто і сформуйте кілька хлібів.
- Покрийте деко папером для випічки і розташуйте на ньому хліби.
- Присипте зверху борошном.
- Зробіть на хлібах надрізи.
- Ставте кекси у холодну духовку.
- Увімкніть програму ХЛІБ
- По завершенні готування залишіть хліби на решітці до повного охолодження.

Програма **ЯЛОВИЧИНА/ТЕЛЯТИНА/ЯГНЯТИНА**
Використайте цю програму для готування телятини, яловичини, ягнятини. Ставте кекси у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку. В деяких програмах ЖАРКЕ можна вибрати бажаний рівень готування:
1. Натисніть на іконку .
2. Регулятором оберіть між "ДОБРЕ ЗАСМАЖЕНЕ", "СЕРЕДНЬО ЗАСМАЖЕНЕ" і "З КРОВ'Ю".
3. Натисніть на іконку .

Програма **СВИНИНА**
Використайте цю програму для готування свинини. Ставте кекси у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

Програма **ДРІЖДЖОВА ВИПІЧКА**
Ця програма ідеально підходить для готування курятини (цілком або кусками). Ставте кекси у холодну духовку. Можна також ставити його у гарячу духовку.

Програма **РИБНЕ ФІЛЕ**
Ця програма рекомендується для готування філе невеличких та середніх розмірів. Ставте кекси у холодну духовку.

Програма **РИБА У ФОЛЬЗІ**
Використовуйте цю програму для готування цілих рибин максимальною вагою до 1 кг. Можна розкласти фольгу безпосередньо на деко. Ставте кекси у холодну духовку.

Програма **СОЛОДКІ ПИРОГИ**
Ця програма ідеально підходить для випікання всіх типів солодких пирогів (які зазвичай вимагають доброго нагрівання знизу). Ставте кекси у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

Програма **ПІСОЧНЕ ТІСТО БЕЗ ЯЄЦЬ**
Ця програма ідеально підходить для всіх рецептів, в яких використовується пісочне тісто брізе (зазвичай без яєць), або для пирогів з рідкою або дуже м'якою начинкою. Ставте кекси у холодну духовку. Можна також ставити його у гарячу духовку.

Програма **БАРБЕКЮ**

Ця програма ідеально підходить для кондитерських виробів на основі натуральних дріжджів. Ставте кондвироби у холодну духовку, хоча не забороняється ставити їх також у гарячу духовку.

Програма **КЕКСИ**

Така програма ідеально підходить для всіх рецептів з використанням хімічних розпушувачів для тіста. Ставте кекси у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

Програма **СОЛОДКА ВИПІЧКА**

Ця програма ідеально підходить для випікання кондитерських виробів як з дріжджового тіста, так і тіста на основі хімічних розпушувачів або взагалі без них. Ставити вироби у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

Програма **ПАЕЛ'Я**

Ця програма розроблена для швидкого і простого приготування паел'ї, при котрому всі інгрідієнти укладаються в духовку у холодному вигляді. Для отримання найкращих результатів ми радимо ретельно дотримуватися наведених нижче вказівок:

- Слід вибрати сорт рису, який не прилипатиме: наприклад, рекомендований для рисових салатів або американського типу.
- Духовка має бути холодною.
- Розташуйте:
  - глибокий деко на 1-й рівень (якщо постачається) або вставте решітку на 1-й рівень і на неї зверху - форму приблизними розмірами 35x30 см і висотою у 5 см.
  - встановіть деко на 3-й рівень;
  - встановіть решітку на 5-й рівень.

Рецепт на 8 осіб:

У глибокому деко

- 1 дрібно порізана цибуля
- 500 г рису
- 500 г заморожених дарів моря (креветки, очищені мідії, ракушки, кільця кальмарів, тощо)
- 2 жмені замороженого горошку
- ј гострого перцю, порізаного квадратиками
- Пікантна ковбаска чорізо шматочками
- 1 столова ложка рибного бульйону у порошку
- 1 порція шафрану у порошку
- 700 г води

Покрийте деко алюмінієвою фольгою.

В деко

- 8 порцій філе мерлузи
- 8 (або 16) креветок (або королівських креветок)
- 8 Неочищених мідій для подачі

Покрийте деко алюмінієвою фольгою.

У форму, яка встановлена на решітку

- 6-8 кур'ячих ніжок, попередньо приправлених спеціями для паел'ї і оливковою олією.

Наприкінці готування до заправте страву оливковою олією.

Програма **ПЛОВ**

Використовуйте цю програму для готування рису. Для отримання найкращих результатів ми радимо ретельно дотримуватися наведених нижче вказівок:

- Слід вибрати сорт рису, який не прилипатиме: наприклад, рекомендований для рисових салатів або американського типу.
- Духовка має бути холодною.
- розташуйте глибокий деко на 2-й рівень (якщо постачається) або вставте решітку на 2-й рівень і на неї зверху - форму приблизними розмірами 35x30 см і висотою у 5 см.

Рецепт на 4 - 6 осіб:

- 500 г рису
- 7 води або бульйону

Насипте рис у глибокий деко, не зволожуючи його, потім покрийте його рідиною. Покрийте деко алюмінієвою фольгою.

Програма **ПІЦЦЕРІЯ** (тільки для моделей, оснащених каменем для піцці)

! Неможливо змінювати тривалість, ані задавати готування з відстроченим пуском.

Використовуйте цю програму для готування піцци (на основі з тонкого тіста). Використовуйте вогнетривкий камінь для піцци з комплекту постачання, розташовуючи його на решітку на 4-йрівень. Програма ПІЦЦЕРІЯ спрямовує дії користувача під час всього готування за допомогою повідомлень і звукових сигналів.

1. На дисплеї з'явиться напис "ВСТАВТЕ КАМІНЬ" і "НАТИСНІТЬ START ДЛЯ ПУСКУ"

2. Після натискання на іконку (START STOP) розпочинається попередній нагрів каменю, який візуально відображається за допомогою наростальної шкали і повідомлення "ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ КАМЕНЮ" на дисплеї.

3. Після цієї фази духовка сповіщає користувача звуковими сигналами про можливість вставити піццу, на дисплеї з'являється повідомлення "ВСТАВТЕ ПІЦЦУ У ДУХОВКУ".

4. Відчиніть дверцята духовки і вставте піццу. Розпочинається готування і на дисплеї відображається повідомлення "ГОТУВАННЯ". Також відображається зворотній відлік 4 хвилин.

5. Після вичерпання часу готування на дисплеї відображається повідомлення "ВИТЯГНІТЬ ПІЦЦУ З БАЖАНОЮ ПІДРУМ'ЯНЕНОЮ ОСНОВОЮ", яке супроводжується звуковими сигналами, щоб попередити користувача про необхідність вийняти піццу з бажаною підрум'яненою основою.

6. Натисніть на іконку (START STOP) і витягніть піццу.

7. При натисканні на іконку (START STOP) духовка знову переводиться у режим попереднього нагріву каменю. Якщо температура каменю достатньо висока, ця фаза не виконується і виконується відразу фаза установлення піцци в духовку.

Програма **ЙОГУРТ**

Працюють циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор лише під час нагріву. Для приготування йогурту ідеальною температурою є 50 °C.

Базовий рецепт для приготування йогурту: літр цільного пастеризованого молока, баночка натурального йогурта

Процедура:

- Закип'ятіть молоко у сталевій каструльці.
- Зніміть верхній вершковий шар і залишіть молоко остигати.
- Добре перемішайте 3, 4 столові ложки молока з йогуртом.
- Додайте суміш до іншого молока і добре перемішайте.
- Заповніть суміш'ю баночки з герметичним закриттям.
- Поставте баночки на деко і вставте деко на 2-й рівень.
- Потім поставте баночки у холодильник щонайменш на 12 годин. Максимальний термін зберігання йогурту у холодильнику - один тиждень.

- Рецепт можна змінювати під власний смак.

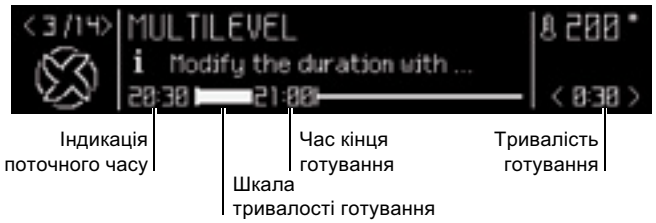
Як запрограмувати готування їжі

! Програмування можливе тільки після вибору програми приготування.

Як запрограмувати тривалість

1. Натисніть на іконку .
2. Регулятором задайте тривалість готування; якщо притримати регулятор, номери переглядатимуться швидше. На дисплеї графічно відображається наростальна шкала тривалості.
3. Після вибору бажаної тривалості повторно натисніть на іконку . На дисплеї графічно відображається шкала тривалості з інформацією про поточний час, тривалість і час кінця готування.
4. Натисніть на іконку START STOP, щоб запустити програмування.
5. На дисплеї шляхом заповнення шкали тривалості відображається час, який залишився до кінця готування.
6. Наприкінці готування на дисплеї з'явиться повідомлення "ГОТУВАННЯ ЗАВЕРШЕНЕ", яке супроводжується звуковим сигналом.

- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупиняє роботу у 10:15.



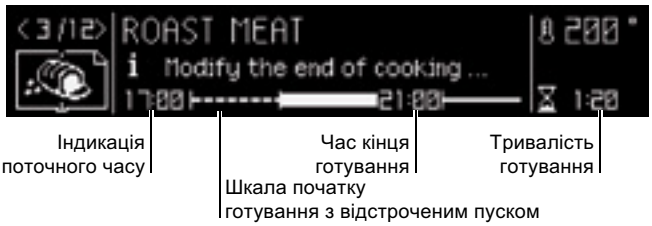
Як запрограмувати відстрочене приготування

! Запрограмувати кінець приготування можна лише після задання тривалості готування.

! Щоб оптимально скористатися програмуванням відстроченого пуску, необхідно точно налаштувати годинник.

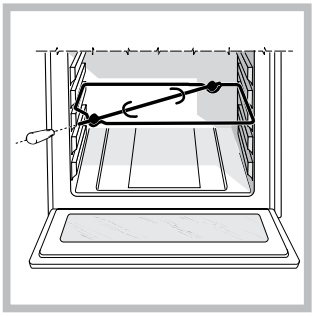
1. Виконайте процедуру 1 - 3 для задання тривалості готування;
2. Натисніть двічі на іконку , час кінця готування почне блимати;
3. Регулятором задайте час кінця піролізу; якщо притримати регулятор, номери переглядатимуться швидше. На дисплеї графічно відображається наростальна шкала відстроченого пуску.
4. Після цього повторно натисніть на іконку . На дисплеї графічно відображається шкала відстроченого пуску з інформацією про поточний час, час, який залишився до початку готування, тривалість і час кінця готування.
5. Натисніть на іконку START STOP, щоб запустити програмування.
6. На дисплеї з'являється повідомлення "ПОЧАТОК ВІДСТРОЧЕНОГО ГОТУВАННЯ", а також час, який до нього залишився, на відповідній шкалі.
7. На дисплеї шляхом заповнення шкали тривалості відображається час, який залишився до кінця готування.
8. Наприкінці готування на дисплеї з'явиться повідомлення "ГОТУВАННЯ ЗАВЕРШЕНЕ", яке супроводжується звуковим сигналом.

- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин і час закінчення - 12:30. Програма розпочинається автоматично у 11:15:00.



Для скасування програмування слід натиснути на іконку START STOP.

Рожен



Щоб запустити функцію готування на рожні (див. схему), виконайте наступну процедуру:
1. Розмістіть деко на рівні 1.
2. Установіть опору рожна на рівні 3 й вставте рожен у отвір у задній панелі духовки.
3. Запустіть функцію готування на рожні, вибравши режими або .

! При використанні режиму рожен зупиниться, якщо дверцята духовки відчинені.

Корисні поради з приготування їжі

! Під час готування з конвекцією не використовуйте рівні 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.

! У програмах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ, зокрема з використанням рожна розташуйте деку в позицію 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жирів).

БАГАТОРІВНЕВА

- Використовуйте позиції 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Розташуйте деко внизу і решітку уверху.

БАРБЕКЮ

- Вставте решітку в позицію 3 або 4, розміщуючи продукти у центрі решітки.
- Рекомендується встановити максимальну температуру. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

ПІЦЦА

- Використовуйте низьку форму з легкого алюмінію, встановивши її на решітці з комплекту постачання.
  З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція рівня		Попереднє нагрівання	Рекомендована температура (°C)	Тривалість готування (хвилини)
	Ручні		**стандартні напрямні**	**ковзні напрямні**			
Баготорівнева*	Піцца (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	210-220	20-25
	Солодкі пироги (на 2 рівнях)/торти (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	180	30-35
	Бісквіти на 2 рівнях (на деко)		2 і 4	1 і 3	так	160-170	20-25
	Курка-гриль + картопля	1+1	1 і 2/3	1 і 3	так	200-210	65-75
	Ягня	1	2	1	так	190-200	45-50
	Скумбрія	1	1 або 2	1	так	180	30-35
	Лазан'я	1	2	1	так	180-190	35-40
	Еклери (на 3 рівнях)		1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	190	20-25
	Печиво (на 3 рівнях)		1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	180	10-20
	Солоні вироби з листкового тіста з сиром (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	210	20-25
	Несолодкі пироги		1 і 3	1 і 3	так	190-200	20-30
Барбекю*	Скумбрія	1	4	3	ні	300	10-20
	Камбала і каракатиці	0,7	4	3	ні	300	10-15
	Шампури з кальмарів та креветок	0,7	4	3	ні	300	10-15
	Філе мерлузи	0,7	4	3	ні	300	10-15
	Овочі гриль	0,5	3 або 4	2 або 3	ні	300	15-20
	Біфштекс з телятини	0,8	4	3	ні	300	10-20
	Домашні ковбаски	0,7	4	3	ні	300	10-20
	Гамбургери	4 або 5 шт.	4	3	ні	300	10-12
	Тости (або підсмажений хліб)	4 або 6 шт.	4	3	ні	300	3-5
	Курка на рожні (де він наявний)	1	-	-	ні	300	70-80
	Ягнятина на рожні (де він наявний)	1	-	-	ні	300	70-80
Конвекційний гриль*	Курка-гриль	1,5	2	2	ні	210	55-60
	Каракатиці	1	2	2	ні	200	30-35
	Курка на рожні (де він наявний)	1,5	-	-	ні	210	70-80
	Качка на рожні (де він наявний)	1,5	-	-	ні	210	60-70
	Печеняз телятини або з яловичини	1	2	2	ні	210	60-75
	Печеня з свинини	1	2	2	ні	210	70-80
	Ягня	1	2	2	ні	210	40-45
Печеня	Печеня (біле або червоне м'ясо)	1	2	2	ні	200	50-75
Риба*	Дорада	0,7	2	2	так	180	20-25
	Рибне філе	1	2	2	так	170	12-15
	Лаврак з картоплею	0,5 + 0,5	2	2	так	190	60
Піцца*	Піцца	0,5	2	1	так	210-220	15-20
	Фокачча, перепічка	0,5	2	1	так	190-200	20-25
Дріжджова випічка*	Дріжджове тісто на природних дріжджах (солодкі булочки, хліб, торти, круасани, тощо.)		2	2	ні	40	
Пастеризація*	Фрукти, овочі, тощо		2	2	так	110	
Низька температура*	М'ясо		2	1	ні	75	90-180
	Риба		2	1	ні	85	90-180
	Овочі		2	1	ні	110	90-180
Розморожування*	Всі заморожені продукти						

* У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку.
Час попереднього розігріву духовки вже заданий, тому його неможливо змінити уручну.

! Програма ECO : Ця програма може використовуватися для повільного приготування будь-яких страв з температурою до 200 °C; вона також підходить для розігріву їжі і для завершення приготування.

Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція рівня		Попереднє нагрівання
			стандартні напрямні	ковзні напрямні	
Автоматичні**					
Хліб***	Хліб (див.рецепт)	1	2 або 3	2	ні
Яловичина	Печеня з яловичини	1-1,5	2 або 3	2	ні
Телятина	Печеня з телятини	1-1,5	2 або 3	2	ні
Ягнятина	Стегно ягня	1-1,5	2 або 3	2	ні
Свинина	Печеня з свинини	1,2-1,5	2 або 3	2	ні
Курка	Курка-гриль	1-1,5	2 або 3	2	ні
Рибне філе	Мерлуза Риба черна Форель	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 або 3 2 або 3 2 або 3	2 2 2	ні ні ні
Риба у фользі	Дорада Лаврак	0,4-0,5 0,4-0,5	2 або 3 2 або 3	2 2	ні ні
Солодкі пироги	Солодкі пироги	0,5	2 або 3	2	ні
Пісочне тісто без яєць	Яблучний торт	0,5	2 або 3	2	ні
Бріош	Кондвироби на природних дріжджах (круасани, миндальні тістечка, тощо)	0,7	2 або 3	2	ні
Кекси	Кондвироби на основі хімічних розпушувачів (торти, печиво, тощо.)	0,7	2 або 3	2	ні
Солодка випічка	Солодка випічка	1	2 або 3	2	ні
Паел'я	Піцца (див.рецепт)		1-3-5	1-2-4	ні
Плов	Плов (див.рецепт)	0,5	2	1	ні
Піццерія*	Піцци на тонких основах (тісто для хліба)		4 (вогнетривкий камінь для піцци на решітці)		
Йогурт	Йогурт		2	2	так

* (тільки для моделей, оснащених каменем для піцци)

** Тривалість автоматичного готування задані виробником. Користувач може змінювати значення, розпочинаючи з заданої тривалості.

*** Згідно до рецепту додайте 50 г (0,5 дл) води у деко, розташованому на рівні 5.

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Ці попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- **Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: з боків вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб реґулятори перебували в позиції "●"/"○".
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: додержуйтесь місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2012/19/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттєвого контейнера, зображений на всіх виробах, нагадує про необхідність окремої утилізації.
  Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- По можливості, уникайте попереднього прогрівання духовки і не вмикайте її пустою. Відкрийте дверцята духовки якомога менше, тому що при кожному відкритті втрачається певна кількість тепла. Якщо вимкнути духовку за 5-10 хвилин до кінця запланованого часу приготування і використати тепло, яке продовжує генерувати піч, можна зберегти суттєву кількість енергії.
- Автоматичні програми базуються на стандартних харчових продуктах.
- Тримайте прокладки в чистоті та непошкодженими, щоб запобігти втратам енергії через дверцята.
- Якщо у вас вартість електроенергії залежить від часу доби, функція "відкладеного приготування" дозволить зберегти кошти завдяки перенесенню приготування на дешевші періоди доби.

Технічне обслуговування та догляд

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

- Незначні тональні перепади на передній частині духовки визначені різними вживаними матеріалами - склом, пластмасою або металом.
- Можливі затемнення на склі дверцят, які нагадують розведення, обумовлені відблиском світла лампочки духовки.
- При дуже високих температурах на емалі залишаються сліди від полум'я. Це може викликати перепади у кольоровій тональності. Це вважається нормальним явищем і не впливає на роботу духовки. Кромки тонких металевих листів не можуть бути покриті емаллю цілком, тому деякі ділянки залишаються без покриття. Це не впливає на антикорозійні властивості.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.
- Не рекомендується розпилювати засоби безпосередньо на панель керування, користуйтеся губкою.

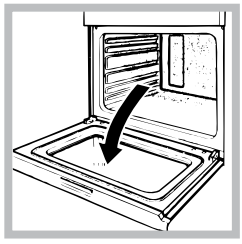
! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

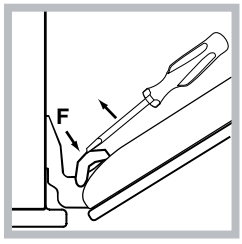
Як очистити дверцята

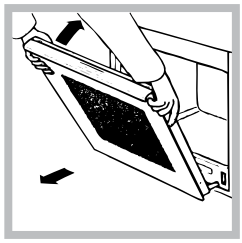
Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.

Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:

1. повністю відкрийте дверцята (див.малюнок);
2. За допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі **F**, які знаходяться на двох завісах (див.малюнок);







3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачиняючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див.малюнок).

Поверніть дверцята на місце , виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр(див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку

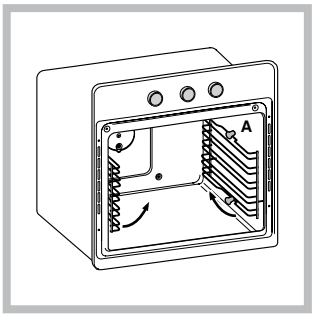
Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230 В, потужність 25 Вт, цоколь G 9.
3. Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

! Не торкайтеся голими руками лампочки.

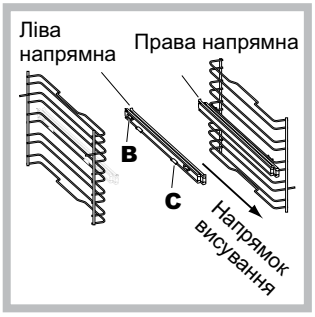
! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Монтаж комплекту ковзних напрямних

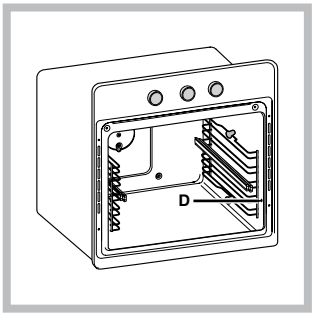


Процедура монтажу ковзних напрямних:

1. Вийміть дві рами з розпірок **A** (див.малюнок).



2. Виберіть рівень для ковзних напрямних. Дотримуючись напрямку висування напрямної, розташуйте на рамі спершу гніздо **B** і потім гніздо **C**.



3. Закріпіть дві рамки зі встановленими на них напрямними у відповідні отвори на стінках духовки (див. малюнок). Отвори для лівої рамки знаходяться угорі, для правої - унизу.
4. Наприкінці вставте рамки на розпірки **A**.

! Не вставляйте ковзні напрямні у позицію 5.

UA

Автоматичне очищення ПІРОЛІЗ

Цикл очищення передбачає внутрішню температуру у духовці у 500°C і активує процес піролізу, тобто згоряння залишків. Інакше кажучи, залишки спопеляються.
Під час автоматичного очищення поверхні нагріваються до дуже високих температур: слідкуйте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані. Через скло дверцят можна побачити процес спопеління часток: йдеться про миттєве згоряння, абсолютно нормальне і цілком безпечне.

Перед активуванням ПІРОЛІЗУ:
- очистіть дверцята духовки
- вологою губкою видаліть зсередини духовки крупні залишки. Не використовуйте мийні засоби;
- витягніть всі аксесуари і комплект ковзних напрямних (якщо наявний);
- не залишайте ганчірки або рукавички на ручці духовки.

! Якщо духовка дуже нагріта, піроліз може не розпочатися. Зачекайте її охолодження.

! Робота програм можлива тільки після зачинення дверцят духовки.

Щоб активувати цикл очищення :

1. Увімкніть панель керування шляхом натискання на іконку .
2. Натисніть на іконку .
3. Перегляньте позиції меню за допомогою регулятору, оберіть позицію ГОДИННИК і натисніть на іконку .
4. Приладом буде запропонований “НОРМАЛЬНИЙ” піроліз тривалістю 1 година і 30 хвилин. Можна вибрати інші рівні очищення
• регулятором, серед яких:
  - “ЕКОНОМІЧНИЙ”: тривалістю 1 година;
  - “НОРМАЛЬНИЙ”: тривалістю 1 година і 30 хвилин;
  - “ІНТЕНСИВНИЙ”: тривалістю 2 години.
• Знову натисніть на іконку .
5. Натисніть на іконку START STOP, щоб розпочати ПІРОЛІЗ.

Захисні пристрої
- дверцята блокуються автоматично при досягненні високої температури; га дисплеї спалахує іконка ;
- натисканням на іконку START STOP можна анулювати очищення в будь-який момент;
- в разі аномальної ситуації переривається живлення нагрівальних елементів;
- після заблокування дверцят неможливо буде змінити тривалість і кінець програми.

Як запрограмувати автоматичне відстрочене очищення
! Програмування можливе тільки після вибору циклу очищення.

1. Натисніть двічі на іконку , час кінця піролізу почне блимати;
2. Регулятором задайте час кінця піролізу; якщо притримати регулятор, номери переглядатимуться швидше. На дисплеї графічно відображається наростальна шкала відстроченого пуску.
3. Після цього повторно натисніть на іконку . На дисплеї графічно відображається шкала відстроченого пуску з інформацією про поточний час, час, який залишився до початку циклу, тривалість і час кінця піролізу.
4. Натисніть на іконку START STOP, щоб запустити програмування.
5. На дисплеї шляхом зменшення шкали відстроченого пуску відображається час, який залишився до кінця циклу.
6. На дисплеї шляхом заповнення шкали тривалості відображається час, який залишився до кінця піролізу.
7. Наприкінці піролізу на дисплеї з’явиться повідомлення “ЦИКЛ ОЧИЩЕННЯ ЗАВЕРЩЕНИЙ”, яке супроводжується звуковим сигналом.
- Наприклад: поточний час 9:00, обраний ПІРОЛІЗ з Економічним рівнем, тривалість якого складає 1 годину. Тобто, кінець піролізу має становити 12:30. Програма розпочинається автоматично у 11:30.

Для скасування програмування слід натиснути на іконку START STOP.

Наприкінці автоматичного очищення

Відчинити дверцята духовки можна буде тільки після згасання іконки : вона вказує, що температура духовки зменшилася до припустимого рівня. Після цього можна побачити білий порошок на дні і на стінках духовки: коли духовка повністю охолоне, видаліть його вологою губкою. Якщо ви бажаєте розпочати готуванні, доки духовка не остигла, такий порошок не заважатиме: він не завдає ніякої безпеки продуктам під час готування.

УВАГА!

UA

Не використовуйте відчинені дверцята в якості опорної поверхні

Перш ніж зачиняти дверцята, переконайтеся, що гратки і деко вставлені до упору

Опис циклу автоматичного очищення (піролізу) надається в керівництві

Несправності та засоби їх усунення

Проблема	Можлива причина	Засіб усунення
Не вдається запрограмувати готування.	Трапилось випадкове переривання в енергопостачанні.	Виконайте повторне програмування.
На дисплеї відображається режим "ECO Mode".	Прилад перебуває в черговому режимі.	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вийти з чергового режиму. Зачекайте, доки духовка не охолоне.
Мною обрана автоматична програма. На дисплеї відображається “Hot”, і готування не розпочинається.	Внутрішня температура в духовці перевищує рекомендовану температуру для обраної програми.	
Мною обрано готування з конвекцією, їжа підгоріла.	Рівні 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.	Рекомендується поміняти місцямидеко всередині циклу приготування.

RU

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

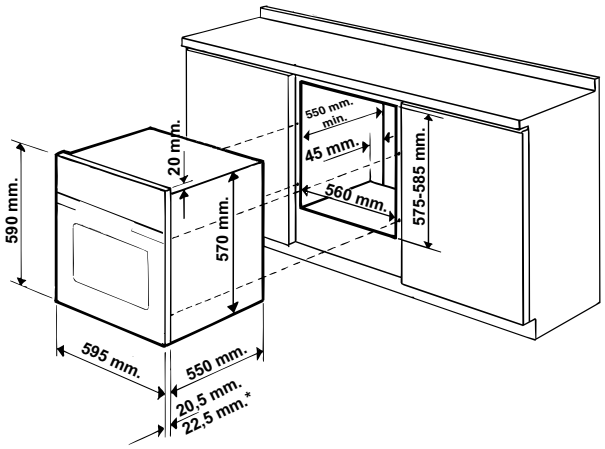
! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

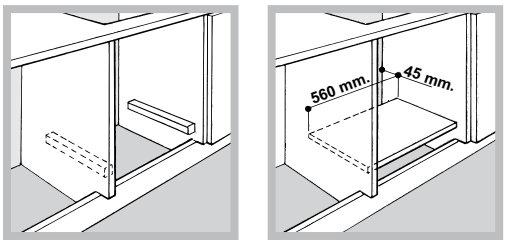
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

Вентиляция

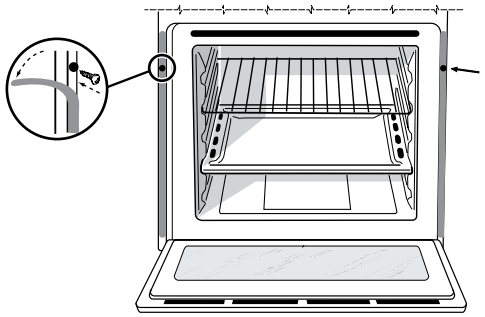
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- снять боковые уплотнения в верхней части, освобождая 2 крепежных отверстия;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установить на место 2 уплотнения.

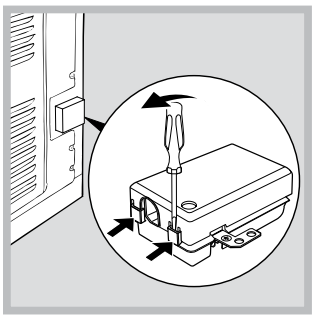


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

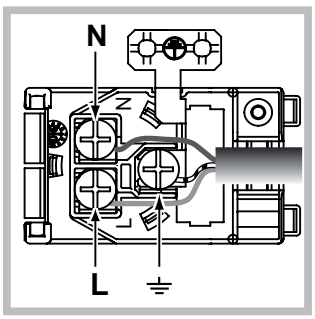
Электрическое подключение

Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).



2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ (см. схему).

3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания
Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

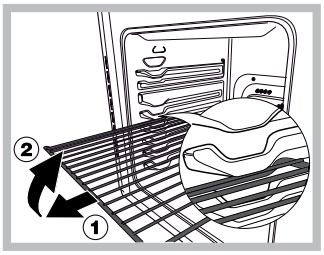
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем*	59 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем**	62 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
ENERGY LABEL	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2012/19/CE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.
** Только для моделей с направляющими из прутка.

RU

Включение и эксплуатация



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).
Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Повернув рукоятку, можно изменить параметры, выделенные на дисплее между символами "<" и ">".

! Для упрощения настройки оставьте рукоятку в выбранном положении: цифры на дисплее сменяются быстрее.

! Каждая настройка автоматически сохраняется в памяти по прошествии 10 секунд.

! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

Некоторые модели укомплектованы петельной системой, позволяющей плавно закрыть дверцу, не прижимая ее рукой. Для правильного использования системы перед закрыванием дверцы:
- полностью открыть дверцу.
- избегать закрывания дверцы с силой.

! Для оптимизации приготовления в момент активирования выбранной функции производится настройка параметром изделия, которая может вызвать задержку включения вентилятора и нагревательных элементов.

Первое включение

После подключения к сети электропитания, при первом включении включите консоль управления при помощи символа . На дисплее появится перечень языков меню. Для выбора нужного языка выберите его при помощи рукоятки. Для подтверждения выбора нажмите на символ .
После выбора языка на дисплее появится меню настроек: Нажмите на символ или при помощи рукоятки найдите ESCI и нажмите на символ для начала использования духовки.

! После выбора языка меню, по прошествии 30 секунд без нажатия каких-либо кнопок, дисплей автоматически переходит в режим программирования.

Меню настроек

Для входа в меню настроек включите консоль управления и нажмите на символ .
Используйте рукоятку для выделения отдельных параметров в меню.
Для изменения настройки нажмите на символ .
Параметры меню:
ЯЗЫК: выбор языка, на котором показываются надписи на дисплее.
ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА: выбор режима чистки.
ЧАСЫ: настройка точного времени.
ТОНАЛЬНОСТЬ: активация/отключение тональности клавиатуры.
ОСВЕЩЕНИЕ: включение/отключение внутреннего освещения духовки в процессе приготовления.
ЛОГОТИП: включение/отключение логотипа в момент включения.
ИНСТРУКЦИИ: активация/отключение инструкций по эксплуатации.
ВЫХОД: выход из меню.

! Можно выйти из меню настроек, нажав на символ .

Блокировка дверцы/управлений

! Дверцу и управления можно заблокировать при выключенной духовке, после начала или по завершении приготовленя и в процессе программирования.

Функция блокировки дверцы/управлений позволяет заблокировать дверцу и/или управления духовки.
Для активации нажмите на символ , выберите нужный параметр при помощи рукоятки:
- без символа: отключается включенная блокировка;
- ТОЛЬКО КНОПКИ: блокируются только управления;
- ТОЛЬКО ДВЕРЦА: блокируется только дверца;
- КНОПКИ И ДВЕРЦА: блокируются управления и дверца

и подтвердите выбор, нажав на символ .
После подтверждения включется звуковой сигнал, и на дисплее показывается индикатор .
Функция может быть включена как в процессе приготовления, так и при выключенной духовке. Блокировка может быть отключена во всех вышеописанных случаях, а также по завершении приготовления в духовке.

! При чистке изделия можно случайно закрыть блокировку дверцы (видна пружина). В этом случае открыть ее можно, повернув блокировку дверцы вверх (см. схему).

Настройка часов

Для настройки часов включите духовой шкаф, нажав на символ ; нажмите на символ и следуйте указанным инструкциям.
1. просмотрите параметры меню при помощи рукоятки, выберите ЧАСЫ и нажмите на символ .
2. Настройте время при помощи рукоятки.
3. Выставив точное время, вновь нажмите на символ .
4. повторите вышеописанные операции 2 и 3 для выставления минут.
5. для выхода из режима настройки нажмите на символ или найдите при помощи рукоятки ESCI и нажмите символ .

! Часы можно настроить также при выключенной духовке, нажав на символ и выполнив операции, описанные выше в пунктах 2 - 4 .

После подсоединения к сети электропитания или после прерывания энергоснабжения необходимо вновь выставить время.

Настройка таймера

! Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу. Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.
По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 30 секунд или после нажатия на любую активированную кнопку.
Порядок настройки таймера:

1. Нажмите на символ .
2. Выставите нужное время при помощи рукоятки.
3. Выставив нужное время, вновь нажмите на символ .

При выключенной духовке на дисплее показывается обратный отсчет.

При включенной духовке включенный символ показывает, что таймер активирован.

Для отмены функции таймера нажмите на символ и при помощи рукоятки установите время на 00:00. Вновь нажмите на символ .

Выключение символа означает отключение таймера.

Порядок включения духового шкафа

1. Включите консоль управления, нажав на символ . Изделие включает три звуковых сигнала возрастающей громкости.
2. Нажмите на символ для выбора нужной программы приготовления в ручном режиме. Можете задать температуру и продолжительность приготовления.

Нажмите на символ для выбора нужной программы приготовления в автоматическом режиме. Температура и продолжительность приготовления задаются программой автоматически. Можно изменить только продолжительность приготовления в зависимости от выбранной программы. Надпись «AUTO» на дисплее означает, что температура в точности соответствует программе приготовления. Вы можете запрограммировать приготовление с задержкой

3. Нажмите на символ START STOP для начала приготовления.
4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы нагрева будут загораться по мере повышения температуры.
5. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты
6. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить температуру , нажав на символ °C , поверните рукоятку и подтвердите , вновь нажав на символ °C (только для программ приготовления в ручном режиме);
- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы)
- прервать приготовление, нажав на символ START STOP. В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (только в программах ручного режима).
- выключить духовку, держа нажатым символ 3 секунды.

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании запуска программы, не сохраняется после возобновления энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения необходимо вновь выполнить программирование).

! В программах БАРБЕКЮ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция
Для понижения температуры снаружи духового шкафа охладительный вентилятор создает поток воздуха между передней панелью, дверцей духового шкафа и нижним краем дверцы духовки. В начале цикла чистки вентилятор охлаждения работает на малой скорости.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа
Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления (если освещение активировано в меню настроек).
В моделях, оснащенных индикатором LED INSIDE при запуске приготовления включаются индикаторы для лучшего освещения всех уроней приготовления.

Индикаторы остаточного тепла
Изделие укомплектовано индикатором остаточного тепла. При выключенной духовке дисплей показывает остаточное тепло в духовке включением шкалы остаточного тепла. Отдельные сегменты шкалы последовательно гаснут, по мере того как температура в духовке понижается.

Режим Demo

! Прибор не переключается в режим DEMO, если до этого не был выбран язык.

Духовой шкаф может работать в режиме DEMO: отключаются все нагревательные элементы, остаются включенными только управления. Для активации режима DEMO выключите духовку, оставьте рукоятку повернутой по часовой стрелке и одновременно нажмите на символ START STOP на 10 секунд. Раздается звуковой сигнал, на дисплее появляется “DEMO”. Для отключения режима DEMO, оставьте рукоятку повернутой против часовой стрелки и одновременно нажмите на символ START STOP на 3 секунды. Раздается звуковой сигнал, подтверждающий отключение.

Возврат к заводским настройкам

Духовой шкаф может быть настроен на исходные фабричные значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (язык, тональность, персонализированные настройки и т.п.). Для выполнения сброса выключите духовку и одновременно держите нажатыми 6 секунд кнопки , , START STOP. После обнуления раздается звуковой сигнал.

При первом нажатии на символ духовка возвращается в режим первого включения.

Режим энергосбережия

Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управлений или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается надписью ECO Mode на дисплее. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Программы

! Для обеспечения идеальной нежности и хрустящей корочки блюд духовка поддерживает влажность в форме водяного пара, которая обычно выделяется при приготовлении. Таким образом можно получить оптимальные результаты приготовления любых блюд.

! При каждом включении духовой шкаф показывает первую программу приготовления в ручном режиме.

! Если дверца закрыта неплотно, на дисплее показывается надпись «ДВЕРЦА ОТКРЫТА». Устранить причину неплотного закрывания дверцы для обеспечения оптимальных результатов приготовления.

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C (270°C для программы БАРБЕКЮ). Возможные изменения температуры сохраняются в памяти, и эти значения показываются при последующем использовании этой программы. Если выбранная температура ниже фактической температуры в духовке, на дисплее показывается надпись “ДУХОВКА СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ”. В любом случае Вы можете включить приготовление.
Если Вы начинаете приготовление, не задав его продолжительность, на дисплее показывается время, прошедшее с начала приготовления.

Программа **МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более 3 уровней духового шкафа.

Программа **БАРБЕКЮ**
Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. “Практические рекомендации по приготовлению”).

Программа **ГРАТИН**
Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению”).

Программа **ПОЛУФАБРИКАТЫ**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **РЫБА**
Включаются верхний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация позволяет легко готовить рыбные блюда.

Программа **ПИЦЦА**
Включаются верхний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **РАССТОЙКА**
Включаются круглый нагревательныйе элемент и только в процессе нагрева - вентилятор. Температура духового шкафа является оптимальной для расстойки дрожжевого теста. В процессе расстойки держите дверцу духовки закрытой.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ** ВЫПЕЧКА
Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для приготовления деликатных продуктов (например, кондитерская выпечка из дрожжевого теста).

Программа **ПАСТЕРИЗАЦИЯ**
Этот режим рекомендуется для фруктов, овощей и т.п.
Небольшие банки устанавливаются на 2 уровня (на противень на 1-ом уровне и на решетку на 3-ем уровне). Дайте банкам остыть внутри духовки. Банки помещаются в духовку без предварительного нагрева.

Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ МЯСА/РЫБЫ/ ОВОЩЕЙ**
Данный тип приготовления, уже много лет используемый профессиональными поварами, заключается в приготовлении продуктов (мяса,рыбы, фруктов, овощей) при очень низкой температуре (85, 95 и 110 °C), что обеспечивает идеальный результат, максимально подчеркивающий вкус блюда.
Преимущества такого режима довольно значительны:

- так как температура приготовления очень низкая (обычно ниже температуры испарения), испарение соков от жарки значительно сокращается, что придает блюду особую нежность;
- при приготовлении мяса, волокна мышц меньше сокращаются по сравнению с приготовлением в классическом режиме. В результате мясо получается более нежным и не нуждается в выдержке после приготовления. Подрумянивание мяса производится перед его помещением в духовой шкаф.

Приготовление при низкой температуре в вакууме, уже 30 лет практикующееся самыми известными шеф-поварами, представляет многочисленные преимущества:

- гастрономические: заключается в концентрации специй, сохраняя при этом вкусовые качества продукта, делая его мягким и нежным.
- гигиенические: так как соблюдаются правила гигиены, данный тип приготовления предохраняет продукты от вредного воздействия кислорода и обеспечивает более длительный срок годности готового продукта в холодильнике.
- практические: благодаря более длительному сроку хранения можно готовить продукты в прок.
- диетические: такой режим приготовления ограничивает использование жиров, за счет чего блюда получаются легкими и легкоусваиваемыми.
- экономичные: значительно сокращает усыхание продуктов.

Для применения этой техники необходимо иметь вакуумный аппарат и специальные пакеты. Строго следуйте инструкциям по вакуумной упаковке пищевых продуктов. Техника приготовления в вакууме позволяет также хранить сырые продукты (фрукты, овощи т.д.) и уже приготовленные (традиционным способом).

Программа **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

Вентилятор, расположенный сзади духовки, производит циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг приготавливаемого продукта. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов.

Программа **ECO**

Задний нагревательный элемент включен, и вентилятор начинает работать, обеспечивая плавное и равномерное нагревание внутри печи. Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершении процесса приготовления.Эта программа особенно пригодна для медленного приготовления мяса и рыбы, так как мясо становится более мягким, и обеспечивается экономия электроэнергии. Для повышения энергоэффективности, когда изделие включено, световой индикатор горит только в течение 30 секунд; для включения светового индикатора нажмите кнопку «».

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой **C.O.P.® (Оптимальное запрограммированное приготовление)**, что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в **холодной** или в **горячей духовке**. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на ±5/20 минут в зависимости от выбранной программы.

После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее показывается надпись «СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ ДУХОВКА», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

На дисплее символ выбранной программы сменяется символом, рекомендующим нужный уровень.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.

Программа **ХЛЕБ**

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забывайте налить 50гр (0,5 дл) холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;**
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт ХЛЕБА:

1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)
Приготовление:

- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим РАССТОЙКА и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противене на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- Банки помещаются в духовку без предварительного нагрева.
- Включите приготовление ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.

Программа **ГОВЯДИНА/ТЕЛЯТИНА/БАРАНИНА**

Эта программа предназначена для приготовления телятины, говядины, и баранины. Мясо помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее мяса. В некоторых режимах ЖАРКОЕ можно выбрать желаемую степень готовности:

1. Нажмите на символ ;
2. Рукояткой выберите “ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ”, “СРЕДНЕЙ ГОТОВНОСТИ” и “С КРОВЬЮ”;
3. Вновь нажмите на символ .

Программа **СВИНИНА**

Эта программа предназначена для приготовления свинины. Мясо помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее мяса.

Программа **КУРИЦА**

Этот режим идеален для приготовления курятины (целиком или кусками). Курица помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

Программа **РЫБНОЕ ФИЛЕ**

Этот режим подходит для приготовления рыбного филе малых и средних размеров. Рыба помещается в духовку без предварительного нагрева.

Программа **РЫБА В ФОЛЬГЕ**

Используйте этот режим для приготовления рыбы целиком максимальным весом 1кг. Рыбу в фольге можно поместить прямо на противень. Рыба помещается в духовку без предварительного нагрева.

Программа **ПИРОГ**

Данный режим идеально подходит для любых рецептов песочных тортов (обычно требующих хорошего пропекания снизу). Выпечка помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**

Этот режим идеально подходит для всех рецептов песочного теста (обычно без использования яиц) или для тортов с жидкой или очень мягкой начинкой. Выпечка помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

Программа **БРИОШЬ (круассан)**

Этот режим идеально подходит для выпечки кондитерских изделий из дрожжевого теста. Выпечка помещается в духовку без ее предварительного нагрева, но Вы также можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **КЕКС**

Этот режим идеально подходит для всех рецептов с добавлением химических дрожжей. Выпечка помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **ПАЭЛЬЯ**

Этот режим специально предназначен для приготовления паэльи простым и быстрым способом, так как все ингредиенты помещаются в духовку без предварительного нагрева. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- Используемый рис должен быть такого типа, который не прилипает к посуде: обычно используется рис для рисовых салатов или американский.
- Духовка не должна быть нагретой.
- Установите:
  - глубокий противень на 1-ый уровень (если он имеется в качестве аксессуара) или установите на 1-ый уровень решетку и поместите на нее лоток размером примерно 35x30x5 см в высоты
  - противень на 3-ий уровень.
  - решетку на 5-ый уровень.

Рецепт на 8 человек:

Вглубокий противень

- 1 мелко порезанную луковицу
- 500 гр. риса
- 500 гр мороженых морепродуктов (чищенные креветки, мидии и морские черенки без раковин, кальмары, порезанные кольцами и т.п.)
- 2 пригоршни мороженого зеленого горошка
- 1/4 жгучего перца, порезанного на кусочки
- Чорисо (колбаса с пряностями и красным перцем), порезанная на ломтики
- Столовая ложка рыбного бульонного порошка
- 1 доза шафрана в порошке
- 700 мл воды

Закройте противень фольгой.

На противень

- 8 порций филе трески
- 8 (или16) чищенных креветок (или норвежских омаров)
- 8 мидии с раковинами для украшения

Закройте противень фольгой.

В лоток, установленный на решетку

- 6-8 куриных окорочков, приправленных специями для паэльи и политых оливковым маслом.

По завершении приготовления полить нерафинированным оливковм маслом.

Программа **ПЛОВ**

Используйте эту функцию для приготовления риса. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- Используемый рис должен быть такого типа, который не прилипает к посуде: обычно используется рис для рисовых салатов или американский.
- Духовка не должна быть нагретой.
- глубокий противень на 2-ой уровень (если он имеется в качестве аксессуара) или установите на 2-ой уровень решетку и поместите на нее лоток размером примерно 35x30x5 см в высоты

Рецепт на 4-6 человек:

- 500 гр. риса
- 7мл воды или бульона

Поместите сухой рис в глубокий противень и залейте его жидкостью. Закройте противень фольгой.

Программа **ПИЦЦЕРИЯ** (только для моделей, укомплектованных каменной плитой для пиццы)

! Нельзя изменить продолжительность или задать отложенный запуск приготовления.

Эта программа предназначена для выпечки пиццы (тонкое тесто). Используйте прилагающуюся огнеупорную каменную плиту, поместив ее на решетку на 6-ой уровень. Программа ПИЦЦЕРИЯ помогает пользователю сообщениями и звуковыми сигналами на протяжении всего приготовления.

1. На дисплее показывается “ПОМЕСТИТЬ ПЛИТУ” и “НАЖАТЬ ПУСК ДЛЯ НАЧАЛА”.

2. После нажатия на символ (START STOP) начинается нагрев каменной плиты, показываемый на шкале и сообщением “НАГРЕВ ПЛИТЫ” на дисплее.
3. По завершении предыдущей фазы духовка включает ряд звуковых сигналов, извещающих, что в нее можно поместить пиццу, и на дисплее показывается сообщение “ПОМЕСТИТЬ ПИЦЦУ”.
4. Откройте дверцу духовки и поместите в нее пиццу. Начинается выпечка, и на дисплее показывается сообщение “ПРОИЗВОДИТСЯ ВЫПЕЧКА”. Также показывается обратный отсчет 4-х минут.
5. По завершении выпечки на дисплее появляется сообщение “ВЫНУТЬ С НУЖНЫМ ПОДРУМЯНИВАНИЕМ” и раздается несколько звуковых сигналов, извещающих о том, что нужно вынуть пиццу, как только Вы сочтете степень ее подрумянивания удовлетворительным.
6. Нажмите на символ (START STOP) и выньте пиццу.
7. Если Вы нажмете на символ (START STOP), духовка вернется в режим нагрева каменной плиты. Если температура плиты достаточно высокая, этот этап пропускается, и можно сразу поместить пиццу в духовку.

Программа **ЙОГУРТ**

Включаются круглый нагревательныйе элемент и только в процессе нагрева - вентилятор. Температура 50°C является оптимальной для приготовления йогурта.

Базовый рецепт для приготовления 1 литра йогурта: 1 литр цельного пастеризованного молока УВТ, 1 баночка несладкого творога

Приготовление:

- Доведите молоко до кипения в стальной кастрюле.
- Удалите с поверхности жирный слой и охладите молоко.
- Тщательно смешайте 3-4 ст. ложки молока с творогом.
- Влейте смесь в остальное молоко и тщательно перемешайте.
- Налейте молоко в банкочки с герметичной крышкой.
- Поместите баночки на противень на 2-ой уровень.
- По завершении поместите баночки в холодильник примерно на 12 часов. Хранить йогурт в холодильнике не болье одной недели.
- Рецепт можно изменить по Вашему вкусу.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

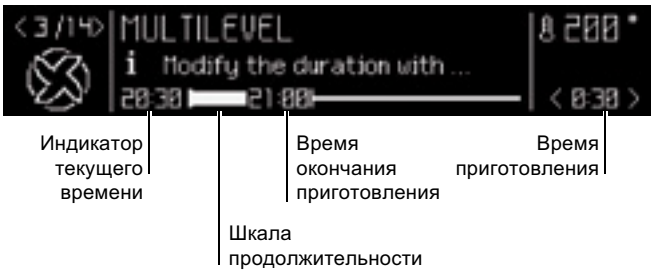
Программирование продолжительности

1. Нажмите на символ ;
2. Поверните рукоятку для настройки продожительности; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение продожительности по шкале.

3. Задав нужную продолжительность, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале продолжительности информация о текущем времени, о продолжительности и о времени окончания приготовления.

4. Нажмите на символ (START STOP) для начала приготовления.
5. На дисплее показывается остающееся время, заполняющее шкалу продолжительности.
6. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись “КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ”, и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.



Индикатор текущего времени
Время окончания приготовления
Время приготовления
Шкала продолжительности

Программирование приготовления с отложенным запуском

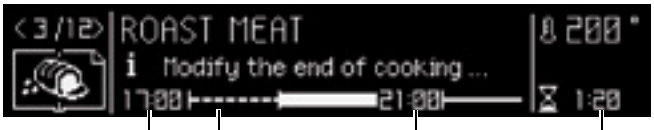
! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

! Для оптимального использования программы с отложенным запуском необходимо, чтобы часы были настроены правильно.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
2. Нажмите 2 раза на символ , мигает время окончания приготовления;
3. поверните рукоятку для настройки времени окончания приготовления; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение начала отложенного приготовления по шкале.
4. Выставив нужное время завершения приготовления, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале продолжительности информация о текущем времени, о времени, остающемся до начала приготовления и о времени окончания приготовления.

5. Нажмите на символ (START STOP) для начала программы.
6. На дисплее показывается надпись “НАЧАЛА ОТЛОЖЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ”, и остающееся время, убывающее на шкале отложенного начала приготовления.
7. После начала приготовления на дисплее показывается остающееся время по возрастающей на шкале продолжительности.
8. По истечении заданного времени на дисплее показывается надпись “ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВЕРШЕНО”, и раздается звуковой сигнал.

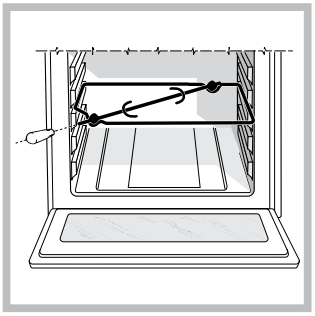
- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15.



Индикатор текущего времени
Время окончания приготовления
Продолжительность приготовления
Шкала отложенного запуска

Для отмены программирования нажмите на символ (START STOP).

Вертел*



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, выбрав программы или ;

! После начала выполнения программы при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании БАРБЕКЮ и ГРАТИН, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

БАРБЕКЮ
- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется задать максимальную температуру. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку.
  При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
	Ручной режим		стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	210-220	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	160-170	20-25
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	да	180-190	35-40
	Эклеры на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25
	Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	да	190-200	20-30
Гриль*	Скумбрия	1	4	3	нет	300	10-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Филе трески	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	300	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	300	10-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	10-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	300	10-12
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	нет	300	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
Запеканка*	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	нет	210	40-45
Полуфабрикаты*	Жаркое (белое или красное мясо)	1	2	2	нет	200	50-75
Рыба*	Дорада	0,7	2	2	да	180	20-25
	Рыбное филе	1	2	2	да	170	12-15
	Лаврак с картофелем	0,5 + 0,5	2	2	да	190	60
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25
Расстойка*	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)		2	2	нет	40	
Пастеризация*	Фрукты, овощи и т.п.		2	2	да	110	
Низкая температура*	Мясо		2	1	нет	75	90-180
	Рыба		2	1	нет	85	90-180
	Овощи		2	1	нет	110	90-180
Размораживание*	Все мороженные продукты						

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашми личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

! Программа ECO: Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершении процесса приготовления.

RU

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие	
Автоматические режимы**					
Хлеб***	Хлеб (см. рецепт)	1	2 или 3	2	нет
Говядина	Жаркое из говядины	1-1,5	2 или 3	2	нет
Телятина	Жаркое из телятины	1-1,5	2 или 3	2	нет
Баранина	Баранья нога	1-1,5	2 или 3	2	нет
Свинина	Жаркое из свинины	1,2-1,5	2 или 3	2	нет
Курица	Жареная курица	1-1,5	2 или 3	2	нет
Рыбное филе	Треска Черна Форель	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 или 3 2 или 3 2 или 3	2 2 2	нет нет нет
Рыба в фольге	Дорада Лаврак	0,4-0,5 0,4-0,5	2 или 3 2 или 3	2 2	нет нет
Пирог с начинкой	Пирог с начинкой	0,5	2 или 3	2	нет
Пирог из	Яблочный пирог	0,5	2 или 3	2	нет
Сладкие булочки	Выпечка из теста с разрыхлителем (булочки, миндальное печенье и т.п.)	0,7	2 или 3	2	нет
Кекс	Выпечка из теста с химическими дрожжами (пирог «Четыре четверти», мраморное печенье и т.п.)	0,7	2 или 3	2	нет
Кондитерская выпечка	Кондитерская выпечка	1	2 или 3	2	нет
Паэлья	Паэлья (см. рецепт)		1-3-5	1-2-4	нет
Плов	Плов (см. рецепт)	0,5	2	1	нет
Пиццерия**	Пиццы с очень тонким тестом, (тесто для хлеба)		4 (каменная плита для пиццы на решетке)		
Йогурт	Йогурт		2	2	да

* (только для моделей, укомплектованных каменной плитой для пиццы)

** Продолжительность приготовления в автоматическом режиме задается автоматически. Пользователь может изменить значения, начиная с
заданной продолжительности.

*** По рецепту налейте 50 гр (0,5 дл) воды в противень, установленный на 5-ый уровень.

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2012/19/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

По возможности избегайте предварительного разогрева печи и всегда старайтесь заполнять ее. Открывайте дверцу печи как можно меньше, так как каждый раз при открытии дверцы имеет место потеря тепла. Для значительной экономии электроэнергии выключайте плиту за 5-10 минут до завершения процесса приготовления и используйте тепло, которое печь продолжает генерировать.

- Автоматические программы предположительно должны использоваться для стандартных продуктов питания.
- Уплотнительные прокладки должны содержаться чистыми для предотвращения потери энергии.
- Если у вас имеется контракт на подачу электричества по таймированному тарифу, опция «отложенное приготовление» будет способствовать экономии денег за счет переключения на более дешевые интервалы времени.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

RU

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластики или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызываны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закалки могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмалированными. Это не компрометирует защиту от коррозии.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

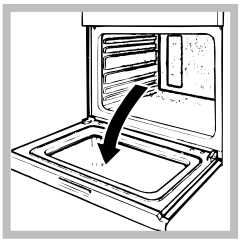
Чистка дверцы

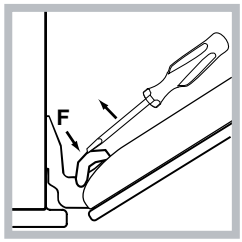
! В моделях, укомплектованных LED INSIDE, дверцу снять нельзя.

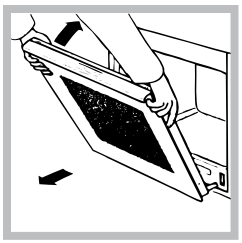
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);







3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

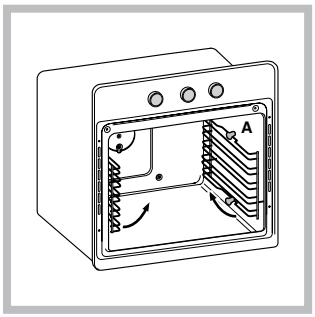
Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выеьте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.
3. Установите крышку на место (см. схему).

! Не касайтесь руками лампы.

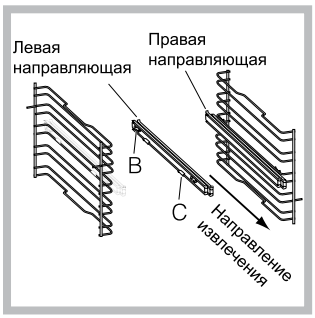
! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Крепление комплекта выдвижных направляющих

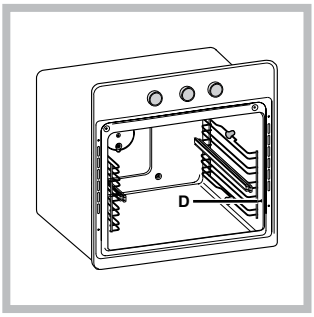


Порядок монтажа выдвижных направляющих:

1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов A (см. схему).



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление B, а затем C.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.
4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы A.

Автоматическая пиролитическая чистка ПИРОЛИЗ

Цикл чистки нагревает духовой шкаф до 500°C и включает процесс пиролитической чистки, то есть сжигает загрязнения. Загрязнения буквально кремируются.
В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Через стекло дверцы духовки можно увидеть вспыхивающие частицы: это мгновенное сгорание, является абсолютно нормальным явлением и является совершенно безопасным.

Подготовка к пиролитической чистке PIROLISI:

- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

! Если температура в духовом шкафу слишком высокая, процесс пиролитической чистки может не начаться. Подождите, пока температура понизится.

! Программа начнется только после закрывания дверцы духовки.

Для запуска цикла чистки :

1. Включите консоль управления, нажав на символ ;
2. Нажмите на символ ;
3. Просмотрите параметры меню при помощи рукоятки, выберите PIROLISI и нажмите на символ .
4. Изделие предлагает “НОРМАЛЬНЫЙ” режим пиролитической чистки продолжительностью 1 час 30 минут. Можно выбрать другие режимы чистки

- при помощи рукоятки:
  - “ЭКОНОМНЫЙ”: продолжительность 1 час;
  - “НОРМАЛЬНЫЙ”: продолжительность 1 час 30 минут;
  - “ИНТЕНСИВНЫЙ”: продолжительность 2 часа.
- вновь нажмите на символ .

5. Нажмите на символ START STOP для начала пиролитической чистки.

Защитные устройства

- как только температура в духовке достигнет высоких значений, дверца духовки автоматически блокируется; на дисплее загорается символ ;
- нажатие на символ START STOP позволяет отменить в любой момент цикл чистки;
- в случае аномалии электропитание нагревательных элементов прерывается;
- после блокировки дверцы духового шкафа невозможно изменить настройку продолжительности и завершения цикла чистки.

Программа автоматической пиролитической чистки с задержкой

! Программирование возможно только после выбора цикла чистки.

1. Нажмите 2 раза на символ , мигает время окончания пиролитической чистки;
2. Поверните рукоятку для настройки времени окончания пиролитической чистки; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение начала отложенного запуска по шкале.
3. Выставив нужное время завершения цикла, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале отложенный запуск, информация о текущем времени, о времени, остающемся до начала запуска, о продожительности и о времени окончания пиролитической чистки.
4. Нажмите на символ START STOP для начала программы.
5. На дисплее показывается остающееся время по убыванию по шкале отложенного запуска.
6. После начала пиролитической чистки на дисплее показывается остающееся время по возрастающей на шкале продолжительности.
7. По истечении заданного времени на дисплее показывается надпись “ЦИКЛ ЧИСТКИ ЗАВЕРШЕН” и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы выбрали программу ПРИОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА в Экономном режиме, следовательно, с заданной продолжительностью - 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл чистки. Программа автоматически запускается в 11:30.

Для отмены программирования нажмите на символ START STOP.

Завершение пиролитической чистки

Для открывания дверцы духовки необходимо дождаться выключения символа : показывает, что температура в духовке понизилась до безопасного значения. На данном этапе можно заметить налет белого пепла на дней и стенах духового шкафа: удалите его влажной губкой после полного охлаждения духовки. Если же вы хотите воспользоваться оставшимся теплом для приготовления пищи, пепел можно не удалять: он никаким образом не повредит приготавливаемым продуктам.

ВНИМАНИЕ

RU

Не используйте открытую дверцу в качестве опорной поверхности.

Проверьте, чтобы решетки и противени были вставлены до упора перед закрыванием дверцы.

Порядок автоматический пиролитической чистки внимательно читайте в тех. руководстве.

Неисправности и методы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
Программирование приготовления не включается.	Имел место сбой в энергоснабжении.	Вновь запрограммировать приготовление.
На дисплее показывается режим ECO.	Изделие находится в режиме энергосбережения.	Дотроньтесь до любой кнопки для выхода из режима энергосбережения.
Вы выбрали программу приготовления в автоматическом режиме. На дисплее показывается “Hot”, и приготовление не начинается.	Температура в духовке выше значения, заданного для выбранной программы.	Дождитесь охлаждения духовки.
Вы выбрали приготовление в вентилируемом режиме, и блюдо подгорело.	Уровни 1 и 5: на эти уровни горячий воздух воздействует напрямую, что может привести к подгоранию деликатных блюд.	Рекомендуется перевернуть противени в середине приготовления.

Орнату

! Бұл нұсқаулық кітапшасын кейін қарау үшін жоғалып қалмайтындай бір жерге сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, тегін берілсе немесе жылжытылса, нұсқаулық кітапша машинамен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз, солайша оның жаңа иесі нұсқаулықтың ішіндегі кеңестерді пайдалана алады.

! Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз: мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

Орналастыру

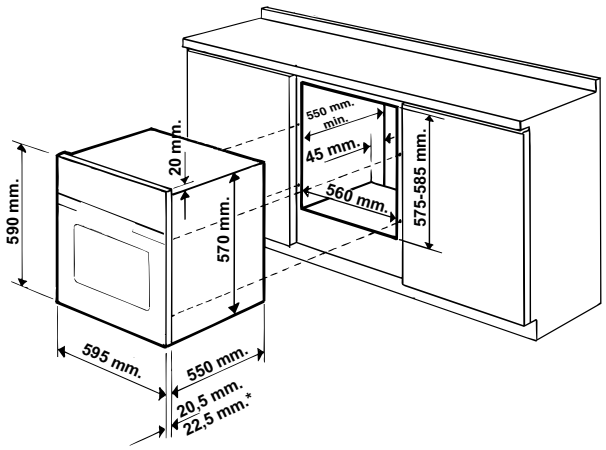
! Балаларға орама материалымен ойнауға рұқсат етпеңіз; оны жергілікті бөлек қоқыс жинау стандарттарына сәйкес тастау қажет («Сақтандырулар мен кеңестер» бөлімін қараңыз).

! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет. Қате орнату мүлікті зақымдап, адамдарға немесе жануарларға зиянын тигізуі мүмкін.

Бекітілген құрылғылар

Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз:

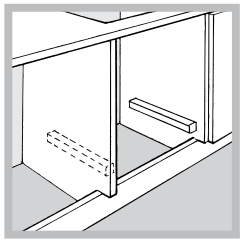
- Пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- Сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- Пешті **ас үй үстелінің астына** (сызбаны қараңыз) немесе **ас үй жиһазының** ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:

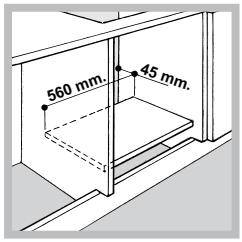


! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет. Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

Желдету

Тиісті желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (сызбаны қараңыз).

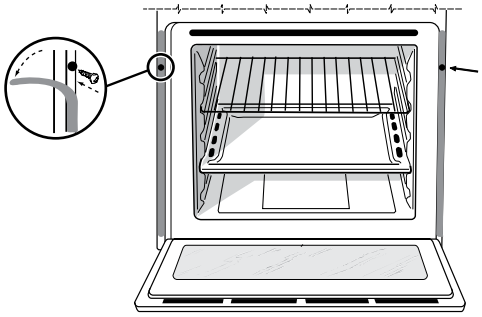




Ортаға қою және бекіту

Құрылғыны шкафқа бекітіңіз:

- Пештің есігін ашыңыз.
- 2 бекіту тесігі көрінгенше жоғарғы жақтағы бүйірлік аралық қабаттарды шығарыңыз;
- Пешті шкафқа 2 ағаш бұрандамен бекітіңіз.
- 2 аралық қабатты орнына қойыңыз.

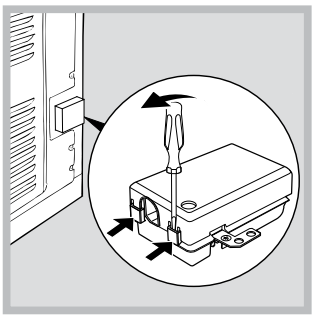


! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

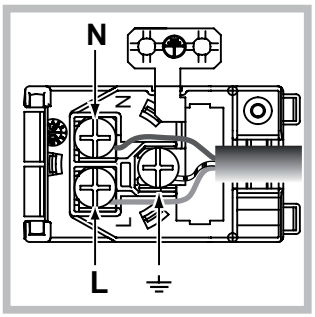
Токқа жалғау

Үш ұялы электр кабелі бар пеш айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (төменге қараңыз).

Электр кабелін орнату



1. Қақпақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты тығып, дәнекер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қақпақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Бұранданы бекітуге арналған қысқыш пен үш желілі L-N-⏚ байланыс бұрандасын босату арқылы электр кабелін орнатыңыз.Кабельді сәйкес өткізгіштерге жалғаңыз: көк сымды (N) деп белгіленген өткізгішке, қоңыр сымды (L) деп белгіленген өткізгішке, ал сары/жасыл сымды ⏚ (сызбаны қараңыз) деп белгіленген өткізгішке жалғаңыз.
3. Қыспа бұранданы нығайтып, кабельді бекітіңіз.
4. Дәнекер қалқаншаның қақпағын жабыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (кестені қараңыз).
Құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар жан-жақты айырып-қосқышты пайдалану арқылы құрылғы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Айырып-қосқыш анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет (мысалы, пештің артқы панелі).

! Орнатушы дұрыс ток байланысын жасағанына және оның қауіпсіздік шараларына сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

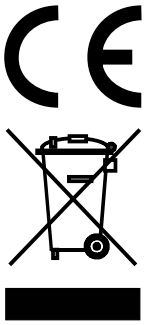
- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер тақтасында көрсетілген мәндер аралығында.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

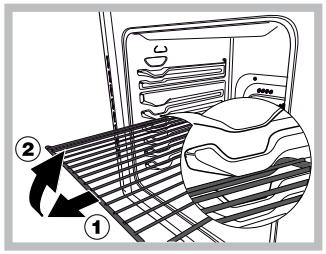
! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс (Көмек» бөлімін қараңыз).

! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ	
Өлшемдері *	ені 43,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41,5 см
Көлемі*	59 л
Өлшемдері**	ені 45.5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41.5 см
Көлемі**	62 л
Электр қосылымдары	кернеуі: 220 - 240 В ~ 50/60 Гц немесе 50 Гц (деректер кестесін қараңыз) ең көп тұтынылатын қуат 2800 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/EC нұсқауы. EN 50304 стандарты Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: ЭКО.
	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: 12.12.2006 жылғы 2006/95/EC (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/EC (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 22.07.1993 жылғы 93/68/EEC және кейінгі өзгертулері. – 2012/19/EC және одан кейінгі түзетулер. - 1275/2008 күту/өшу режимі

* Тек тартылатын бағыттауыштары бар модельдер үшін
** Тек сым бағыттауыштары бар модельдер үшін.

Қосу және пайдалану



ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған (1).
Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

! Дисплейде "<" және ">" таңбалары арасында көрсетілген параметрді реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз.

! Орнату процесін жеңілдету үшін тұтқаны басып, ұстап тұрыңыз: сонда дисплейде сандарды айналдыру жылдамдығы артады.

! 10 секундтан кейін әрбір параметр құрылғыда автоматты түрде сақталады.

! Пайдаланушы қолғап киген болса, сенсорлық басқару элементтерін қосу мүмкін емес.

Кейбір модельдер пайдаланушы қолымен итермей- не тартпай-ақ, есікті баяу жабуға мүмкіндік беретін топсалар жүйесімен жабдықталған. Жүйе дұрыс пайдалану үшін, есікті жаппас бұрын:
- есікті толық ашыңыз.
- жабылу кезінде қолмен итермеңіз.

Пісіру өнімділігін оңтайландыру үшін таңдалған функцияны іске қосқан кезде өнім параметрлері қолданылады, оған байланысты желдеткіш пен қыздыру элементтері кешігіп қосылуы мүмкін.

Пешті алғаш рет қосу

Пешті токқа қосқаннан кейін, ол алғаш рет қосылған кезде пайдаланушы түймесін басу арқылы басқару тақтасын да қосуы тиіс. Мәзірде тілдер тізімі көрсетіледі. Басқару тетігінің көмегімен қажетті тілді таңдаңыз белгішесін басу арқылы растаңыз. Таңдау жасалғаннан кейін дисплейде параметрлер мәзірі көрсетіледі белгішесін басыңыз немесе басқару тетігімен айналдырып, ШЫҒУ пәрменін табыңыз, одан кейін пешті қолдана бастау үшін белгішесін басыңыз.

! Мәзірде тілді таңдағаннан кейін дисплей 30 секунд бойы қолданылмаса, ол автоматты түрде бағдарламалау режиміне өтеді.

Параметрлер мәзірінің пәрмендері

Параметрлер мәзіріне кіру үшін басқару тақтасын қосып, белгішесін басыңыз.
Жеке мәзір пәрмендерін бөлектеу үшін басқару тетігін қолданыңыз.
Параметрді өзгерту үшін белгішесін басыңыз.

Мәзірде төмендегі параметрлер беріледі:
ТІЛ: дисплейде көрсетілетін тілді таңдау.
ПИРОЛИТИКАЛЫҚ: тазалау түрін таңдау.
САҒАТ: дәл уақытты орнату.
ҮН: пернетақта үнін қосу/өшіру.
ЖАРЫҚ: пісіру кезінде пештің ішкі шамын қосу/өшіру.
ЛОГОТИП: қосқан кезде логотип көрсетілуін қосу/өшіру.
НҰСҚАУ: жұмысқа қатысты кеңестерді қосу/өшіру.
ШЫҒУ: мәзірден шығу..

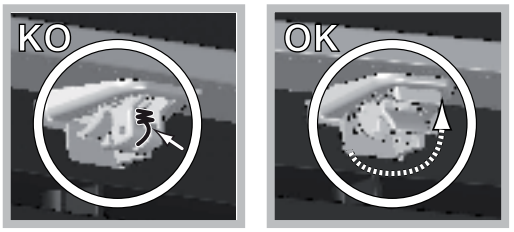
! белгішесін басу арқылы параметрлер мәзірінен шығуға болады.

Басқару тақтасы/есік құлпы

! Пеш өшіп тұрғанда, пісіру басталғанда немесе аяқталғанда және бағдарламалау кезінде басқару тақтасын құлыптауға болады.

Есік/басқару тақтасы құлпын пеш есігін және/немесе басқару элементтерін құлыптау үшін қолдануға болады.
Оны қосу үшін , белгішесін басып, қажетті пәрменді басқару тетігін басу арқылы таңдаңыз:
- ҚҰЛЫПТАМАУ: қосылған құлыпты өшіру;
- ТЕК ТҮЙМЕЛЕР: тек басқару элементтерін құлыптау;
- ТЕК ЕСІК: тек есікті құлыптау;
- ТҮЙМЕЛЕР МЕН ЕСІК: басқару элементтері мен есікті құлыптау. белгішесін басу арқылы растаңыз.

Растау сигналы беріліп, дисплейде белгішесі пайда болады.
Пеш қолданыста болғанда немесе өшіп тұрғанда құлыпты қосуға болады. Сондай-ақ, оны жоғарыдағы жағдайлардың барлығында және пеш тағам пісіріп болғаннан кейін өшіруге болады.
! Құрылғыны тазалаған кезде есік құлпы байқаусыз жабылуы мүмкін (шығып тұратын серіппе бар). Мұндай жағдай орын алса, есік құлпын жоғары қарай бұру арқылы оны қайтадан ашыңыз (*суретті көріңіз*).



Сағатты орнату

Сағатты орнату үшін ; белгішесін басып, пешті қосыңыз, одан кейін белгішесін басып, берілген қадамдарды орындаңыз.
1. Басқару тетігімен мәзір пәрмендерін айналдырып, САҒАТ пәрменін таңдаңыз да, белгішесін басыңыз.
2. Уақытты басқару тетігімен реттеңіз.
3. Дұрыс сағат мәніне жеткенде белгішесін басыңыз.
4. Минуттарды орнату үшін 2-3 қадамдарын қайталаңыз.
5. Реттеу режимінен шығу үшін белгішесін басыңыз немесе басқару тетігінің көмегімен ШЫҒУ пәрменіне жеткенше мәзірді айналдырып, белгішесін басыңыз.

! белгішесін басып, жоғарыдағы 2-4 қадамдарын орындау арқылы сағатты пеш өшіп тұрғанда да орнатуға болады.

Құрылғы токқа жалғанғаннан кейін немесе ток өшіп қайта қосылғаннан кейін, сағатты қалпына келтіру қажет.

Еске салғышты орнату

! Еске салғышты пештің қосылғанына немесе өшірілгеніне қарамастан орнатуға болады. Ол пешті қоспайды не өшірмейді.
Орнатылған уақыт өткен кезде, еске салғыш дыбыстық белгі береді де, 30 секундтан кейін немесе басқару тақтасындағы кез келген белсенді түйме басылған кезде, ол автоматты түрде тоқтайды.
Еске салғышты реттеу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. белгішесін басыңыз.
2. Уақытты басқару тетігімен қажетті уақытты орнатыңыз.
3. Қажетті мәнге жеткенде белгішесін қайтадан басыңыз.

Пеш өшірілгенде дисплейде кері санақ көрсетіледі. Пеш қосылғанда жанып тұратын таңбасы еске салғыш қосулы екенін еске салады.

Еске салғышты өшіру үшін белгішесін басып, тұтқаның көмегімен уақытты 00:00 мәніне орнатыңыз.

белгішесін тағы бір рет басыңыз.

белгішесі өшіп, еске салғыш өшірілгенін білдіреді.

Пешті қосу

1. Басқару тақтасын қосу үшін түймесін басыңыз. Құрылғы үш рет сигнал береді (өсу ретімен).
2. Қажетті қолмен пісіру режимін таңдау үшін белгішесін басыңыз. Пісіру температурасы мен мерзімін орнатуға болады.

Қажетті автоматты пісіру режимін таңдау үшін белгішесін басыңыз. Пісіру температурасы мен мерзімі әдепкі мәндеріне орнатылады. Таңдалған режимге сәйкес мерзімді ғана реттеуге болады. Температура дәл пісіру профиліне сәйкес болатынын білдіру үшін дисплейде "АВТО" сөзі көрсетіледі. Кешіктіріп басталатын пісіру циклын бағдарламалауға болады.

3. Пісіру режимін іске қосу үшін (START STOP) түймесін басыңыз.
4. Пешті алдын ала қыздыру кезеңі басталады, алдын ала қыздыру көрсеткіштері температура көтерілген кезде жанады.
5. Алдын ала қыздыру процесі аяқталған кезде сигнал беріледі де, барлық алдын ала қыздыру көрсеткіштерінің шамдары осы кезеңнің аяқталғанын көрсетеді: содан кейін тағамды пешке салуға болады.
6. Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

- (°C) белгішесін басып, басқару тетігін бұрап және (°C) түймесін қайта басу арқылы растап, теператураны реттеңіз (тек қолмен басқарылатын режимдер);
- пісіру режимінің ұзақтығын реттеу (*"Пісіру режимдері" бөлімін қараңыз*);
- (START STOP) белгішесін басып, пісіруді тоқтатыңыз. Бұл жағдайда құрылғы бұрын өзгертілген температураны жадында сақтайды (тек қолмен басқару режимдерінде);
- белгішесін 3 секунд басып тұру арқылы пешті өшіріңіз.

7. Егер пеш жұмыс істеп тұрған кезде электр қуаты сөніп қалса, құрылғының ішіндегі автоматты жүйе тағам дайындау режимін қуат үзіліп кеткен сәттен бастап қайта іске қосады, бұл үшін температура белгілі бір деңгейден төмендемеуге тиіс. Әлі басталмаған бағдарламаланған пісіру режимдері қалпына келтірілмейді және оларды қайта бағдарламалау қажет болады (мысалы: пісіру режимі 20:30-да басталуға бағдарламаланған. 19:30-да ток өшіп қалады. Қуат қайтадан берілгенде режимді қайта бағдарламалау қажет болады).

! БАРБЕКЮ режимінде алдын ала қыздыру кезеңі жоқ.

! Ешқашан пештің астына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабаттың зақымдануын болдырмайды.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

Салқындату желдеткіші
Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігінің арасында, сондай-ақ, пеш есігінің астына қарай салқын ауа ағынын өткізеді. Тазалау циклінің басында салқындату желдеткіші төменгі жылдамдықта жұмыс істейді.

! Пісіріп болғаннан кейін де пеш толық салқындағанша желдеткіш жұмыс істеп тұрады.

Пеш шамы
Пеш есігі ашылғанда немесе пісіру режимі басталғанда шам жанады (*параметрлер мәзірінде қосылған болса*).
LED INSIDE технологиясымен жабдықталған модельдер пісіре бастаған кезде, барлық пісіру деңгейлерін анығырақ көрсету үшін есіктегі диодтар жанады.

Қалған қызу көрсеткіштері
Құрылғы қалған қызу көрсеткішімен жабдықталған. Пеш өшіп тұрғанда, пештің ішіндегі жоғары температураны көрсету үшін дисплейде «қалған қызу» жолағы жанады. Жолақтың бөліктері пеш ішіндегі температура азайғанда бір-бірден өшеді.

Demo режимі

! Тіл таңдалмаған болса, құрылғы ДЕМО режиміне өтпейді.

Пеш ДЕМО режимінде жұмыс істей алады: барлық қыздырғыш элементтер ажыратылады, ал басқару элементтері жұмыс істейді.

ДЕМО режимін қосу үшін пешті өшіріңіз және (START STOP) түймесін 10 секунд басып тұрып, басқару тетігін сағат тілі бағытында бұрап ұстаңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, дисплейде "ДЕМО" сөзі шығады.

ДЕМО режимін өшіру үшін (START STOP) түймесін 3 секунд басып тұрып, басқару тетігін сағат тіліне қарсы бағытта бұрап ұстаңыз. Өшіруді растау үшін сигнал беріледі.

Зауыттық параметрлерді қалпына келтіру

Пайдаланушы таңдауларының барлығын (тіл, үн, реттелген мерзімдер, т.б....) бастапқы қалпына келтіру үшін пештің зауыттық параметрлерін қалпына келтіруге болады. Қалпына келтіруді орындау үшін пешті өшіріңіз, одан кейін 6 , , және (START STOP) түймелерін бірге басып, 6 секунд ұстап тұрыңыз. Қалпына келтіру процедурасы аяқталған кезде сигнал беріледі. белгішесі алғаш рет басылғанда пеш бірінші рет қосылғандай әрекет етеді.

Күту режимі

Бұл өнім күту режимінде қуат тұтынуды шектеуге қатысты соңғы Еуропалық Директиваның талаптарына сәйкес келеді. 30 секунд ішінде ешбір түйме басылмаса және басқару тақтасы/есік құлпы қосылмаған болса, құрылғы күту режиміне автоматты түрде өтеді. Күту режимін білдіру үшін дисплейде ЭКО режимінің таңбасы көрсетіледі. Құрылғыны қайта қолдана бастағанда жүйе жұмысы қалпына келеді.

Режимдер

! Тағамдардың жұмсақ әрі қытырлақ болуын қамтамасыз ету үшін пеш су буы түрінде тағамның ішінде болатын ылғалдылықты шығарады. Осылайша, барлық тағам түрлері үшін оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізуге болады.

! Пеш қосылған кезде, ол бірінші қолмен пісіру режимін ұсынады.

! Есік дұрыс жабылмаған болса, дисплейде "ЕСІК АШЫҚ" жазуы көрсетіледі. Оңтайлы пісіру нәтижесіне қол жеткізу үшін есік дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.

Қолмен пісіру режимдері

! Барлық тағам дайындау режимдерінің әдепкі орнатылған пісіру температурасы бар, оны 40°C пен 250°C аралығында қолдан реттеуге болады (БАРБЕКЮ режимі үшін 270 °C). Кез келген температура өзгерістері құрылғы жадында сақталады және бұл режим қолданылған келесі кезде ұсынылады. Таңдалған температура пеш ішіндегі температурадан төмен болса, дисплейде "ПЕШ ТЫС ЫСТЫҚ" жазуы көрсетіледі. Дегенмен, пісіруді бастау мүмкін болады.
Пісіру мерзім орнатылмай басталған болса, дисплейде өткен уақыт көрсетіледі.

КӨПДЕҢГЕЙЛІ режимі
Барлық қыздыру элементтері мен желдеткіш іске қосылады. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі 3 тартпаны пайдалануға болады.

БАРБЕКЮ режимі
Үстіңгі қыздыру элементі мен бұрылмалы істік (егер болса) іске қосылады. Грильдің жоғарғы және тіке температурасы қабаттың жоғарғы температурасын қажет ететін тағамдар үшін ұсынылады. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет (*"Тағам дайындау бойынша кеңес" бөлімін қараңыз*).

ЖЕЛДЕТКІШІ БАР ГРИЛЬ режимі
Жоғарғы қыздыру элементі мен гриль-бар істігі (бар болса) іске қосылады да, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Айналу кезінде айналдырып қыздыру элементі де іске қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештің күшейтілген ауа айналымы мен қыздыру элементі арқылы берілетін бір бағыттағы жылу бөлу тиімділігін арттырады.
Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет (*"Тағам дайындау бойынша кеңес" бөлімін қараңыз*).

ҚУЫРУ режимі
Үстіңгі және айналмалы қыздыру элементтері қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештің күшейтілген ауа айналымы мен қыздыру элементі арқылы берілетін бір бағыттағы жылу бөлу тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.
Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

БАЛЫҚ режимі
Үстіңгі және айналмалы қыздыру элементтері қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл тіркесім балықты жайлап пісіруге қолайлы.

ПИЦЦА режимі
Үстіңгі және айналмалы қыздыру элементтері қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Мұның нәтижесінде пеш жылдам қызады. Бір жолда бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.

КӨТЕРУ режимі
Дөңгелек қыздыру элементі қосылып, желдеткіш тек алдын ала қыздыру кезінде жұмыс істейді. Пеш температурасы қамырдың көтерілу процесі өте қолайлы. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

КОНДИТЕР ТАҒАМДАРЫ режимі
Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) дайындауға арналған.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ режимі
Бұл пісіру режимі жеміс, көкөніс, т.б. қолайлы.
Кіші ыдыстарды 2 деңгейге орналастыруға болады (май жинайтын таба 1-сөреде және тартпа 3-сөреде). Пештің ішінде ыдыстардың салқындауын күтіңіз. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.

ЕТ/БАЛЫҚ/КӨКӨНІС БАЯУ ПІСІРУ режимдері
Саладағы мамандар көптеген жылдар бойы пайдаланған пісіру режимінің бұл түрі тағамды (ет, балық, жеміс және көкөніс) өте төмен температурада (75, 85 және 110°C) пісіруге мүмкіндік беріп, керемет пісу деңгейін қамтамасыз етеді және дәмді барынша жақсартады.
Бұл артықшылықтардың маңызын жете бағаламау қажет:

- пісіру температуралары өте төмен болғандықтан (әдетте олар булану температурасын төмен болады), пісіру шырындарының буланууға байланысты тарап кетуі айтарлықтай азайып, тағам жұмсағырақ болады;
- ет пісірген кезде, дәстүрлі пісіру циклымен салыстырғанда бұлшық ет талшықтары азырақ әрекеттеседі. Нәтижесінде пісіргеннен кейін қойып қоюды қажет етпейтін жұмсағырақ ет аласыз. Етті пешке салмас бұрын қызарту керек.

Төмен температурада вакуумды қапқа салынған тағамдарды пісіру – 30 жылдан астам әйгілі аспаздармен қолданып келе жатқан әдіс көптеген артықшылыққа қол жеткізеді:

- аспаздық: хош иістер жиналып, тағамның дәмі мен жұмсақтығы сақталады;
- гигиеналық: гигиена ережелері сақталған жағдайда, пісірудің бұл түрі тағамды оттегінің зиянды әсерінен қорғап, тағамдарды тоңазытқышта ұзағырақ сақтауға мүмкіндік береді;
- ұйымдастыру: ұзағырақ сақтау мерзімінің арқасында тағамдарды алдын ала дайындауға болады;
- диетаға қатысты: пісірудің бұл түрі май заттарының қолданылуын азайтып, тағамның жеңілірек болуын және оңай қорытылуын қамтамасыз етеді;
- қаржылық: тағам көлемі әдеттегіден аз азаяды, сондықтан пісіргеннен кейін көлемі көбірек өнім аласыз.

Бұл әдісті қолдану үшін вакууммен қаптайтын құралды және тиісті қаптарды қолдану қажет. Тағамды вакууммен қаптауға қатысты нұсқауларды бұлжытпай орындаңыз.
Вакууммен қаптау әдісін піспеген өнімдермен (жеміс, көкөніс, т.б.), сондай-ақ, алдын ала пісірілген өнімдермен (дәстүрлі тағам пісіру) қолдануға болады.

ЖІБІТУ режимі
Пештің түбіндегі желдеткіш бөлме температурасындағы ауаны тағам айналасында айналдырып отырады. Бұл режим тағамның кез келген түрін еріту үшін қолайлы, әсіресе қыздыруға болмайтын нәзік тағамдар, мысалы: балмұздақ торттары немесе тәтті крем, крем немесе жеміс қосылған торттар.

ЭКО режимі
Артқы жылыту элементі қосылған және желдеткіш жұмыс істей бастайды, пештің ішінде тегіс және қолайлы жылыту деңгейін қамтамасыз етеді.
Бұл бағдарлама температурасы ең көп 200°C-қа дейін орнатылатын тағам түрлерін баяу пісіруге арналады; оған қоса, бағдарлама тағамды жылыту және пісіру үрдісін аяқтау үшін қолайлы.
Бағдарлама әсіресе ет және балықты баяу пісіру үшін ыңғайлы, бағдарлама бір уақытта етті жұмсақ етіп пісіруге және қуатты үнемдеуге мүмкіндік береді. Құрылғы қосулы кезде жақсы энергия тиімділігі алу үшін шам 30 секунд бойы жанып тұрады; шамды қайта қосу үшін " " түймешігін басыңыз

Автоматты пісіру режимдері

! Температура мен **пісіру ұзақтығы** әрқашан автоматты түрде керемет нәтижеге кепілдік беретін **алдын ала анықталған** болады. Бұл мәндер **C.O.P.® (Бағдарламаланған оңтайлы пісіру)** жүйесін пайдалану арқылы реттеледі. Пісіру үрдісі автоматты түрде тоқтап, пеш тамақтың піскенін көрсетеді. Пештің алдын ала қыздырылғанына, әлде қыздырылмағанына қарамай, пісіруге кірісуіңізге болады. Пісіру басталмас бұрын, таңдалған бағдарламаға байланысты тиісті мәнді ±5/20 минутқа өзгерту арқылы пісіру ұзақтығын жеке қалауға сәйкес реттеуге болады. Дегенмен, пісіру басталғаннан кейін де ұзақтықты өзгертуге болады. Мән бағдарлама басталмас бұрын өзгертілсе, ол жадқа сақталып, бағдарлама келесі кезде қолданылғанда құрылғы оны ұсынады. Пеш ішіндегі температура таңдалған режим үшін ұсынылатын мәннен жоғары болса, дисплейде "ПЕШ ТЫМ ЫСТЫҚ" жазуы көрсетіледі және пісіруді бастау мүмкін болмайды; пештің салқындауын күтіңіз. Таңдалған режимді білдіретін белгіше мен ұсынылған сөре позициясын білдіретін белгіше дисплейде ауысып көрсетіледі.

! Пісіру сатысына жеткен кезде, пештің дыбыстық белгісі естіледі.

! Пештің есігін ашпаңыз, себебі бұл пісіру уақыты мен температураны бұзуы мүмкін.

НАН режимі
Бұл функцияны нан пісіру үшін пайдаланыңыз. Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындауға кеңес береміз:
- Рецепт бойынша жасаңыз.
- Тұтқалы табаға арналған ең үлкен салмақтан асырмаңыз.
- 5-ші позициядағы нан пісіретін науаға **50 г (0,5 дл)** суық су құюды ұмытпаңыз.
- Қамырды бөлме температурасында көтерілгенше 1 – 1 ½ сағат (бөлменің температурасына қарай) немесе қамырдың көлемі екі есе үлкейгенше қалдырыңыз.

НАННЫҢ рецепті:
Ең көбі 1000 грамға арналған 1 май жинайтын таба, төменгі деңгей.
Ең көбі 1000 грамға арналған 2 май жинайтын таба, ортаңғы және төменгі деңгейлер.

1000 г қамырға арналған рецепт: 600 г ұн, 360 г су, 11 г тұз, 25 г табиғи ашытқы (немесе 2 қалта ашытқы ұнтағы)
Дайындау әдісі:
- Ұн мен тұзды үлкен кеседе араластырыңыз.
- Ашытқыны жылымшы суға (шамамен 35 градус) ерітіңіз.
- Үйілген ұнның ортасында кішкене ойық жасаңыз.
- Су мен ашытқы қоспасын құйыңыз.
- Қамырды алақанмен созып, өзіне-өзін бүктеу арқылы ол біртекті болып, жабысқақтығы кеткенше 10 минут иленіңіз.
- Қамырды домалақтап, үлкен тегенеге салыңыз да, қамыр кеуіп кетпеу үшін бетін мөлдір пластмасса орағышпен жабыңыз. Пеште қолмен КӨТЕРУ функциясын таңдаңыз. Пеш ішіне тегеш қойып, қамырды көтерілуі үшін шамамен 1 сағатқа қойып қойыңыз (қамыр көлемі екі есе өсуі тиіс).
- Қамырды мөлшері бірдей бөлкелерге бөліңіз.
- Оларды нан пісіретін қағаздың үстіне, тұтқалы табаға салыңыз.
- Бөлкелердің бетіне ұн себіңіз.
- Бөлкелердің бетінде тіліктер жасаңыз.
- Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.
- НАН пісіру режимін іске қосыңыз.
- Піскеннен кейін бөлкелерді гриль сөрелерінің бірінде әбден суығанша қалдырыңыз.

СИЫР ЕТІ/БҰЗАУ ЕТІ/ЖАС ҚОЙ ЕТІ режимі
Сиыр етін, бұзау етін және жас қой етін пісіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады. Кейбір ҚУЫРУ режимдері қажетті пісіру деңгейін таңдауға мүмкіндік береді:

1. белгішесін басыңыз
2. "ЖАҚСЫЛАП", "ОРТАША" немесе "АЗ ҒАНА" опциясын таңдау үшін басқару тетігін қолданыңыз.
3. түймесін қайтадан басыңыз.

ШОШҚА ЕТІ режимі
Бұл функцияны шошқа етін пісіру үшін қолданыңыз. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

ТАУЫҚ ЕТІ режимі
Бұл функция тауық етін (тұтас немесе бөлшектенген) пісіруге қолайлы. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

БАЛЫҚ ФИЛЕСІ режимі
Бұл функция кіші және орташа көлемді филелерді пісіруге қолайлы. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.

ПЕРГАМЕНТКЕ САЛЫНҒАН БАЛЫҚ режимі
Салмағы ең көбі 1 кг тұтас балықты пісіру үшін осы функцияны қолданыңыз. Қағаз/фольга қаптамасын тікелей май жинайтын табаға салуға болады. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.

БӘЛІШ режимі
Бұл функция барлық бөліш рецепттері үшін қолайлы (оларды әдетте астынан жақсылап қыздыру керек). Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

ҮГІТІЛІП ТҰРАТЫН БӘЛІШ режимі
Бұл функция үгітіліп тұратын кондитерлік тағамдарды пісіруді қажет ететін (әдетте жұмыртқа қосылмайды) немесе ішінде сұйықтық я өте жұмсақ затпен толтырылған тағамдар рецепттері үшін қолайлы. Тамақты

қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

БРИОШЬ режимі

Бұл функция десерт (әдетте табиғи ашытқы қолданылады) пісіруге қолайлы. Тағамды әлі салқын пештің ішіне салыңыз; қажет болса, тағамды алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

РКЕКС режимі

Бұл функция қопсытқышты қамтитын рецепттердің барлығына қолайлы. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

ДЕСЕРТ режимі

Бұл функция табиғи ашытқы, қопсытқыш қосылып дайындалатын тәттілерді, сондай-ақ ашытқысыз дайындалатын тәттілерді пісіру үшін тамаша жарайды. Тамақты пешке ол әлі қызбаған кезде салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

ПАЭЛЬЯ режимі

Бұл функция паэльяны жылдам және оңай дайындау үшін әзірленген; барлық ингредиенттер әлі салқын пеш ішіне салынады. Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындауға кеңес береміз:

- Қолданылған күріш жабысқақ болмауы тиіс: әсіресе, салаттарға арналған күрішті немесе американдық ұзын дәнді күрішті қолданған жөн.
- Пешті алдын ала қыздыру керек.
- Позиция:
  - терең май жинайтын таба 1-деңгейдегі сөреде (керек-жарақ ретінде берілген болса) немесе тартпаны 1-деңгейдегі сөреге орналастырып, оған өлшемі шамамен 35x30 см (биіктігі 5 см) тағам қойыңыз.
  - май жинайтын табаны 3-деңгейдегі сөреге орналастырыңыз;
  - тартпа 5-деңгейдегі сөреге.

Рецепт (8 порция):

Терең май жинайтын табада

- 1 пияз, туралған
- 500 г күріш
- 500 г мұздатылған аралас теңіз өнімдері (тазаланған асшаян, мидиялар мен ұлулар, дөңгелектен туралған кальмар, т.б.)
- 2 уыс мұздатылған бұршақ
- ¼ чили, текшелер
- Чоризо (дәмдеуіш қосылған паприка шұжығы), туралған
- Балық сорпасынан жасалған ұнтақтың бір шай қасығы
- 1 порция ұнтақ шафран
- 700 г су

Май жинайтын табаны алюминий фольгасымен жабыңыз.

Май жинайтын табада

- Нәлім филесінің 8 порциясы
- 8 (немесе 16) ірі асшаян (немесе норвег омары)
- 8 тұтас мидия, гарнир ретінде

Май жинайтын табаны алюминий фольгасымен жабыңыз.

Тартпаға қойылған науада

- 6-8 тауық саны, паэлья дәмдеуіштерімен маринадталған және зәйтүн майы себілген

Пісіру процесі аяқталған кезде тағы зәйтүн майын себіңіз.

ПИЛАВ КҮРІШ режимі

Бұл функцияны күріш пісіру үшін қолданыңыз. Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды орындауға кеңес береміз:

- Қолданылған күріш жабысқақ болмауы тиіс: әсіресе, салаттарға арналған күрішті немесе американдық ұзын дәнді күрішті қолданған жөн.
- Пешті алдын ала қыздыру керек.
- Терең май жинайтын таба 2-деңгейдегі сөреде болуы тиіс (керек-жарақ ретінде берілген болса) немесе тартпаны 2-деңгейдегі сөреге орналастырып, оған өлшемі шамамен 35x30 см (биіктігі 5 см) тағам қойыңыз.

Рецепт (4-6 порция):

- 500 г күріш
- 700 мл су немесе сорпа

Күрішті терең май жинайтын табаға салып, жауып тұратындай су құйыңыз. Май жинайтын табаны алюминий фольгасымен жабыңыз.

ТАСТА ПІСІРІЛЕТІН ПИЦЦА (тек пицца тасы бар модельдерде) режимі

! Ұзақтықты өзгерту және кешіктіріп басталатын пісіруді таңдау мүмкін емес.

Бұл функцияны пицца (жұқа қамыр) пісіру үшін пайдаланыңыз. Берілген қызуға төзімді пицца тасын 4-сөре позициясындағы тартпаға қойыңыз. ТАСТА ПІСІРІЛГЕН ПИЦЦА режимі хабарлар мен сигналдардың көмегімен пісіру процесі барысында пайдаланушыға нұсқау беріп отырады.

1. Дисплейде "ПИЦЦА ТАСЫН САЛЫҢЫЗ" және "БАСТАУ ТҮЙМЕСІН БАСЫП ІСКЕ ҚОСЫҢЫЗ" жазулары көрсетіледі.

2. START/STOP белгішесі басылғаннан кейін пицца тасын алдын ала қыздыру басталады (оны дисплейде орындалу барысы жолағы және "ПИЦЦА ТАСЫН АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ" жазуы білдіреді)

3. Жоғарыдағы қадам аяқталғаннан кейін пеш сигнал беріп, пиццаны пеш ішіне қоюға болатынын білдіреді; "ПИЦЦАНЫ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ" жазуы көрсетіледі.

4. Пеш есігін ашып, пицца пештің ішіне қойыңыз. Пісіру басталады; дисплейде "ПІСІРУ" жазуы көрсетіледі. 4 минуттақ кері санақ та көрсетіледі.

5. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде "ДАЙЫН БОЛҒАН КЕЗДЕ ПЕШТЕН АЛЫҢЫЗ" жазуы көрсетіліп, бірнеше рет сигнал беріледі, сөйтіп пайдаланушыға пицца беті жетерліктей қызарған кезде оны алып шығу керек екені білдіріледі.

6. START/STOP белгішесін басып, пиццаны алып шығыңыз.

7. START/STOP белгішесі басылған кезде пеш тасты алдын ала қыздыру режиміне қайтады. Тас температурасы жетерліктей жоғары болса, бұл қадамды өткізіп жіберіп, тағамды пеш ішіне салуға болады.

ЙОГУРТ режимі

Дөңгелек қыздыру элементі қосылып, желдеткіш тек алдын ала қыздыру кезінде жұмыс істейді. Йогурт дайындау үшін 50 °C қолайлы.

Бір литр йогурттың кәдімгі рецепті: бір литр қаймағы алынбаған UHT сүті, бір кесе табиғи йогурт

Дайындау әдісі:

- Сүтті болат табада қайнау нүктесі жеткенше қыздырыңыз.
- Бетіндегі қаймақты алып, салқындауын күтіңіз.
- Йогуртқа 3-4 шай қасық сут қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Қоспаны қалған сүтке құйып, жақсылап араластырыңыз.
- Ауа өткізбейтін тегештерге құйыңыз.
- Тегештерді май жинайтын табаға қойып, пеш ішіне 2-деңгейге орналастырыңыз.
- Процесс соңында тегештерді салқындату үшін тоңазытқышқа 12 сағатқа қойыңыз. Йогуртты тоңазытқышта бір аптаға дейін сақтауға болады.
- Рецептті қалағаныңызша өзгертуге болады.

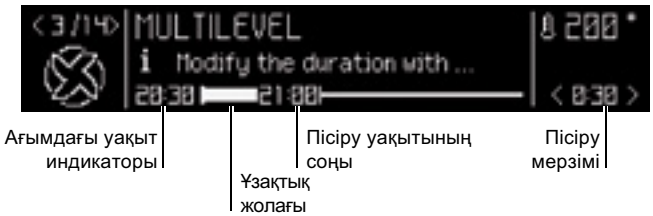
Пісіруді бағдарламалау

! Тағам дайындау режимі бағдарламалау басталардан бұрын таңдалуға тиіс.

Пісіру ұзақтығын бағдарламалау

1. белгішесін басыңыз.
2. Ұзақтықты орнату үшін басқару тетігін бұраңыз; сандарды жылдамырақ айналдыру және орнату процесін жеңілдету үшін тетікті осы күйде ұстап тұрыңыз. Дисплейде ұзақтықты жолақ түрінде көрсететін диаграмма пайда болады.
3. Қажетті ұзақтыққа жеткенде белгішесін қайтадан басыңыз. Ұзақтық жолағы ағымдағы уақытты, ұзақтықты және пісіру уақытын диаграмма ретінде көрсетеді.
4. Пісіруді бастау үшін (START STOP) белгішесін басыңыз.
5. Дисплей ұзақтық жолағын толтыру арқылы қалған уақытты көрсетеді.
6. Пісіру аяқталғанда дисплейде "ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ" жазуы пайда болады да, сигнал естіледі.

- Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және уақыт 1 сағат 15 минутқа орнатылсын. Бағдарлама сағат 10:15 болғанда автоматты түрде тоқтайды.



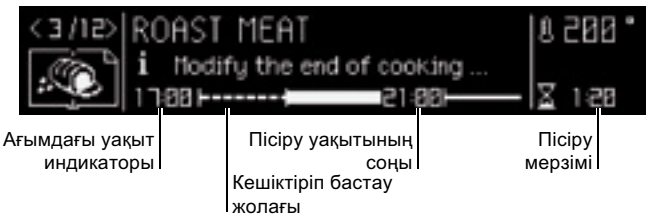
Пісіруді кідіртуді бағдарламалау

! Пісірудің аяқталу уақыты белгіленбей тұрып, пісіру ұзақтығын орнату керек.

! Кешіктіріп бастау бағдарламасы дұрыс жұмыс істеуі үшін сағат дұрыс уақытқа орнатылған болуы тиіс.

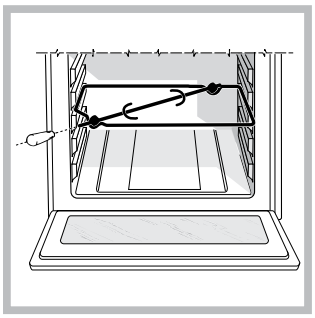
1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-ден 3-қадамға дейін орындаңыз;
2. белгішесін екі рет басыңыз; пісіру уақытының соңы жыпылықтай бастайды;
3. Пісіру уақытының соңын реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз; сандарды жылдамырақ айналдыру және орнату процесін жеңілдету үшін тетікті осы күйде ұстап тұрыңыз. Дисплейде кешіктіріп бастауды жолақ түрінде көрсететін диаграмма пайда болады.
4. Қажетті аяқталу уақытына жеткенде белгішесін қайтадан басыңыз. Кешіктіріп бастау жолағында ағымдағы уақыт, пісірудің басталуына қалған уақыт, ұзақтық және пісіру уақытының соңғы диаграмма ретінде көрсетіледі.
5. Пиролиз кестесін бастау үшін (START STOP) белгішесін басыңыз.
6. "КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН ПІСІРУДІҢ БАСТАЛУЫ" жазуы мен қалған уақыт дисплейде көрсетіліп, кешіктіріп бастау жолағы артқа қарай жылжиды.
7. Пісіру басталғаннан кейін дисплей ұзақтық жолағын толтыру арқылы қалған уақытты көрсетеді.
8. Уақыт біткенде дисплейде «ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ» жазуы пайда болады да, сигнал естіледі.

- Мысалы: қазір таңертеңгі сағат 9:00 және уақыт 1 сағат 15 минутқа бағдарламаланған, ал аяқталатын уақыт 12:30 болып орнатылған. Бағдарлама сағат таңертеңгі 11:15:00 болғанда автоматты түрде басталады.



Кестеден бас тарту үшін (START STOP) белгішесін басыңыз.

Істікте қуыру* (тек белгілі модельдерде болады)



Істікте қуыру функциясын іске қосу үшін (сызбаны қараңыз) төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.
2. Гриль тірегін үшінші позицияға орналастырып, істікті пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз.
3. немесе режимдерін таңдау үшін SELECTOR (РЕТТЕУ) тұтқасын пайдаланып гриль функциясын қосыңыз.

! режимі іске қосылған кезде есік ашылса, істік тоқтайды.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! БАРБЕКЮ және ЖЕЛДЕТКІШІ БАР ГРИЛЬ пісіру режимдерінде, әсіресе бұрылмалы істікті пайдаланған кезде, тағамның қалдықтарын (май және (немесе) тоң май) жинау үшін тұтқалы табаны 1-ші позицияға қойыңыз.

КӨПДЕҢГЕЙЛІ

- 2-ші және 4-ші позицияларды пайдаланыңыз, көбірек қызуды қажет ететін тағамдарды 2-шісіне қойыңыз.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

БАРБЕКЮ

- Сөренді 2 немесе 4-позицияға қойыңыз. Тағамды сөренің ортасына орналастырыңыз.
- Температураны ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз.
  Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін мерзімін ұзартатын әрі қытырлақ болуына кедергі жасайтын тұтқалы табаны пайдаланбаңыз.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады..

KZ

Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Режимдер	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы		Алдын ала қыздыру	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)
			Стандартты бағыттауыш сырғытпалар	Жылжымалы бағыттауыш сырғытпалар			
Қолмен							
Көпдеңгейлі*	Пицца - 2 сөреде		2 және 4	1 және 3	иә	210-220	20-25
	Екі сөреде бәліштер/2 сөреде кекстер		2 және 4	1 және 3	иә	180	30-35
	Ашыған қамыр бәліші 2 сөреде (тұтқалы табада)		2 және 4	1 және 3	иә	160-170	20-25
	Қуырылған тауық еті + картоп	1+1	1 және 2/3	1 және 3	иә	200-210	65-75
	Жас қой еті	1	2	1	иә	190-200	45-50
	Макрель	1	1 немесе 2	1	иә	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	иә	180-190	35-40
	Крем салынған пирожок - 3 сөреде		1, 3 және 5	1, 2 және 4	иә	190	20-25
	Печенье - 3 сөреде		1, 3 және 5	1, 2 және 4	иә	180	10-20
	Ірімшік салынған пирожок - 2 сөреде		2 және 4	1 және 3	иә	210	20-25
	Хош иісті бәліш		1 және 3	1 және 3	иә	190-200	20-30
Гриль*	Макрель	1	4	3	жоқ	300	10-20
	Палтус пен каракатица	0,7	4	3	жоқ	300	10-15
	Кальмар мен асшаян кебабы	0,7	4	3	жоқ	300	10-15
	Нәлім филесі	0,7	4	3	жоқ	300	10-15
	Грильде пісірілген көкөністер	0,5	3 немесе 4	2 немесе 3	жоқ	300	15-20
	Бұзау етінен пісірілген стейк	0,8	4	3	жоқ	300	10-20
	Шұжықтар	0,7	4	3	жоқ	300	10-20
	Гамбургер	n° 4/5	4	3	жоқ	300	10-12
	Қыздырылған сэндвич (немесе тост)	n° 4/6	4	3	жоқ	300	3-5
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1	-	-	жоқ	300	70-80
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген қой еті	1	-	-	жоқ	300	70-80
Желдеткіші бар гриль*	Грильде пісірілген тауық еті	1,5	2	2	жоқ	210	55-60
	Каракатица	1	2	2	жоқ	200	30-35
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1,5	-	-	жоқ	210	70-80
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген үйрек еті	1,5	-	-	жоқ	210	60-70
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	2	жоқ	210	60-75
	Қуырылған шошқа еті	1	2	2	жоқ	210	70-80
	Жас қой еті	1	2	2	жоқ	210	40-45
Қуырылған тағам*	Қуырылған ет (ақ немесе қызыл ет)	1	2	2	жоқ	200	50-75
Балық*	Ақтабан	0,7	2	2	иә	180	20-25
	Балық филесі	1	2	2	иә	170	12-15
	Төңіз тарланы + картоп	0,5 + 0,5	2	2	иә	190	60
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	иә	210-220	15-20
	Фокаччия наны	0,5	2	1	иә	190-200	20-25
Көтеру*	Ашыған қамырдың көтерілуі (булочка, нан, тәтті пирог, рогалик, т.б.)		2	2	жоқ	40	
Пастеризация*	Жеміс, көкөніс, т.б.		2	2	иә	110	
Баяу пісіру*	Ет		2	1	жоқ	75	90-180
	Балық		2	1	жоқ	85	90-180
	Көкөніс		2	1	жоқ	110	90-180
Жібіту*	Барлық мұздатылған тағамдар						

***** Жоғарыдағы тізімде көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Пешті алдын ала қыздыру уақыты стандарт бойынша орнатылған және оларды қолмен өзгертуге болмайды.

! ЭКО бағдарламасы: Бұл бағдарлама температурасы ең көп 200°C-қа дейін орнатылатын тағам түрлерін баяу пісіру үшін қолданылады; оған қоса, бағдарлама тағамды жылыту және пісіру үрдісін аяқтау үшін қолайлы.

Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Режимдер	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы		Алдын ала қыздыру
			Стандартты бағыттауыш сырғытпалар	Жылжымалы бағыттауыш сырғытпалар	
Автоматты**					
Нан***	Нан (рецептті қараңыз)	1	2 не 3	2	жоқ
Сиыр еті	Ростбиф	1-1,5	2 не 3	2	жоқ
Бұзау еті	Қуырылған бұзау еті	1-1,5	2 не 3	2	жоқ
Жас қой еті	Жас қойдың аяғы	1-1,5	2 не 3	2	жоқ
Шошқа еті	Қуырылған шошқа еті	1,2-1,5	2 не 3	2	жоқ
Тауық	Қуырылған тауық еті	1-1,5	2 не 3	2	жоқ
Балық филесі	Нәлім Алабұға Бахтах	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 не 3 2 не 3 2 не 3	2 2 2	жоқ жоқ жоқ
Пергаментке салынған балық	Ақтабан Теңіз тарланы	0,4-0,5 0,4-0,5	2 не 3 2 не 3	2 2	жоқ жоқ
Бәліш	Бәліш	0,5	2 не 3	2	жоқ
Үгітіліп тұратын бәліш	Алма қосылған ашық бәліш	0,5	2 не 3	2	жоқ
Бриошь	Табиғи ашытқымен жасалған десерттер (бриошь, миндаль қосылған торт т.б.)	0,7	2 не 3	2	жоқ
Кекс	Қопсытқыш қосып жасалған десерттер (мәрмәр тәрізді печенье, фунт кексі, т.б.)	0,7	2 не 3	2	жоқ
Десерттер	Десерттер	1	2 не 3	2	жоқ
Паэлья	Паэлья (рецептті қараңыз)		1-3-5	1-2-4	жоқ
Пилав күріш	Пилав күріш (рецептті қараңыз)	0,5	2	1	жоқ
Таста пісірілетін пицца*	Өте жұқа пицца (қамыр)		4 (пицца тасын сөреге қойыңыз)		
Йогурт	Йогурт		2	2	иә

* (тек пицца тасымен жабдықталған модельдер)

** Автоматты пісіру функцияларының ұзақтығы әдепкі бойынша орнатылған. Әдепкі ұзақтықтан бастап, пайдаланушы бұл мәндерді өзгертуі мүмкін.

*** Рецептте көрсетілгендей 5-позициядағы тұтқалы табаға 50 г (0,5 дл) су құйыңыз.

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе қол-аяғыңыз ылғал болғанда ұстамаңыз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және қызуды шашу саңылауларын ешқашан жабуға болмайды.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпастан ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Ақаулық болған кезде, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз ("Көмек" бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне заттарды қоймаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- **Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.**

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EC Европа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты сорталмаған қалалық қалдық ағымымен бірге жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен адам денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, ескі құрылғылар қайта пайдалануды және қайта өңдеуді оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Өнімдегі сызылған "доңғалақты қоқыс жәшік" таңбасы сізге құрылғыны тастаған уақытта, оның бөлек жиналуы қажет екенін есіңізге салады.
  Ескі құрылғыларды дұрыс тастау жөнінде ақпарат алу үшін пайдаланушылар жергілікті өкілдеріне немесе сатушыларына хабарласулары керек.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пештің алдын ала қызып кетуін болдырмаңыз және оны әрдайым толтыруға тырысыңыз. Пештің есігін аздап ашыңыз, себебі есікті ашқан сайын жылудың шығуына себеп болады. Электр энергиясын бірталай үнемдеу үшін плитаны ас әзірлеу үрдісі аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын өшіріңіз және пештің беріп тұрған жылуын пайдаланыңыз.
- Автоматты бағдарламалар шамамен стандартты азық-түліктер үшін пайдаланылуы тиіс.
- Энергия қуатын жоғалтуды болдырмау үшін тығыздағыш аралық қабаттар таза болуы тиіс. .
- Егер сізде электр энергиясы таймерлі тариф бойынша берілетін болса, «кейінге қалдырылған дайындау» опциясы біршама арзан уақыт аралығына ауысу арқылы ақшаңызды үнемдеуге көмектеседі.

! Бұл өнім күту режимінде қуат тұтынуды шектеуге қатысты соңғы Европалық директиваның талаптарына сай келеді.

Техникалық қызмет көрсету және күтім көрсету

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

- Пештің алдыңғы жағындағы аздаған айырмашылықтар әртүрлі материалдардың, яғни шыны, пластмасса немесе метал, қолданылғандықтан болады.
- Пеш есігінде жолақтарға ұқсайтын көлеңкелі аймақтар пеш шамы жарығының шағылуынан пайда болады.
- Эмаль өте жоғары температурада жабыстырылады. Бұл процесс түстердің әртүрлі болуына себеп болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және құрылғының жұмысына ешбір түрде әсер етпейді. Металдың жұқа жиектерін толығымен эмальмен қаптау мүмкін емес, сондықтан олар қапталмаған болып көрінуі мүмкін. Бұл тот басудан қорғауға кері әсер етпейді.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тазартқыш заттарды басқару тақтасына тура бүрікпей, ысқыш шүберекті қолданып тазалаған дұрыс.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

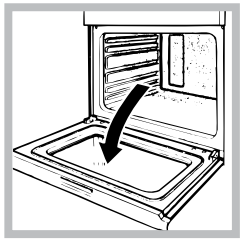
Пеш есігін тазалау

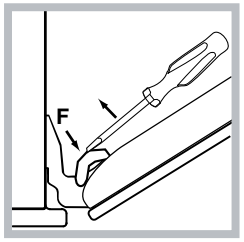
! LED INSIDE модельдерінің есігін шешіп алу мүмкін емес.

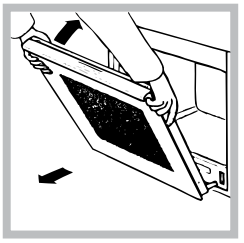
Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.

Пеш есігін мұқият тазалау мақсатында оны шығарып алуыңызға болады.

1. Пеш есігін толық ашыңыз (сызбаны қараңыз).
2. Шығарып алу үшін бұрағышты пайдаланыңыз және **F** екі ілгекке орналасқан(суретті қараңыз) кішкентай тұтқаларды бұраңыз.





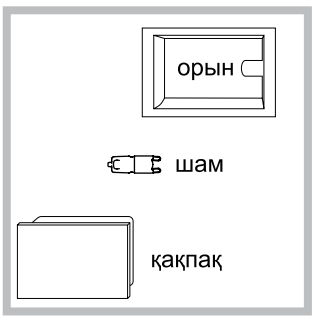


3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Оны өзіңізге қарай орнынан көтере тартыңыз (сызбаны қараңыз). Есікті орнына қою үшін осы іс ретін кері орындаңыз.

Тығыздағыштарды тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз ("Көмек" бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Шамды ауыстыру

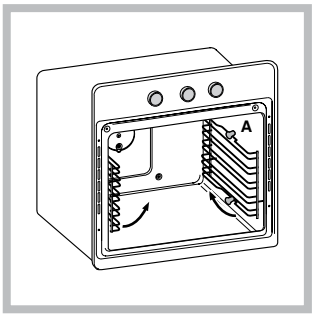


Пештің шамын ауыстыру үшін:
1. Шам ұясының шыны қақпағын алыңыз.
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: галогенді шам 230 В, 25 Вт, G 9.
3. Шыны қақпақты орнына қойыңыз (сызбаны қараңыз).

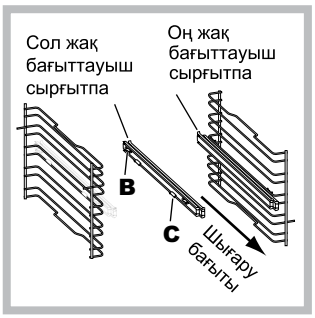
! Шамды бірден қолыңызбен ұстамаңыз.

! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

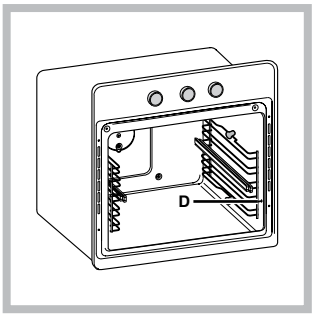
Сырғымалы сөрелер жиынын құрастыру



Сырғымалы тартпаларды құрастыру үшін:
1. Екі жақтауды A бөлгіштерінен алысырақ көтеріп, шығарыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Сырғымалы тартпамен қайсы сөренің пайдаланылатынын таңдаңыз. Сырғымалы тартпа шығарылып алынатын бағытқа назар аудара отырып, B ілмегін, одан кейін C ілмегін жақтауға орналастырыңыз.



3. Пеш қабырғаларындағы тесіктерді пайдаланып, бағыттаушы жолдардың көмегімен бекітіңіз (сызбаны қараңыз). Сол жақ жақтауға арналған тесіктер жоғарыда, ал оң жақ жақтау үшін тесіктер төменде орналасқан.
4. Ең соңында жақтауларды **A** бөлгіштеріне орналастырыңыз.

! Сырғымалы тартпаларды 5-позицияға қоймаңыз.

ПИРОЛИЗ көмегімен автоматты түрде тазалау

Тазалау циклы пештің ішкі температурасын 500°C–қа дейін жеткізуі мүмкін. Пиролитикалық цикл қосылады да, тағамдар мен күйе қалдықтар жанып кетеді. Кір жанып кетеді.
Автоматты түрде тазарту кезінде құрылғының беті ыстық болатындықтан балаларды одан алыс жерде ұстаңыз. Бөлшектер пештің ішінде жанып кетеді. Алаңдаудың қажеті жоқ: бұл процесс қалыпты және қауіпті емес.

ПИРОЛИТИКАЛЫҚ циклды іске қоспас бұрын:
- пеш есігін тазалаңыз;
- ылғал губканың көмегімен пештің ішінен үлкен тағам қалдықтарын алып тастаңыз. Тазалау сұйықтығын пайдаланбаңыз;
- барлық керек-жарақтар мен сырғымалы тартпа жинағын (бар болса) шығарып алыңыз;
- пештің тұтқасына шәйнек тұтқышты қоймаңыз.

! Егер пеш өте ыстық болса, пиролитикалық цикл қосылмайды. Пештің суығанын күтіңіз.

! Бағдарлама тек пештің есігі жабылған кезде ғана іске қосылады.

Тазалау циклын іске қосу үшін:

1. Басқару тақтасын қосу үшін түймесін басыңыз.
2. белгішесін басыңыз.
3. Басқару тетігімен мәзір пәрмендерін айналдырып, ПИРОЛИТИКАЛЫҚ пәрменін таңдаңыз да, белгішесін басыңыз.
4. Құрылғы ұзақтығы 1 сағат 30 минут болатын "ҚАЛЫПТЫ" пиролитикалық циклды ұсынады. Басқа тазалау деңгейлерін таңдауға болады.
- Төмендегілердің бірін таңдау үшін басқару тетігін қолданыңыз:
  - "ҮНЕМДЕУ": ұзақтығы 1 сағат.
  - "ҚАЛЫПТЫ": ұзақтығы 1 сағат 30 минут.
  - "ҚАРҚЫНДЫ": ұзақтығы 2 сағат.
- түймесін қайтадан басыңыз.

5. ПИРОЛИТИКАЛЫҚ циклды бастау үшін START STOP белгішесін басыңыз.

Қауіпсіздік құрылғылары
- Температура жоғарғы мәніне жеткенде пештің есігі автоматты түрде құлыпталады; белгішесі дисплейде жанады.
- START STOP белгішесі басылғанда тазалау циклы кез келген уақытта тоқтатылады.
- Егер дұрыс жұмыс істемеу байқалса, қыздыру элементтері өшеді.
- Пештің есігі жабылғаннан кейін ұзақтықты және уақыт параметрін өзгерте алмайсыз.

Бағдарламалау автоматты түрде тазалауды кейінге қалдырды
! Бағдарламалау тек тазалау циклын таңдағаннан кейін жасалады.

1. белгішесін екі рет басыңыз; пиролиз уақытының соңы жыпылықтай бастайды.
2. Пиролиз уақытының соңын реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз; сандарды жылдамырақ айналдыру және орнату процесін жеңілдету үшін тетікті осы күйде ұстап тұрыңыз. Дисплейде кешіктіріп бастауды жолақ түрінде көрсететін диаграмма пайда болады.
3. Қажетті аяқталу уақытына жеткенде белгішесін қайтадан басыңыз. Кешіктіріп бастау жолағында ағымдағы уақыт, пиролиздің басталуына қалған уақыт, ұзақтық және пиролиз уақытының соңғы диаграмма ретінде көрсетіледі.
4. Пиролиз кестесін бастау үшін START STOP белгішесін басыңыз.
5. Дисплейде қалған уақыт көрсетіліп, кешіктіріп бастау жолағы артқа қарай жылжиды.
6. Пиролиз басталғаннан кейін дисплей ұзақтық жолағын толтыру арқылы қалған уақытты көрсетеді.
7. Уақыт біткенде дисплейде "ТАЗАЛАУ ЦИКЛЫ АЯҚТАЛДЫ" жазуы пайда болады да, сигнал естіледі.
- Мысалы: қазір сағат 9:00 дейік және Үнемдеу ПИРОЛИТИКАЛЫҚ циклы таңдалған болсын: әдепкі орнатылған уақыт 1 сағат. 12:30 аяқталу уақыты ретінде орнатылады. Бағдарлама сағат 11:30 болғанда автоматты түрде іске қосылады.

Кестеден бас тарту үшін START STOP белгішесін басыңыз.

Автоматты түрде тазалау циклі аяқталғанда

Пештің есігін ашу үшін белгішесінің сөнуін күту қажет: ол пеш температурасы қолайлы деңгейге түскенін білдіреді. Пештің түбінен және жанынан ақ тұнба қалдықтарды байқайсыз. Оларды пеш толық суығаннан кейін ылғал губкамен алып тастаңыз. Қызған пешті оның ішінен тұнба қалдықтарды алмастан пайдалануыңызға болады. Олар зиян емес және тағамға әсер етпейді.

ЕСКЕРТУ

KZ

Есік ашық тұрған кезде оның үстіне ешнәрсе қоймаңыз

Есікті жаппас бұрын, тартпалар мен табалар толығымен салынғанына көз жеткізіңіз

Автоматты тазалау (пиролитикалық) циклы туралы ақпарат алу үшін нұсқаулықты мұқият оқыңыз

Ақаулықтарды жою

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Бағдарламаланған пісіру режимі басталмайды.	Ток өшіп, қайта қосылған.	Пісіру режимін қайта бағдарламалаңыз.
Дисплейде ЭКО режимі көрсетіледі.	Құрылғы күту режимінде.	Күту режимінен шығу үшін кез келген түймені басыңыз.
Автоматты режим таңдалған. Дисплейде “Hot” жазуы пайда болады және пісіру басталмайды.	Пеш ішіндегі температура таңдалған режим үшін ұсынылатын мәннен жоғары.	Пештің суығанын күтіңіз.
Желдеткішпен пісіру таңдалған және тағам күйіп кеткен болып көрінеді.	1 және 5 позициялары: тікелей әсер ететін қызу температураға сезімтал тағамдардың күйіп кетуіне себеп болуы мүмкін.	Тұтқалы табалардың позициясын пісіру ұзақтығы ортасына жеткенде ауыстыруды ұсынамыз.

Indesit Company S.p.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.scholtes.com