

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 12

RS

Русский, 23

GR

Ελληνικά, 34

IF 89 K.A
IF 89 K.A IX
IF 997 K.A
IF 997 K.A IX

Inhoud

Installatie, 2-3

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Technische gegevens

Beschrijving van het apparaat, 4

Aanzichttekening
Bedieningspaneel
Display

Starten en gebruik, 5

De klok instellen
De timer instellen
De oven starten

Programma's, 6-8

Kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 9

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 10

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De oven deur reinigen
Vervangen van het lampje

Service, 11

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

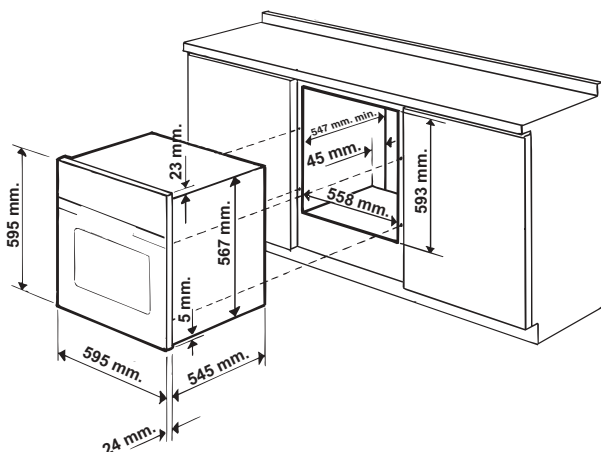
! Het verpakkingsmateriaal is geen speelgoed voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalinzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met finer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel onder het aanrecht (zie *figuur*) als in stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

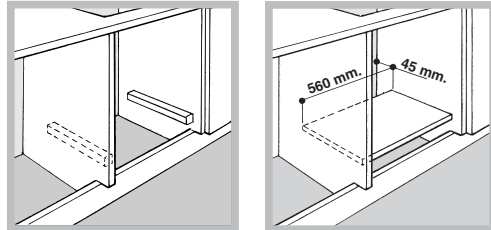


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.

Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

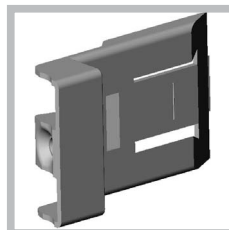
Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het is aan te raden de oven op twee houten balken te plaatsen of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie *afbeeldingen*).

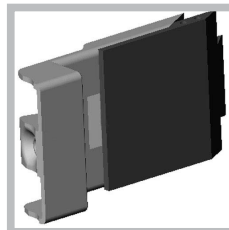


Centreren en bevestigen

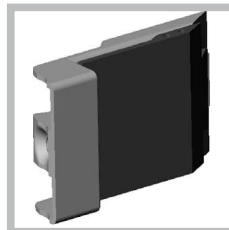
Regel de 4 stelvoetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst, afhankelijk van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder het regelbare gedeelte van het stelvoetje (zie *afbeelding*);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf zoals door de fabriek is voorzien (zie *afbeelding*);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie *afbeelding*).

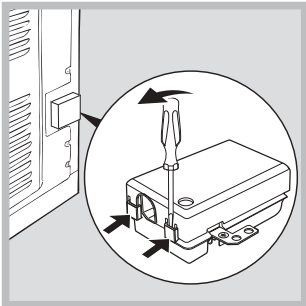
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

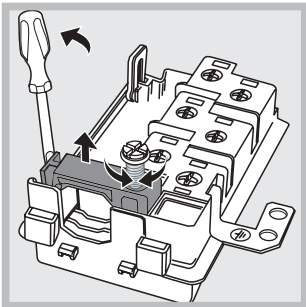
Elektrische aansluiting

! De ovens met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier (zie afbeelding).

3. Verwijder de schroeven van de contacten L-N- \perp en bevestig de draden

onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen (\perp).

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie hiernaast).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:





- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

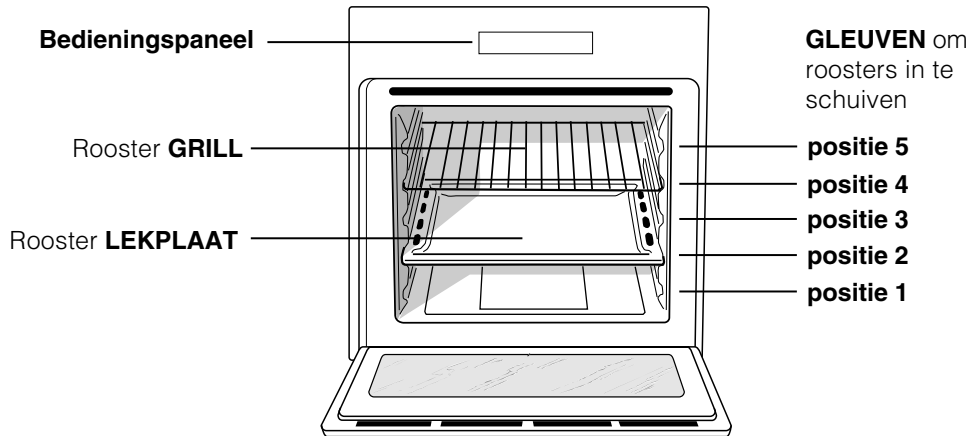
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 40 cm
Inhoud	liter 56
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50 Hz, maximaal opgenomen vermogen 2800 W (zie typeplaatje)
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk - verwarmingsfunctie:  Traditioneel; Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie:  Gratineren.
 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen – 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. 1275/2008 stand-by/off mode.

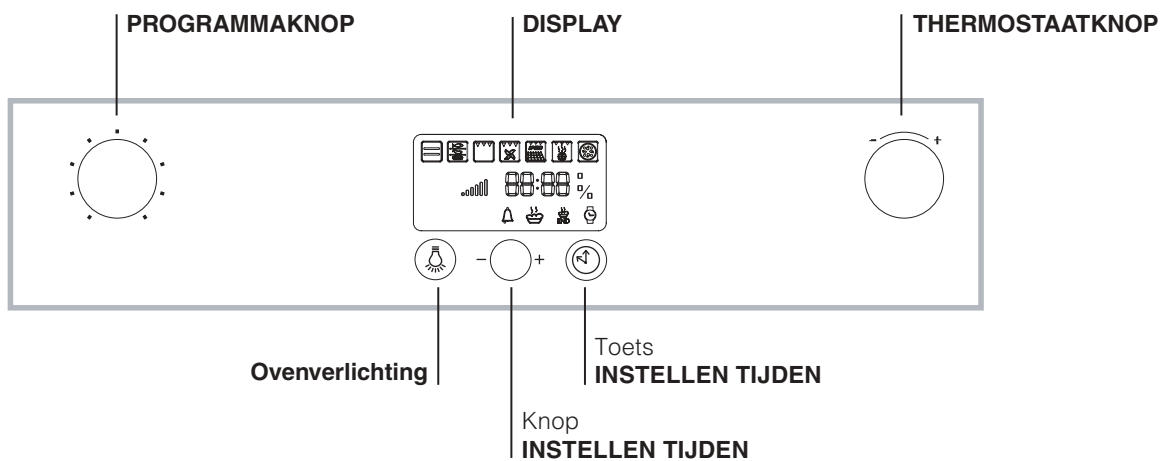
Beschrijving van het apparaat

NL

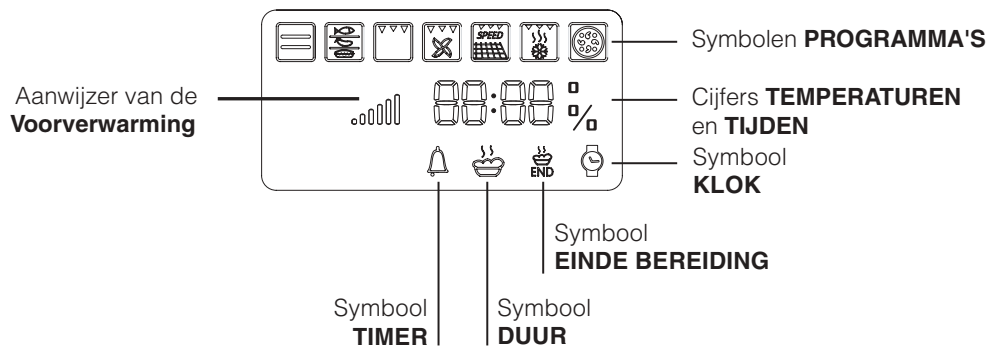
Aanzichttekening



Bedieningspaneel






Display



! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de oven deur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.




De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.


De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen. Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan. De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.

3. Als de aanwijzer van de voorverwarming  uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.

4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
 - het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
 - de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
 - de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding (zie kookprogramma's);
 - het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.
5. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij het programma GRILL is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de oven deur naar buiten komt.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door op de toets te drukken .

Programma's

NL

Kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C.

In het programma GRILL is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Ook deze kan handmatig worden gewijzigd.



Programma **TRADITIONELE**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.



Programma **MULTILEVEL**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.



Programma **GRILL**

Als u aan de THERMOSTAATKNOP draait, geeft het display niveaus van stroomsterkte weer die gaan van een minimum van 50% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.



Programma **GRATINEREN**

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.



Programma **SPEEDY BARBECUE**

Hiermee kunt u perfect barbecuen in uw eigen oven. Verzekert u van onberispelijk gegrild vlees, vis en groente. Snel en zonder rookverspreiding. De temperatuur staat vast op 270°C. De kooktijden kunnen naar wens worden ingesteld maar zijn voor uw gemak voor de verschillende gerechten weergegeven in de kooktabel (zie *Kooktabel*)



Programma **FREASY COOK**

Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.



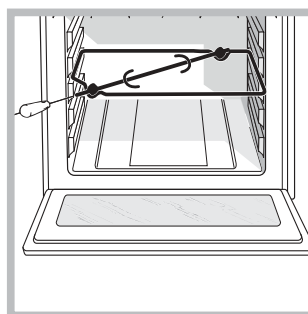
Programma **PIZZA**

Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **KEEP WARM**


Deze functie zorgt voor het warmhouden van reeds bereide gerechten of voor het verversen van gerechten. De temperatuur staat standaard op 65°C en kan niet worden gewijzigd.

Draaispit (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit met de knop




PROGRAMMA'S op de stand  of .

! Bij het programma  zal het draaispit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

De bereiding programmeren





! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.



Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

Om een programmering te annuleren draait u de PROGRAMMAKNOP op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies GRILL of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispits gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

SPEEDY BARBECUE

- Plaats de grill op stand 4 en de lekplaat met het water op stand 1.
- Dit is de juiste configuratie van de accessoires, waarmee u een perfecte barbecue kunt maken voor elk type gerecht, zonder rook en zonder vuil. Aan het einde van de bereiding zullen de vetten in de lekplaat met water worden opgevangen en zal het uitermate eenvoudig zijn de accessoires te reinigen.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Traditionele	Eend	1,5	2	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	2	1	ja	200-210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	1	ja	200	70-75
	Gebraden varkensvlees						
	Koekjes (kruimeldeeg)	1	2	1	ja	200-210	70-80
	Taarten	-	2	1	ja	180	15-20
		1	2	1	ja	180	30-35
MULTILEVEL	Pizza op 2 roosters (Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	220-230	20-25
			2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	200	20-30	
Grill	Makreel	1	4	3	nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	100%	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	100%	70-80
	Gratineren	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210
Inktvis		1	2	2	nee	200	30-35
Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)		1,5	-	-	nee	210	70-80
Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)		1,5	-	-	nee	210	60-70
Gebraden kalfs- of rundvlees		1	2	2	nee	210	60-75
Gebraden varkensvlees		1	2	2	nee	210	70-80
Lamsvlees		1	2	2	nee	210	40-45
Speedy Barbecue	Makreel	1	4	3	nee	270	11-16
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	270	6-11
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	270	4-6
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	270	6-11
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	270	11-16
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	270	11-16
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	270	11-16
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	270	6-8
Fready cook	Diepvriesproducten						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0,4	2	1	-	200	20
	Spinaziequiche	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Gebakken broodjes	0,4	2	1	-	180	25-30
	Kip-snacks	0,4	2	1	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten						
	Gebakken kippenvleugels	0,4	2	1	-	200	20-25
Verse etenswaren							
Koekjes (kruimeldeeg)	0,3	2	1	-	200	15-18	
Plumcake	0,6	2	1	-	180	45	
Kaaskoekjes	0,2	2	1	-	210	10-12	
Pizza	Pizza	0,5	2	1	ja	220	15-20
	Focaccia-brood	0,5	2	1	ja	200	20-25
Keep warm	Ontdooien		2 of 3	2	nee	65	-
	Rijzen		2 of 3	2	nee	65	60-90
	Opwarmen gerechten		2 of 3	2	nee	65	-
	Pasteuriseren		2 of 3	2	nee	65	-

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

* Doe de lekplaat op stand 1 met het water.

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de oven alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van

een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde kooktijd" (*zie Programma's*) en de "verlate automatische reiniging" (*zie Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de oven dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand. Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand.

De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

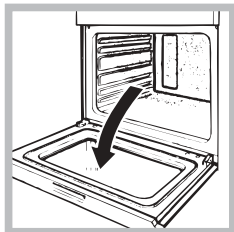
Schoonmaken van het apparaat

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
 - De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauwwarm is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
 - De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- !** Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

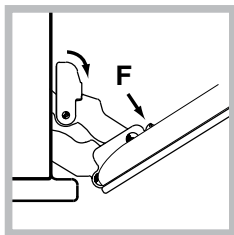
De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

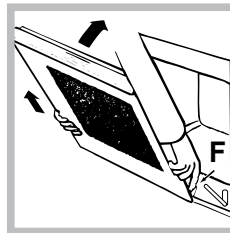
U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (zie afbeelding).



2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (zie afbeelding);



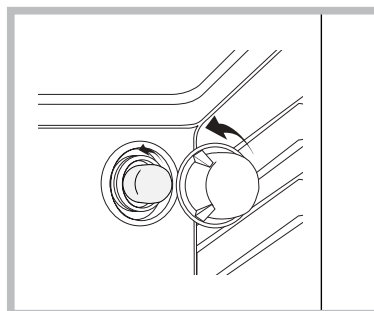
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers.

In deze gevallen moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

DE



Nederlands, 1



Deutsch, 12



Русский, 23



Ελληνικά, 34

IF 89 K.A
IF 89 K.A IX
IF 997 K.A
IF 997 K.A IX

Inhaltsverzeichnis

Installation, 13-14

Aufstellung
Elektroanschluss
Technische Daten

Beschreibung des Gerätes, 15

Geräteansicht
Bedienfeld
Display

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 16

Uhr einstellen
Kurzzeitwecker einstellen
Backofen in Betrieb setzen

Programme, 17-19

Garprogramme
Garzeit programmieren
Praktische Tipps
Tabelle der Garzeiten

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 20

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 21

Stromversorgung trennen
Gerät reinigen
Backofentür reinigen
Lampe ersetzen

Kundendienst, 22

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Achten Sie bitte darauf, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerät bei etwaigem Verkauf, Umzug oder Übergabe an einen anderen Benutzer stets beiliegt, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellung

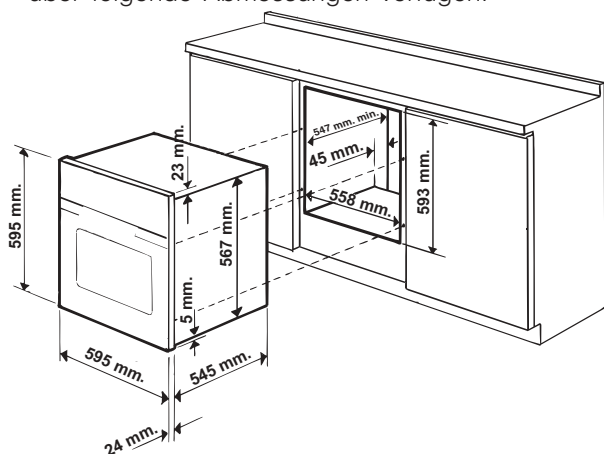
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe *Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

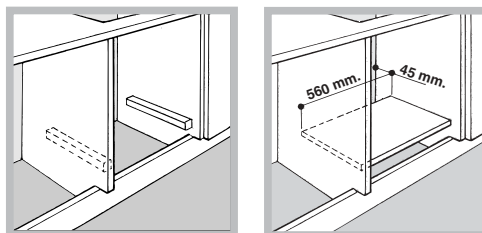
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100°C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen Unterschrank (siehe *Abbildung*) oder einen Hochschrank muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden unter Bezugnahme dieser Art von Installation gemessen.

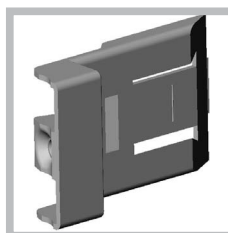
Belüftung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe *Abbildungen*).

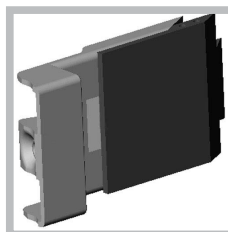


Zentrieren und Befestigen

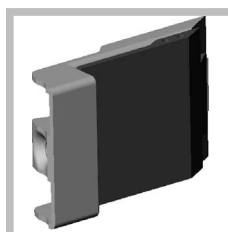
Die 4 seitlich am Backofen positionierten Klampen übereinstimmend mit den 4 Löchern des Rahmens ausrichten. Hierbei darauf achten, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm - der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (siehe *Abbildung*).



18 mm - die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (siehe *Abbildung*).



16 mm - die zweite Rille genutzt wird (siehe *Abbildung*).

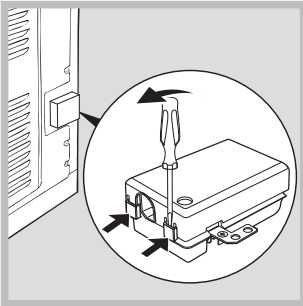
Befestigung des Gerätes am Möbel: Backofentür öffnen und die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehene Löcher einschrauben.

! Alle zum Schutz dienenden Teile so befestigen, dass sie nur mithilfe eines Werkzeugs entfernt werden können.

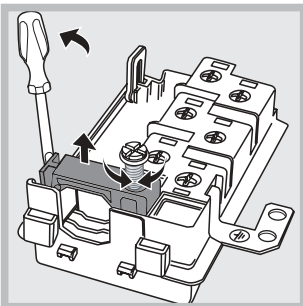
Elektroanschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (siehe Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).



2. Die Schraube der Kabelklemme abschrauben und durch das Anheben mithilfe des Schraubenziehers entfernen (siehe Abbildung).

3. Die Schrauben der Kontakte L-N- \perp abschrauben und die Drähte unter Berücksichtigung der entsprechenden Farben – Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (\perp) – unter den Schraubenköpfen befestigen.

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Das Kabel mit einem Normstecker entsprechend der am Typenschild angegebenen Last versehen (siehe nebenstehende Tabelle).

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten, der der Last und den einschlägigen Vorschriften entspricht, wobei der Erdleiter nicht vom Schalter getrennt werden darf. Das Versorgungskabel so verlegen, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss sicherstellen, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.

- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (siehe unten).
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (siehe unten).
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

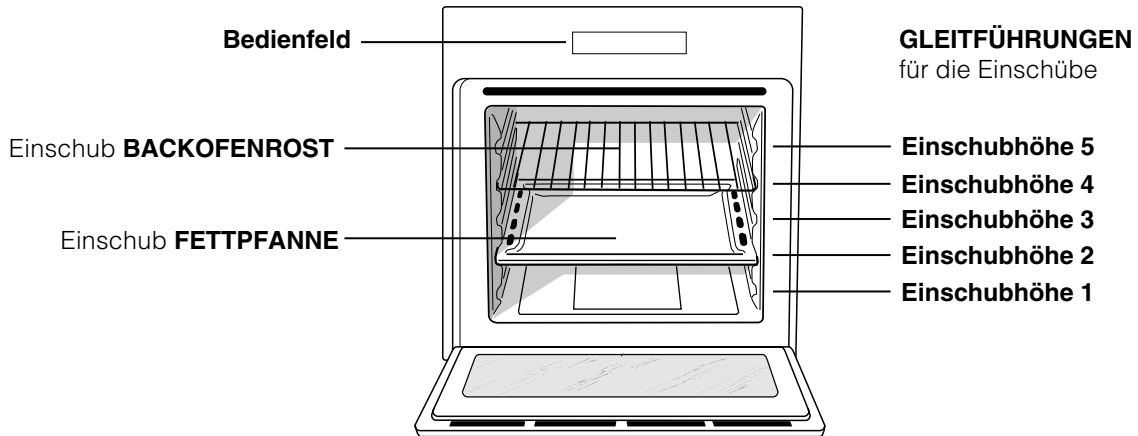
! Der Hersteller lehnt bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften jede Haftung ab.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 40 cm
Nutzvolumen	56 Liter
Elektrische Anschlüsse	Spannung 220-240 V~ 50 Hz Maximale Leistungsaufnahme 2800W (siehe Typenschild)
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energiekennzeichnung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion:  Ober/Unterhitze Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion:  Überbacken.
 	Dieses Gerät entspricht folgenden Gemeinschaftsrichtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen. 1275/2008 stand-by/off mode.

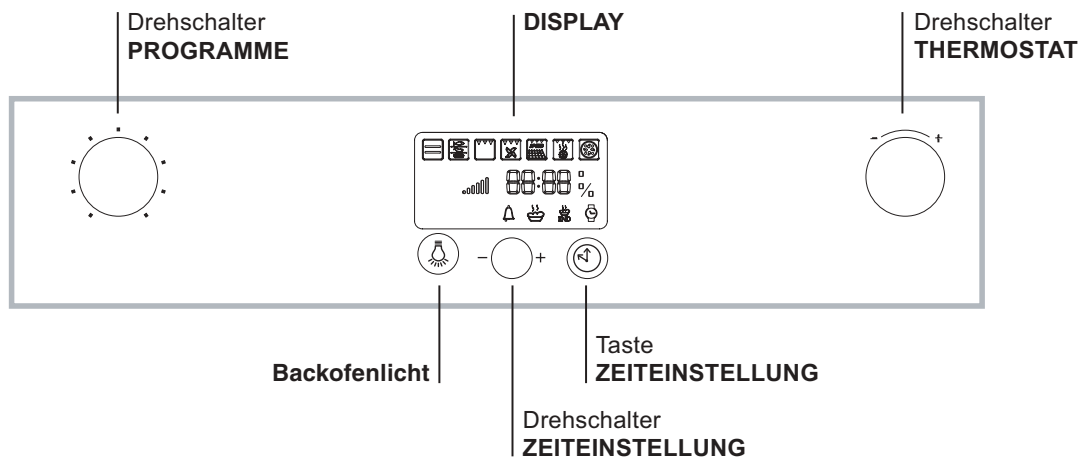
Beschreibung des Gerätes

Geräteansicht

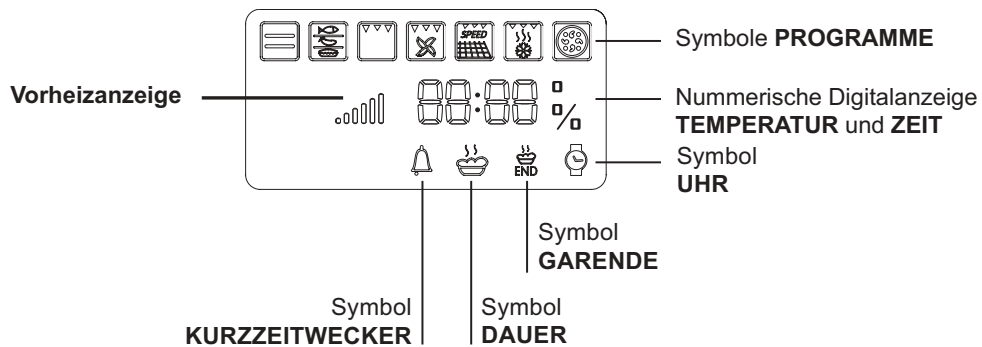
DE



Bedienfeld



Display







Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Bei der ersten Verwendung sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.




Uhr einstellen

! Die Uhr kann bei ein- oder ausgeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die ersten zwei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
3. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
4. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
5. Die Eingabe durch das Drücken der Taste  bestätigen.

Kurzzeitwecker einstellen

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
3. Die Eingabe durch das Drücken der Taste  bestätigen.
An dieser Stelle wird der Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf sich ein akustisches Signal aktiviert.

Backofen in Betrieb setzen

1. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen.

2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen. Die Vorheiz-Anzeige leuchtet auf.

Die Temperatur kann mithilfe des Drehschalters THERMOSTAT abgeändert werden.

3. Das akustische Signal deaktiviert sich, sobald die Vorheiz-Anzeige XXX ausgeblendet wird. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.

4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Ändern des Garprogramms über den Drehschalter PROGRAMME.
- Ändern der Temperatur über den Drehschalter THERMOSTAT.
- Programmieren der Dauer und des Garendes (*siehe Garprogramme*).

- Unterbrechen des Garvorgangs durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“.

5. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren.

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.


! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse

Zur Senkung der Außentemperatur wird mithilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Drücken der Taste eingeschaltet werden .

Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 40 °C und 250 °C eingestellt werden.

Bei dem Programm GRILL entspricht der voreingestellte Wert einer Leistungsstufe, die in Prozent angegeben wird. Dieser Wert lässt sich ebenfalls manuell einstellen.



Programm **Standard Plus**

Bei dieser Garart ist es empfehlenswert, nur einen Backofenrost zu verwenden, da ansonsten keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet werden kann.



Programm **ECHE HEISLUFT**

Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es ist möglich, maximal zwei Backofenröste gleichzeitig zu verwenden.



Programm **GRILL**

Den Drehschalter THERMOSTAT drehen. Dadurch werden die einstellbaren Leistungswerte (50 % bis 100 %) am Display angezeigt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.



Programm **ÜBERBACKEN**

Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.



Programm **SPEEDY GRILL**

Ermöglicht ausgezeichnete Grillresultate. Perfektes Grillieren von Fleisch, Fisch und Gemüse in kürzester Zeit und ohne Verbreitung von Rauch. Die voreingestellte Temperatur beträgt 270 °C. Die je nach Speise einstellbaren Garzeiten werden in der entsprechenden Tabelle wiedergegeben (*siehe Tabelle Garzeiten*)



Programm **FREEZE COOK**

Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einem Backofenrost erzielt.



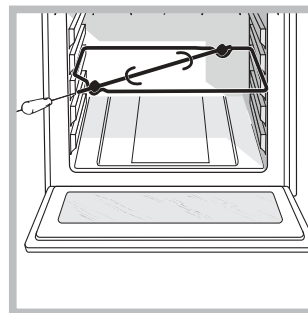
Programm **PIZZA**

Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden, starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wenn mehrere Backofenröste gleichzeitig verwendet werden, die jeweilige Position nach dem halben Garvorgang umtauschen.



Programm **WARMHALTEN**

Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten von bereits gegarten Gerichten oder das Aufwärmen von Speisen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 65°C und kann nicht abgeändert werden.

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:




1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß in Betrieb, indem Sie den Knopf PROGRAMME auf  oder  stellen.

! Ist das Programm  eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Garzeit programmieren





! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.



Garzeit programmieren

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
 2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
 3. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
 4. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm wird um 10.15 Uhr deaktiviert.

Ende der Garzeit programmieren

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die beiden numerischen Digitalanzeigen blinken.
3. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
4. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
5. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
6. Die Taste  zur Bestätigung erneut drücken.
7. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.

Lund Symbole  und  signalisieren, dass, eine Programmierung vorhanden ist. Das DISPLAY gibt das Garende und die Garzeit in Wechselfolge wieder. Die Programmierung kann durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“ rückgängig gemacht werden.

Praktische Tipps

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL

- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

SPEEDY BARBECUE

- Schieben Sie den Grillrost auf die Einschubhöhe 4 und die Fettpfanne mit Wasser in die Einschubhöhe 1 ein.
- Das ist die richtige Einstellung des Zubehörs, um jede Speise ohne Rauchbildung und ohne Verschmutzung perfekt zu grillen. Am Ende der Garzeit wird das Fett mit Wasser vermischt in der Fettpfanne sein und somit kann alles ganz einfach gereinigt werden.

PIZZA

- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren. Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
			Standard-Führungen	Gleit-Führungen			
Standard Plus	Ente	1,5	2	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	2	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	2	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	2	1	Ja	180	15-20
	Kuchen	1	2	1	Ja	180	30-35
ECHTE HEISSLUFT	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Kuchen auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	200	20-30	
Grill	Makrelen	1	4	3	Nein	100 %	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	100 %	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	100 %	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	100 %	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	100 %	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	100 %	15-20
	Würste	0,7	4	3	Nein	100 %	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	100 %	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	100 %	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100 %	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100 %	70-80
	Überbacken	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210
Tintenfische		1	2	2	Nein	200	30-35
Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)		1,5	-	-	Nein	210	70-80
Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)		1,5	-	-	Nein	210	60-70
Kalbs- oder Rinderbraten		1	2	2	Nein	210	60-75
Schweinebraten		1	2	2	Nein	210	70-80
Lamm		1	2	2	Nein	210	40-45
Speedy Grill*	Makrelen	1	4	3	Nein	270	11-16
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	270	6-11
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	270	4-6
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	270	6-11
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	270	11-16
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	270	11-16
	Würste	0,7	4	3	Nein	270	11-16
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	270	6-8
Freeze Cook	Tiefkühlgerichte						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0,4	2	1	-	200	20
	Quiche	0,5	2	1	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0,4	2	1	-	180	25-30
	Hühnchen	0,4	2	1	-	220	15-20
	Fertiggerichte						
	Geflügel	0,4	2	1	-	200	20-25
Frische Fertiggerichte	Mürbeteiggebäck	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum Cake	0,6	2	1	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,2	2	1	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0,5	2	1	Ja	220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	200	20-25
Warmhalten	Auftauen		2 oder 3	2	Nein	65	-
	Hefeteig		2 oder 3	2	Nein	65	60-90
	Aufwärmen		2 oder 3	2	Nein	65	-
	Pasteurisation		2 oder 3	2	Nein	65	-

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

* Die mit Wasser gefüllte Fettpfanne in die Einschubhöhe 1 einschieben.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Drehschalter auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (*siehe Kundendienst*) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten

körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.

Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die zuständige öffentliche Stelle oder an den jeweiligen Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Der Backofen kann in diesem Sinne über die Programmvorwahl – vor allem hinsichtlich der Funktionen „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Garprogramme*) und „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (*siehe Reinigung und Pflege*) programmiert werden.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Stromversorgung trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege das Gerät vom Stromnetz trennen.

Gerät reinigen

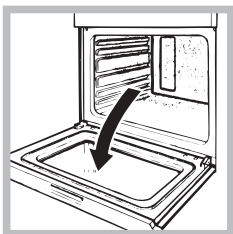
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).

! Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

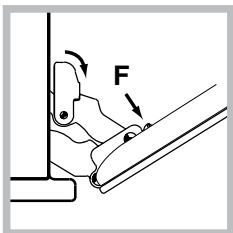
Backofentür reinigen

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.

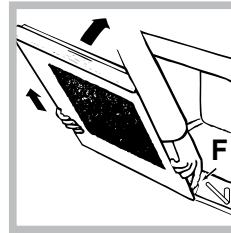
Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.



1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (*siehe Abbildung*).



2. Die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel anheben und drehen (*siehe Abbildung*).



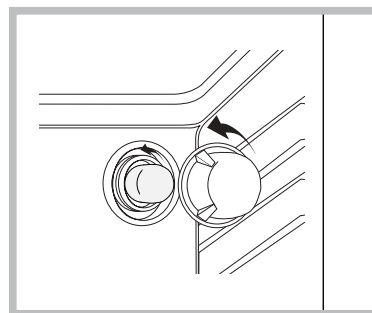
3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen F und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (*siehe Abbildung*).

Die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampe ersetzen



Die Backofenlampe wie folgt ersetzen:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

Kundendienst

DE

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F" gefolgt von Nummern. In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen sind dem Typenschild am Gerät zu entnehmen.



Nederlands, 1



Deutsch, 12



Русский, 23



Ελληνικά, 34

IF 89 K.A
IF 89 K.A IX
IF 997 K.A
IF 997 K.A IX

Содержание

Установка, 24-25

Расположение
Электрическое подключение
Технические данные

Описание изделия, 26

Общий вид
Консоль управления
Дисплей

Включение и эксплуатация, 27

Настройка часов
Настройка таймера
Включение духового шкафа

Программы, 28-30

Программы приготовления
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 31

Общие требования по безопасности
Переработка
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 32

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки

Техническое обслуживание, 33

Монтаж

RS

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

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами.

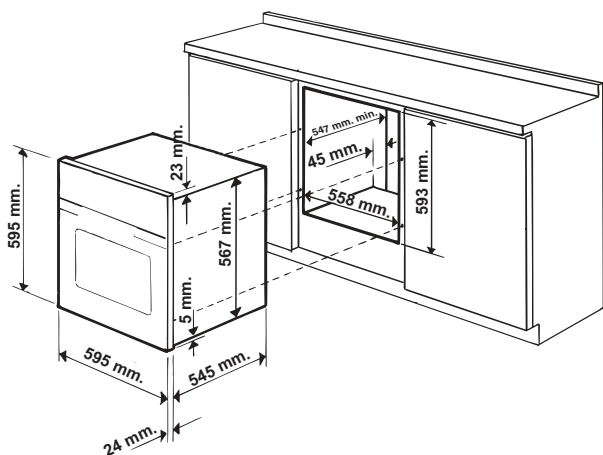
Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

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

Встроенный монтаж

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

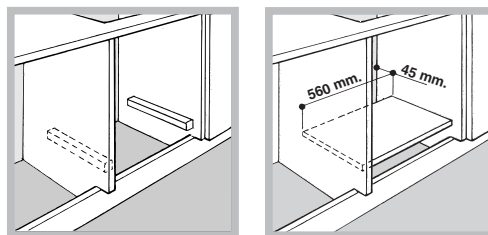
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа под кухонным топом (см. рисунок) или в колонну ниша кухонного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



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

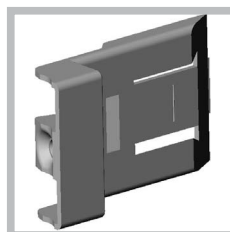
Вентиляция

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

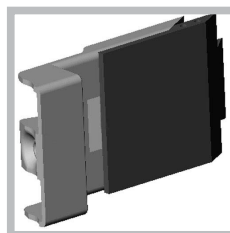


Центровка и крепление

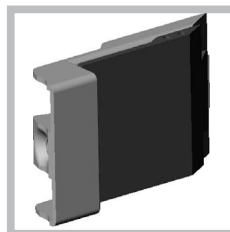
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в периметральной раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (см. схему);



толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (см. схему);



толщина 16 мм: используйте второй паз (см. схему).

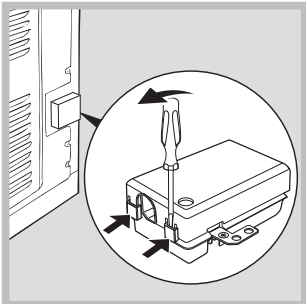
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и закрутите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

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

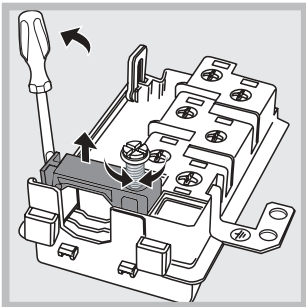
Электрическое подключение

! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны 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. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).

3. Отвинтите винты контактов L-N- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N)

Коричневый (L) Желто-зеленый (\perp).

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную 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, рассчитанный 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.

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

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;

- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте 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 требований.

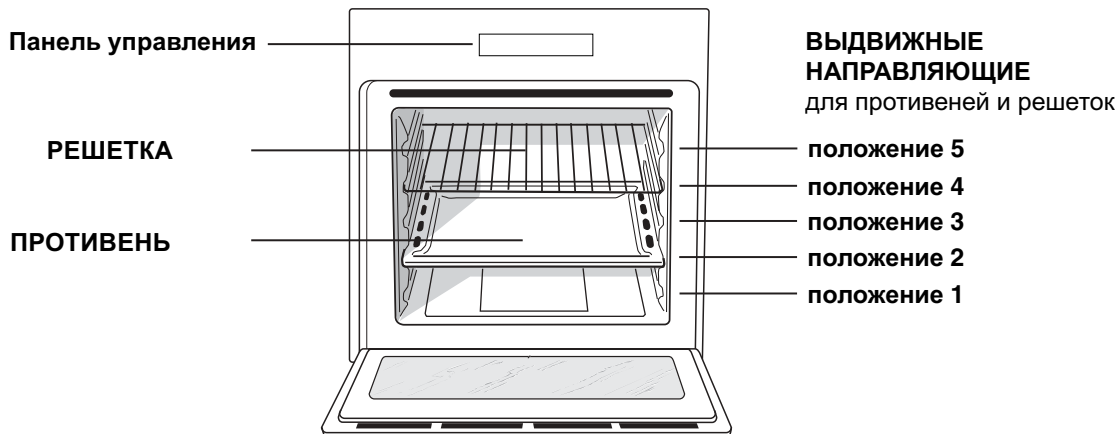
ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 40 см.
Объем	л 56
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50 Гц, максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт (см. паспортную табличку)
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева: Традициональная: Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: Запеканка.
 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/СЕ с последующими изменениями. 1275/2008 stand-by/off mode.

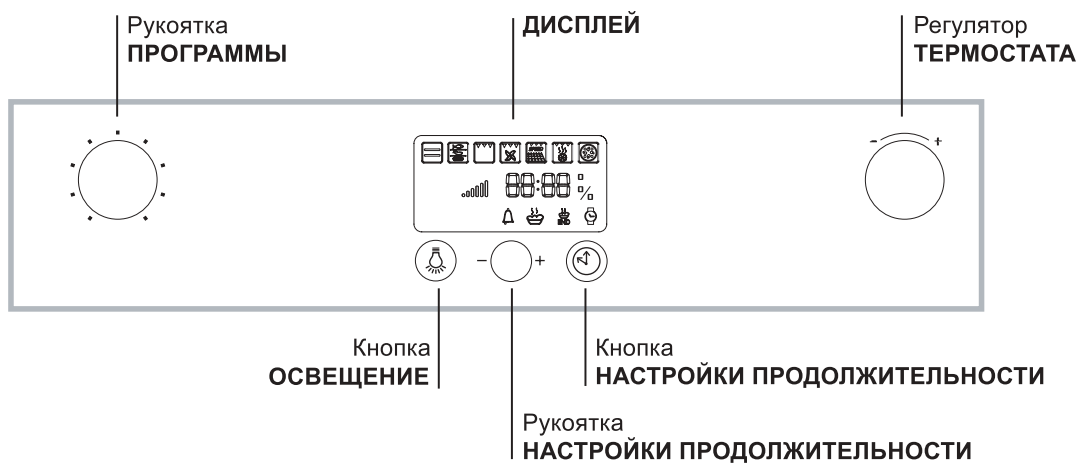
Описание изделия

RS

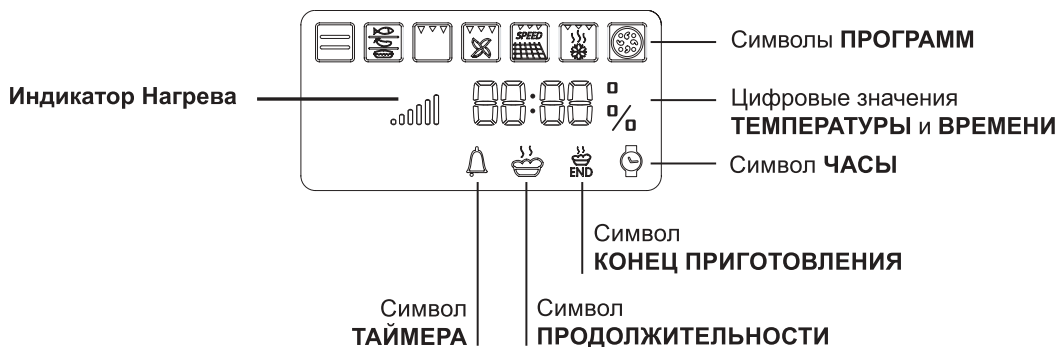
Общий вид



Консоль управления







Дисплей



! 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.




Настройка часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и первые два цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
5. вновь нажмите кнопку  для подтверждения.


Настройка таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
3. вновь нажмите кнопку  для подтверждения. На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Духовой шкаф начнет фазу предварительного нагрева, и загорится индикатор нагрева. Настройка температуры производится при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.

3. Когда индикатор предварительного нагрева погаснет , и раздастся звуковой сигнал завершения нагрева духовки: поместите в нее продукт.

4. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления (*см программы приготовления*);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

5. 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 продолжения программы, не сохраняется после возобновления электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программах ГРИЛЬ 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 прилегающую решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа может быть включено в любой момент при выключенной духовке при

помощи кнопки .

Программы

RS

Программы приготовления

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C.

В программе ГРИЛЬ заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.



Программа ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА

В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.



Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно одновременно использовать не более двух уровней в духовке.



Программа ГРИЛЬ

Поворачивая регулятор ТЕРМОСТАТ, на дисплее показываются все возможные уровни мощности от 50% до 100%. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программа ЗАПЕКАНКА

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 SPEEDY БАРБЕКЮ

Нажмите эту кнопку, и Ваш духовой шкаф превратится в идеальный мангал. Этот режим обеспечивает оптимальную жарку мяса, рыбы и овощей, быстро и без выделения дыма. Автоматически задается температура 270°C.

Рекомендуемая продолжительность приготовления разных видов продуктов, настраиваемая в зависимости от Ваших предпочтений, указана в таблице приготовления (см. Таблицу Приготовления)



Программа FREASY COOK

Программа не нуждается в предварительном нагреве духовки. Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженных или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.



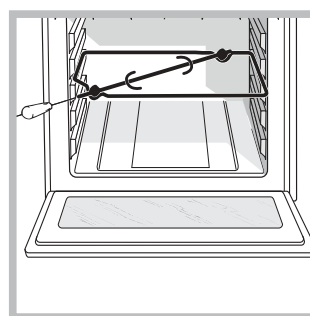
Программа ПИЦЦА

Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа РОЗОГРЕВАНИЕ

Этот режим позволяет разогреть уже готовые блюда или сохранять их горячими. Температура в этом режиме фиксированная - 65°C и не может быть изменена.


Вертел (имеется только в некоторых моделях)



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 при помощи рукоятки




ПРОГРАММЫ  или .

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

Программирование приготовления







! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровые значения;
 2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону "+" и "-" для выставления нужной продолжительности;
 3. вновь нажмите кнопку  для подтверждения;
 4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.
- Пример: в 9.00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Настройка окончания приготовления

! Настроить окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
 2. затем нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и два цифровых значения;
 3. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону "+" и "-" для настройки часов;
 4. вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
 5. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону "+" и "-" для выставления минут;
 6. вновь нажмите кнопку для подтверждения ;
 7. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.
- Включенные символы  и  означают, что была задана какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления. Для отмены программы поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

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 ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

ГРИЛЬ

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

SPEEDY ГРИЛЬ

- Вставьте решетку на 4-ый уровень, а противень с водой на 1-ый.
- Это правильное положение аксессуаров, позволяющее получить отлично зажарить в режиме гриль любой продукт без образования дыма и загрязнения. По завершении жарки жиры стекают на противень с водой, что значительно облегчает чистку деталей.

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Традиционный режим	Утка	1,5	2	1	да	200-210	70-80
	Курица	1,5	2	1	да	200-210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	1	да	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	1	да	200-210	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	1	да	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	1	да	180	30-35
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	220-230	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	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	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	190	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	200	20-30
ГРИЛЬ	Скумбрия	1	4	3	нет	100%	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	100%	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	100%	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	нет	100%	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	100%	15-20
	Колбаски-шпикички	0,7	4	3	нет	100%	15-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	100%	10-12
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	нет	100%	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	100%	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	100%	70-80
	Запеканка	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210
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
Speedy Барбекю*	Скумбрия	1	4	3	нет	270	11-16
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	270	6-11
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	270	4-6
	Филе трески	0,7	4	3	нет	270	6-11
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	270	11-16
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	270	11-16
	Колбаски-шпикички	0,7	4	3	нет	270	11-16
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	270	6-8
Freeasy cook	Мороженые продукты						
	Пицца	0,3	2	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0,4	2	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0,5	2	1	-	220	30-35
	Пирожки	0,3	2	1	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0,4	2	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0,4	2	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты						
	Жареные куриные крылышки	0,4	2	1	-	200	20-25
Сырые продукты							
Печенье (песочное)	0,3	2	1	-	200	15-18	
Бисквитный кекс	0,6	2	1	-	180	45	
Печенье из слоеного теста с сыром	0,2	2	1	-	210	10-12	
Пицца	Пицца	0,5	2	1	да	220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	200	20-25
Разогревание	Размораживание		2 или 3	2	нет	65	-
	Расстойка		2 или 3	2	нет	65	60-90
	Разогревание готовых блюд		2 или 3	2	нет	65	-
	Пастеризация		2 или 3	2	нет	65	-

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

* Установите противень с водой на 1-ый уровень.

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

Общие правила 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, 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.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность 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 возгораемых предметов: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы рукоятки-регуляторы находились в положении «0», когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель 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. *Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- 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.

- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью вторичного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/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 окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальный центр по сбору вторсырья или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность вас дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой» (см. *Техническое обслуживание и уход*).
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

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

Если в течение 2-х минут не производится никаких действий, изделие автоматически переходит в режим энергосбережения.

Режим энергосбережения показывается символом «Часы» с яркой подсветкой.

При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Техническое обслуживание и уход

RS

Обесточивание изделия

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

Чистка изделия

- 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 коррозионные 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.

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

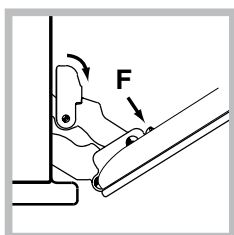
Чистка дверцы

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.

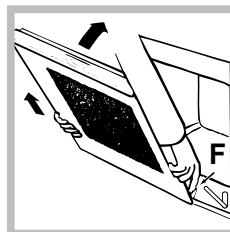
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);



2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



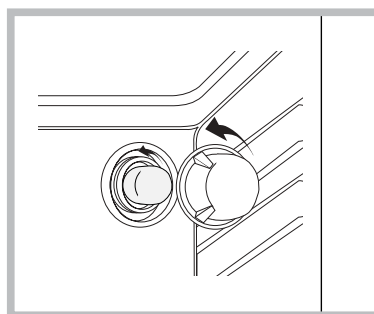
обратном порядке.

3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью; Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. рисунок). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки



Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14. Восстановите крышку на место (см. рисунок).

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F” с последующим номером.

В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

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