



KA-70P19BNM-EU

Piekarnik / Oven

SV Användarmanual

PT Manual de Instruções

RO Manual de Utilizare

PL Instrukcja obsługi

SK Návod na Obsluhu

MK Корисничко упатство

UK Посібник користувача






SHARP

Be Original.

Tack för att du valt denna produkt.

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

Ikon	Typ	Betydelse
	VARNING	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	RISK FÖR ELEKTRISK STÖT	Risk för farlig spänning
	BRAND	Varning; brandrisk/brandfarligt material
	FÖRSIKTIGHET	Fara för person- eller egendomsskada
	VIKTIGT/OBSERVERA	Korrekt drift av systemet

INNEHÅLL


1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER	3
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar	3
1.2 Installationsvarningar.....	5
1.3 Under användning	6
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	7
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING	9
2.1 Instruktioner till installatören	9
2.2 Installation av ugnen.....	9
2.3 Elektrisk anslutning och säkerhet	10
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	12
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	13
4.1 Ugnsfunktioner	13
4.2 PIZZATILLAGNING	15
4.3 Tillagningstidstabell	16
4.4 Användning av Digital Touch-timer	16
4.5 Tillbehör.....	18
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	20
5.1 Rengöring	20
5.2 Underhåll	22
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT	23
6.1 Felsökning	23
6.2 Transport	23



1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER



- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe för referens vid behov.
- Denna manual har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.

1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.


  **WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningstorna.

  **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Under användning blir apparaten het. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inne i ugnen.
- Handtag kan bli heta efter en kort stunds


användning.

- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnslucksglasets och andra ytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.

 **⚠ VARNING:** För att undvika risk för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut.

 **⚠ FÖRSIKTIGHET:** Tillgängliga delar kan vara heta vid tillagning eller grillning. Håll små barn borta från apparaten när den används.

- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gstryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för denna apparat finns angivna på etiketten.

 **⚠ FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för användning utomlands eller i kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckshandtagen för att lyfta eller flytta apparaten.
- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.
- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den medan den är öppen.
- Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.

1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast, etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.
- Skydda dina apparat från atmosfären. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.

- Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

1.3 UNDER ANVÄNDNING

- När du först använder ugnen kan du märka en viss lukt. Detta är helt normalt och orsakas av isoleringsmaterialen på värmeelementen. Vi föreslår att innan du använder ugnen för första gången lämnar du den tom och ställer in maximal temperatur i 45 minuter. Se till att miljön där produkten är installerad är väl ventilerad.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under och efter tillagningen. Den heta ångan från ugnen kan orsaka brännskador.
- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ur och byta mat i ugnen.
- Under inga omständigheter får ugnen fodras med aluminiumfolie eftersom överhettning kan uppstå.
- Placera inte tillagningskärl eller bakplåtar direkt på botten av ugnen medan du lagar mat. Basen blir mycket varm och skador kan uppstå på produkten.



Lämna inte ugnen obevakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Häll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.

- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.
- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att du inte spiller eller tappar het mat när du tar ut den ur


ugnen.

- Lämna inget på ugnsluckan medan den är öppen. Detta kan ge obalanser hos ugnen eller skada luckan.
- Häng inte handdukar, trasor eller kläder från apparaten eller handtagen.


1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.
- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontakter vår auktoriserade serviceagent vid behov.

EU-försäkran om överensstämmelse

 Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.

 Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.

Avyttring av din gamla apparat



Symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till ett tillämpligt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom

att säkerställa att denna produkt bortskaffas på rätt sätt kommer du att bidra till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallstjänst eller återförsäljaren där du köpte produkten.

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).
- Om produkten innehåller borttagbara hyllguider (ledningsspår) och användarhandboken innehåller recept som yoghurt ska hyllguiderna tas bort och ugnen användas i det angivna tillagningsläget. Information om borttagning av ledningshyllan är inkluderad i avsnittet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.

2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

Allmänna instruktioner

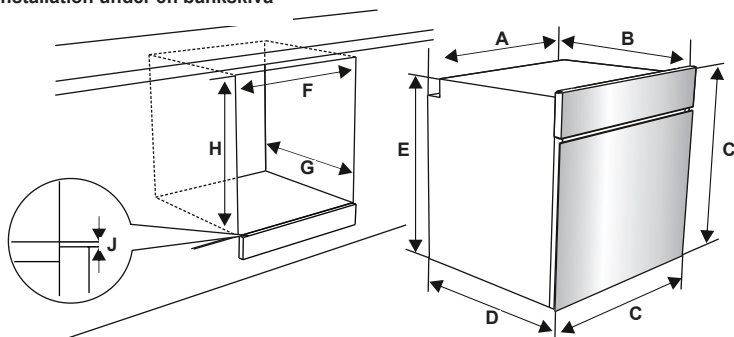
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistenta mot temperaturer över 100° C.
- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller tortkumlare.

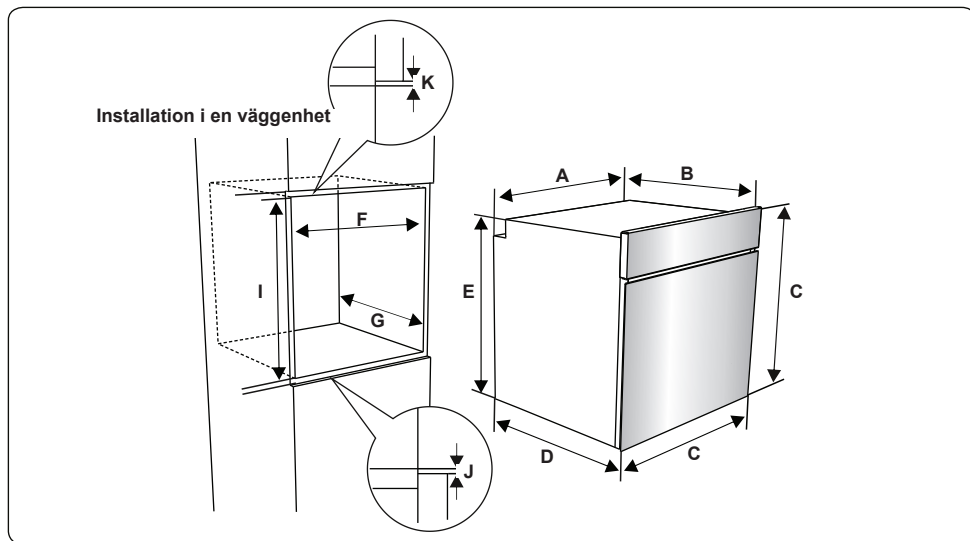
2.2 INSTALLATION AV UGNEN

Apparaterna levereras med installationssatser och kan installeras i en bänkskiva med lämpliga dimensioner. Måtten för håll och ugnsinstallation ges nedan.

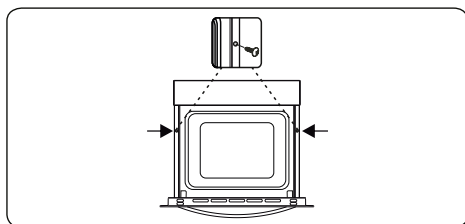
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Installation under en bänkskiva





Sätt i ugnen i skåpet genom att skjuta framåt, efter att ha gjort de elektriska anslutningarna. Öppna ugnsluckan och skruva i 2 skruvar i hålen i ugnsråmen. När produktramen vidrör hålighetens träyta ska du dra åt skruvarna.



2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

⚠ VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

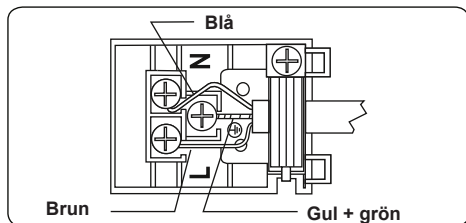
⚠ VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.

- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningsvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen,


och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).

- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adapttrar, grenuttag och/eller förlängningsladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpölig fränskiljare (med minst 3 mm kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.
- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220-240V. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.
- Strömkabeln (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att anslutas till apparaten, även om apparaten står vid skåpets framkant.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.

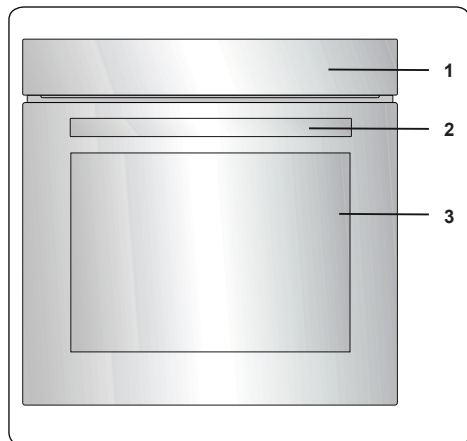
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.



3. PRODUKTFUNKTIONER

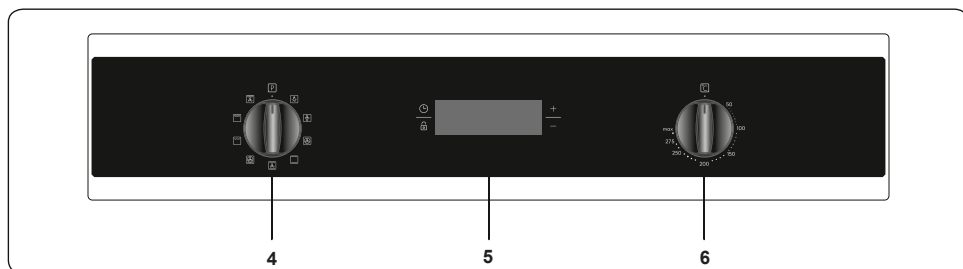
 **Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

Komponentlista



1. Kontrollpanel
2. Ugnsluckshandtag
3. Ugnslucka

Kontrollpanel

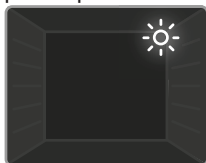


4. Kontrollreglage för ugnsfunktion
5. Timer
6. Reglage för ugnstermostat

4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 UGNSFUNKTIONER

* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.

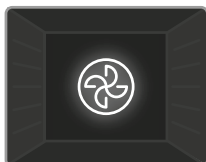


Ugnslampa: Endast ugnslampor kommer tändas. Den kommer vara på under hela matlagningstiden.



Defrostfunktion: Ugnens varningslampor tänds och fläkten börjar fungera. För att använda defrostfunktionen, ta

din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostas för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina den.



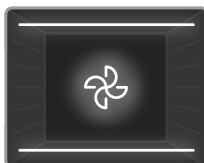
Turbofunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringvärmeelementet och fläkten går igång. Turbofunktionen

fördelar jämnt värmen i ugnen så att all mat på alla rack tillagas på ett jämnt sätt. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



Statisk tillagningsfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningsfunktionen

avger värme, vilket garanterar jämn matlagning. Detta är perfekt för att göra bakverk, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget med den här funktionen.



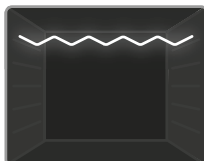
Fläktfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktion är

lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen, vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



Pizzafunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringen, de lägre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktionen är

idealisk för att tillaga mat som pizza, jämnt på kort tid. Medan fläkten jämnt fördelar ugnsvärmen, tillagar det nedre värmeelementet maten.

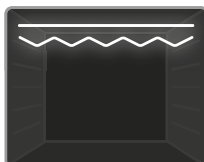


Grillfunktion: Ugnens termostat slås på och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för att grilla

och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta trädnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

⚠ Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190°

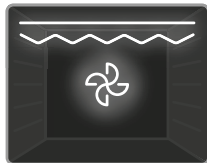
C.



Snabbgrillfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för

snabbgrillning och för grillning av mat med en större yta, som till exempel kött. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trädnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

! **Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



Dubbelgrill och fläkthfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och grillen, de övre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktion används för snabbgrillning av tjockare mat och för grillning av mat med en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen aktiveras tillsammans med fläkten för att garantera jämn tillagning. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trädnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

! **Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.

4.2 PIZZATILLAGNING

Pizzatillagningstabell						
Pizzatillagning-sutrustning	Typ av pizza	Ugnsfunktion	Temperatur (°C)	Hyll-nummer	Förvärmning (minuter)*	Ungefärlig tillagningstid (minuter)
Pizzasten	Pizza med tunn skorpa	Pizza	Max	1	15-25	2,5-3
Standardugnsplåt	Pizza med tunn skorpa					3-3,5
Pizzasten	Pizza med tjock skorpa					2,5-3
Standardugnsplåt	Pizza med tjock skorpa					3-3,5
Standardugnsplåt	Fryst pizza		210**	3	9-12	5-10



Varningar

- Placera tillagningstillbehören på den 1:a hyllan. Förvärm ugnen till maximal temperatur (320 °C) med tillagningstillbehören (pizzasten eller bakplåt) inuti.



Se till att det finns en pizzasten eller bakplåt i ugnen under förvärmningsperioden. Annars kommer din tillagningstid att vara längre och botten av pizzan kanske inte tillagas tillräckligt.

- För en god pizza bör ugnstemperaturen ställas in på max.
- Pizzadegen är färsk hemgjord och rullad tunn (ca 3-4 mm tjock) så får du den bästa pizzaupplevelsen.
- När förvärmningen är klar, placera pizzan på pizzastenen eller plåten inuti ugnen med hjälp av en spade. Stäng ugnsluckan så snart som möjligt. Annars kommer din pizzatillagningstid att vara längre eftersom ugnstemperaturen minskar.
- Kontrollera ständigt tillagningstiden, eftersom tillagningsprocessen tar mycket kort tid. Annars kan din pizza brännas vid. Se tillagningstabellen för tidsinformation.




*Fortsätt förvärma tills termostatlampen eller -symbolen slocknar (cirka 15-25 minuter).

**Vid tillagning av fryst pizza, använd den temperatur och tid som anges av tillverkaren på förpackningen.



Temperaturerna och tiderna i tillagningstabellen ovan har testats i våra laboratorier och dessa värden är; Det kan variera beroende på kvalitet, kvantitet, temperatur på materialet som ska tillagas och den nätspänning som används.

4.3 TILLAGNINGSTIDSTABELL

Funktion	Disk			 min.
Statisk	Smördeg	2 - 3- 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3- 4	170-190	30-40
	Kaka	2 - 3- 4	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
Fläkt	Kyckling	2 - 3- 4	200	45-60
	Smördeg	2 - 3- 4	170-190	25-35
	Sockerkaka	2 - 3- 4	150-170	25-35
	Kaka	2 - 3- 4	150-170	25-35
Turbo	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3- 4	200	45-60
	Smördeg	2 - 3- 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3- 4	150-170	30-40
Grillning	Kaka	2 - 3- 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
	Grillade köttbullar	7	200	10-15
	Kyckling	*	190	50-60
	Kotlett	6 - 7	200	15-25
	Biffstek	6 - 7	200	15-25

*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

4.4 ANVÄNDNING AV DIGITAL TOUCH-TIMER



Funktionsbeskrivning	
	Autotillagning
	Termostatsymbol
	Tillagningstid
	Knapplös
	Äggklocka
	Lägesfunktion
	Minska timer
	Öka timer
	Timerdisplay

Tidsjustering

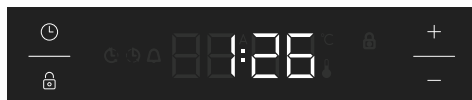
Tiden måste ställas in innan du börjar använda ugnen. Efter strömanslutningen blinkar symbolen "A" och "0:00" på displayen.



1. Tryck på knapparna "+" och "-" samtidigt. Punkten i mitten av skärmen börjar blinka.



2. Justera tiden medan punkten blinkar med hjälp av "+" och "-".



3. Efter några sekunder slutar punkten att blinka och förblir upplyst.

! Knapplås

Knapplåset aktiveras automatiskt efter att timern inte har använts på 5 sekunder. "A"-symbolen visas och förblir upplyst. För att låsa upp timerknapparna, trycker du på och håller ned knappen "A" i 2 sekunder. Önskad åtgärd kan då utföras.

Hörbar varning tidsjustering

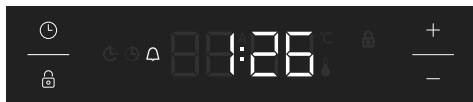
Den hörbara varningstiden kan ställas in när som helst mellan "00:00" och "23:59". Den hörbara varningstiden är endast för varningsändamål. Ugnen kommer inte att aktiveras med denna funktion.



1. Tryck på "A". Symbolen A kommer att börja blinka och "0:00" kommer att visas.



2. Välj önskad tidsperiod med "+" och "-" knapparna medan A blinkar.



3. Symbolen A förblir tänd, tiden sparas och varningen ställs in.

När timern når noll, kommer en ljudsignal att höras och symbolen A blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudsignalen och symbolen A försvinner.

Halvautomatisk tidsinställning (tillagningsperiod)

Denna funktion hjälper dig att laga mat under en bestämd tidsperiod. En tidsperiod mellan 0 och 10 timmar kan ställas in. Förbered maten för tillagning och placera den i ugnen.

1. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur med hjälp av kontrollvreden.



2. Tryck på "A" tills du ser "dur" och symbolen A på displayskärmen. Symbolen "A" blinkar.



3. Välj önskad tillagningsperiod med "+" och "-" knapparna.



4. Den aktuella tiden visas på skärmen igen och symbolerna "A" och A förblir upplysta.

När timern når noll stängs ugnen av och en ljudsignal hör. Symbolerna "A" och A blinkar. Vrid båda kontrollvreden till läge "0" och tryck på valfri knapp på timern för att stoppa varningsljudet. Tryck på "A" i 2 sekunder "A" symbolen försvinner och timern växlar tillbaka till manuell funktion.

Ljudjustering

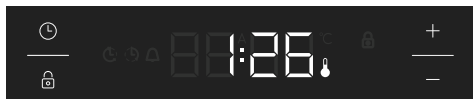
För att justera volymen på det hörbara varningsljudet, medan den aktuella tiden visas, håller du "-" - knappen intryckt i 3 sekunder tills en ljudsignal hör. "ton1" visas på displayen. Efter detta, varje gång du trycker på "-" -knappen, kommer en annan signal att ljuda. Det finns fyra olika typer av signalljud. Om "OFF" väljs kommer alla ljud att stängas av utom larm- och felljud. Välj önskat signalljud och tryck inte på några andra knappar. Efter en kort tid

kommer det valda signalljudet att sparas.

Justering av ljusstyrka

För att justera displayens ljusstyrka, tryck och håll ned "+"-knappen i 3 sekunder. "br1" visas på displayen. Efter detta, varje gång du trycker på "+"-knappen, kommer en annan ljusstyrka att visas.

Termostatsymbolen

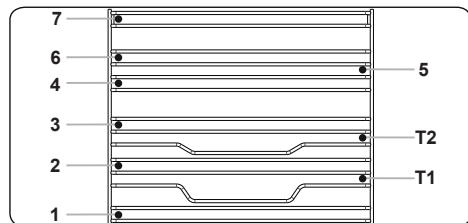


Termostatsymbolen (🔥) aktiveras automatiskt när ugnstermostaten är igång.

4.5 TILLBEHÖR

EasyFix-trådrocket

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringsstrasa vid första användningen.



- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan fläktkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 7.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåtillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåtillagning med teleskopskenorna.
- Nivå 2 och Nivå 4 rekommenderas för dubbelnivåtillagning.

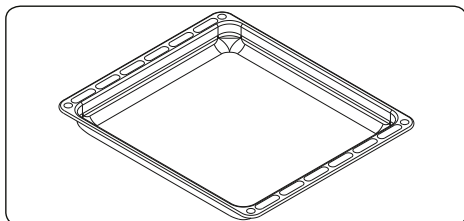
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenorna.

****Tillbehör kan variera beroende på modell.

Den djupa formen

Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

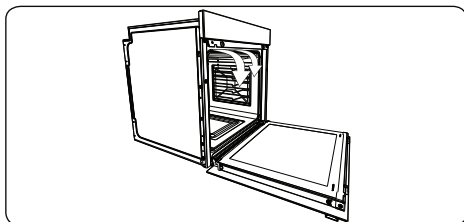
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



FÖRST I VÄRLDEN

Varmluftsskyddssystem i inbyggda ugnar

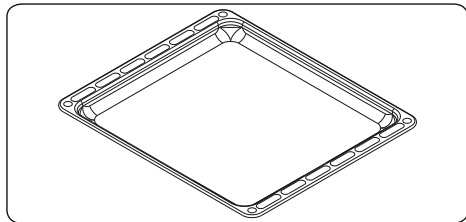
Det patenterade varmluftsskyddssystemet förhindrar att varm luft når slutanvändaren genom att skapa en luftrida när ugnsluckan öppnas.



Den grunda formen

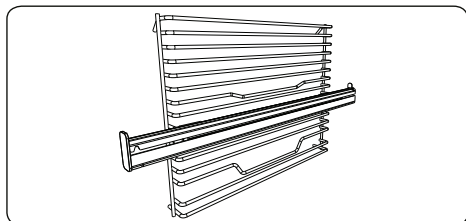
Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



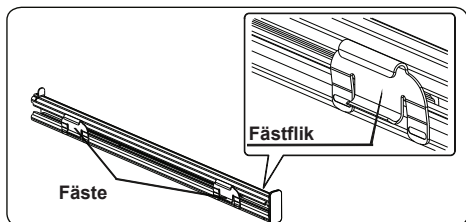
Trådack med Easyfix helt utdragbar teleskopskena

Teleskopskenan kan dras ut helt för enkel åtkomst till maten.

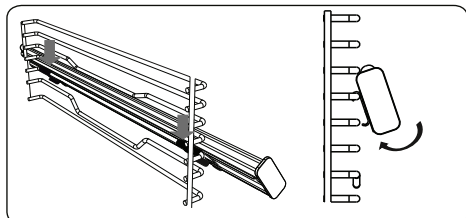


Teleskopskenor

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringstrasa vid första användningen.



- Teleskopskenorna låses fast i sitt läge på trådacket med fästflikarna på fästena.
- Ta bort sidolisten. Se avsnittet "Borttagning av trådhyllan".



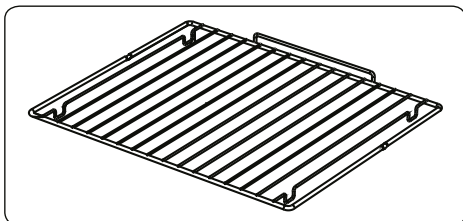
- Varje teleskopskena har övre och nedre fästena med vars hjälp skenorna kan

flyttas.

- Häng fast teleskopskenans övre fästen i sidorackets referensnivåtråd och tryck samtidigt på de nedre fästena tills du tydligt hör att fästena kläms fast i sidorackets fästnivåtråd.
- Vid borttagning, håll i främre delen av skenan och följ föregående instruktioner i omvänd ordning.

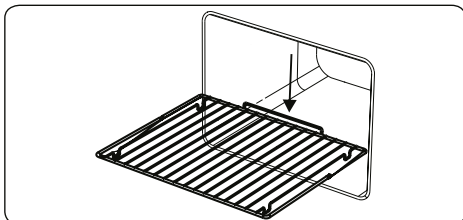
Trådgallret

Trådgallret är mest lämpligt för grillning eller tillagning av mat i ugnsvänliga behållare.



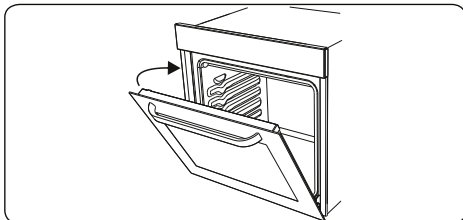
⚠ VARNING

Placera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut in det så långt det går.



Ugnslucka med mjuk stängning

Ugnsluckan stängs långsamt av sig själv när den släpps strax innan stängt läge.



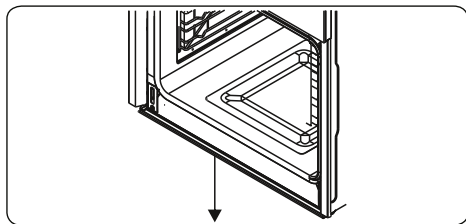
Vattenuppsamlaren

I vissa fall av tillagning kan kondens uppträda på ugnsdörrens inre glas. Detta är inte ett produktfel.

Öppna ugnsluckan i grillpositionen och låt den vara i denna position i 20 sekunder.

Vatten kommer droppa till uppsamlaren.

Låt ugnen svalna och torka av insidan av luckan med en torr handduk. Denna procedur måste genomföras regelbundet.



5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.1 RENGÖRING

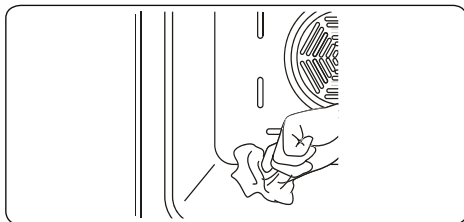
⚠ VARNING: Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.

Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av tillverkaren innan du använder det på din apparat.
- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytorna.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller målade delar av din apparat.
- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emaljerade ugnar rengörs bäst när ugnen är varm.
- Torka ugnen med en mjuk trasa som blöts i tvålatten efter varje användning. Torka sedan ugnen igen med en våt trasa och torka sedan.
- Du kan behöva använda ett flytande rengöringsmedel ibland för att helt rengöra ugnen.




Rengöring av glasdelarna


- Rengör regelbundet glasdelarna på din apparat.

- Använd glasrengöring för att göra rent insidan och utsidan av glasdelarna. Skölj sedan och torka dem noggrant med en torr trasa.

Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.

 Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.

 Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

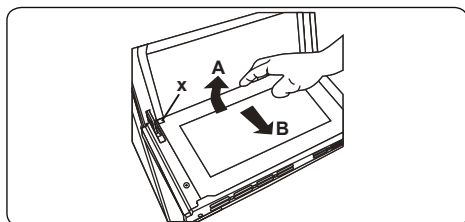
Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart. Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckborttagningsmedel, avfettningsmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

Borttagande av innerglas

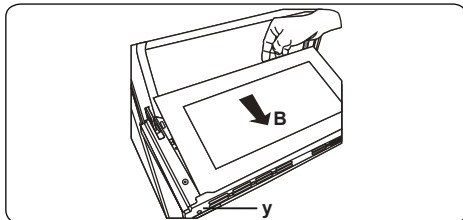
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

1. Skjut glaset mot riktning **B** och lossa från platsbeslaget (**x**). Dra ut glaset i riktning mot **A**.

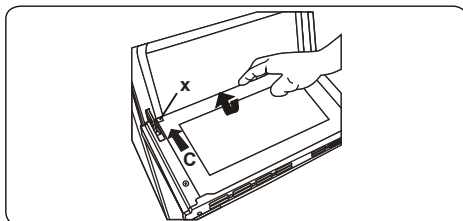



För att byta ut innerglas:

2. Skjut glaset mot och under platsbeslaget (**y**) i riktning mot **B**.



3. Placera glaset under platshållaren (**x**) i riktning mot **C**.

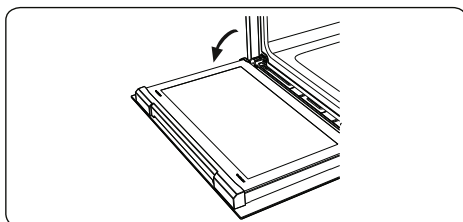


-  Om ugnsluckan är en trippel glasslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på samma sätt som det andra glasskiktet.

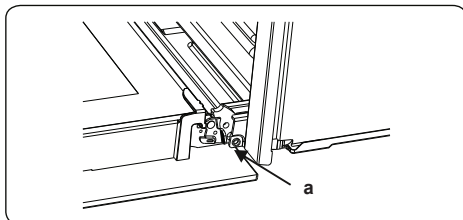
Borttagande av ugnsluckan

Innan du rengör ugnsluckeglaset måste du ta bort ugnsluckan såsom visas nedan.

1. Öppna ugnsluckan.

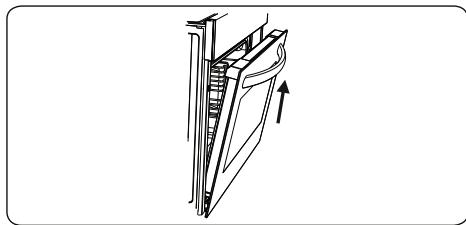


2. Öppna låsregeln (**a**) (med hjälp av en skruvmejsel) till slutpositionen.



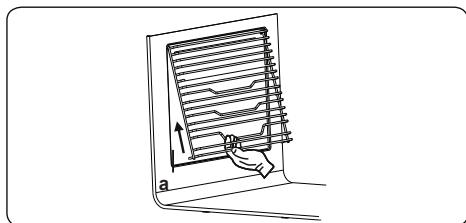
3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att

dra den mot dig.



Borttagande av ugnsgallret

För att ta bort ugnsgallret, dra i ugnsgallret enligt bilden. Efter att ha lossat det från klämmorna (a), lyft upp det.



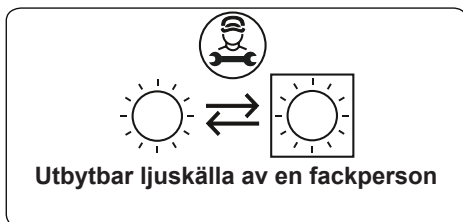
5.2 UNDERHÅLL

! VARNING: Underhållet av denna apparat bör endast utföras av auktoriserad servicepersonal eller en kvalificerad tekniker.

Byte av ugnslampa

! VARNING: Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör apparaten.

- Ta bort glaslinsen och ta sedan bort glödlampan.
- Sätt in den nya glödlampan (motståndskraftig mot 300° C) för att ersätta den glödlampa som du tagit bort (230 V, 15-25 Watt, Typ E14).
- Sätt tillbaka glaslinsen och sedan är ugnen klar för användning.
- Produkten innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass G.
- Ljuskällan kan inte bytas ut av slutanvändaren. Kundtjänst måste hjälpa till..



! Lampan är konstruerad speciellt för användning i hushållsapparater för matlagning. Den är inte lämplig för hushållsrumsbelysning.

6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg kontaktar du auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen slår inte på.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns strömtillförsel. Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd. Ugnsluckan är öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.
Ugnslampa (om tillgänglig) fungerar inte.	Lampan har fallerat. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna. Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Tillagning är ojämn inom ugnen.	Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.	Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hyllpositioner används. Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver vändas. Om du ofta öppnar luckan blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning.
Timerknapparna kan inte tryckas in ordentligt.	Om det finns främmande föremål mellan timer-knapparna. Touchmodell: det finns fukt på kontrollpanelen Låsfunktionen är inställd.	Ta bort det främmande föremålet och försök igen. Ta bort fukten och försök igen. Kontrollera om knapplåsfunktionen är inställd.
Ugnsläkten (om den finns) är bullrig.	Ugnshyllor vibrerar.	Kontrollera att ugnen är i nivå. Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.

6.2 TRANSPORT

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE


1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
1.1. Avisos Gerais de Segurança	3
1.2. Avisos de instalação	5
1.3. Durante a Utilização	6
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	7
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	9
2.1. Instruções para o Instalador	9
2.2. Instalação do Forno	9
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	11
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	12
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	13
4.1. Funções do Forno	13
4.2. COZINHAR PIZZA	15
4.3. Mesa de Cozinhar	16
4.4. Utilização do temporizador digital tátil	16
4.5. Acessórios	18
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	21
5.1. Limpeza	21
5.2. Manutenção	23
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	24
6.1. Resolução de problemas	24
6.2. Transporte	24



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.



 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.


  **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar o vidro da porta do forno ou outras superfícies. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

  **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço



qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.

- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se

extremamente quente e pode danificar o produto.

  Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.


1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

Declaração de Conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

! **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).
- Se o produto incluir guias de prateleira amovíveis (prateleiras de grelha) e se o manual do utilizador incluir receitas como iogurte, as prateleiras de grelha devem ser removidas e deve utilizar o forno no modo de confeção definido. As informações relativas à remoção da prateleira de grelha estão incluídas na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.

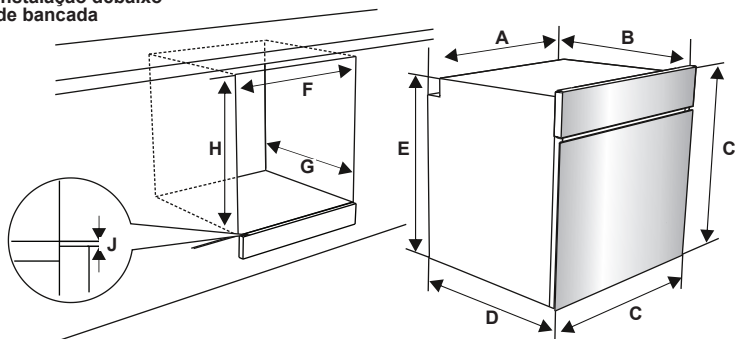
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

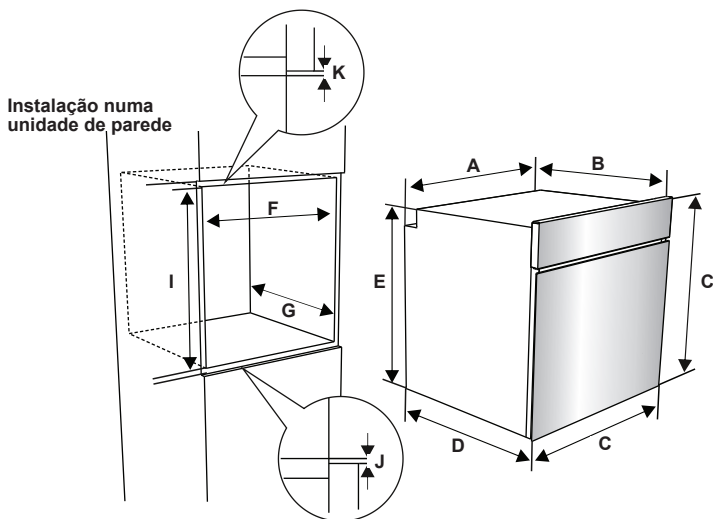
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

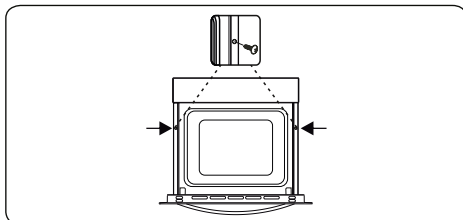
Instalação debaixo de bancada



Instalação numa unidade de parede



Após a realização das conexões elétricas, insira o forno no armário empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos orifícios localizados na estrutura do forno. Enquanto a estrutura do produto toca na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.



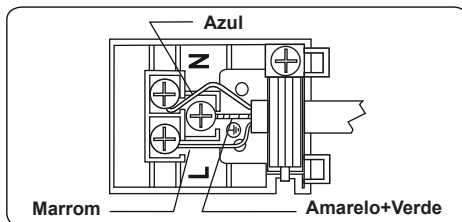
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

! **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! **NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.

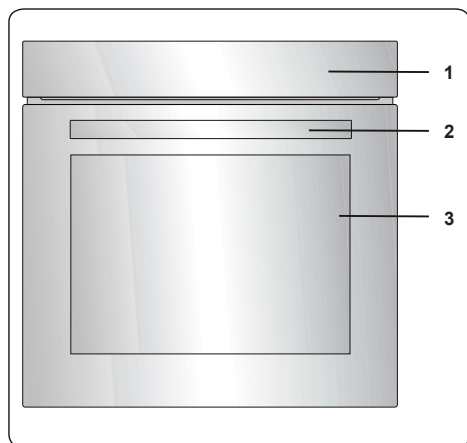
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

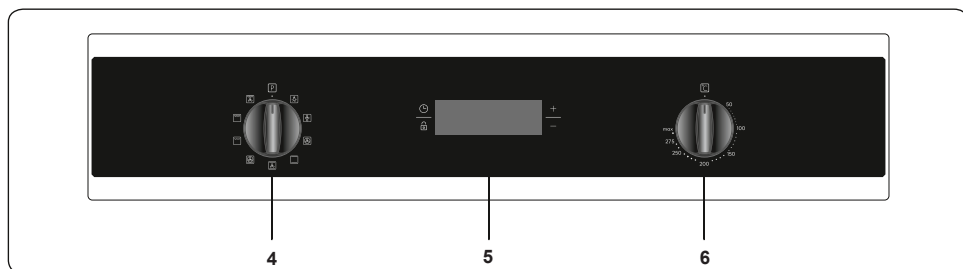
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Painel de Controlo
2. Pega da Porta do Forno
3. Porta do Forno

Painel de Controlo

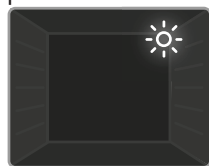


4. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
5. Temporizador
6. Botão Giratório do Termóstato do Forno

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. FUNÇÕES DO FORNO

* As funções do seu forno poderão ser diferentes com base no modelo do seu produto.

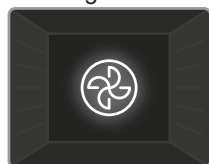


Luz do Forno: Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



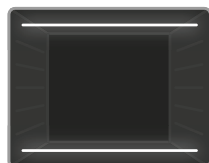
Função de Descongelamento: As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



Função Turbo: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento do anel e a ventoinha irão

começar a funcionar. A função turbo dispersa, uniformemente, o calor no forno, para os alimentos em todas as calhas cozinhem de igual forma. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



Função de Cozinhar Estática: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar. A função

de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma

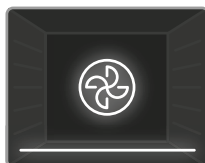
vez, nesta função.



Função da Ventoinha:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha

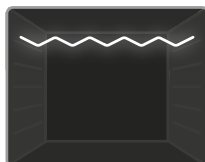
irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



Função de Pizza:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o anel, os elementos de aquecimento inferior e a ventoinha irão

começar a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.

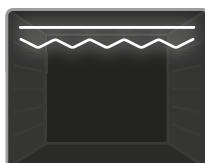


Função de Grelhar:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a

funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e tostar alimentos nas prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

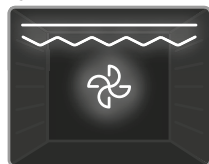


Função de Grelhar Rápido:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior

irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

! **Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Função da Ventoinha e de Grelha Dupla:

O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento

superiores e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida espessa com uma grande área de superfície. Os elementos de aquecimento superior e a grelha serão ativados juntamente com a ventoinha para assegurar uma cozinhar uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

! **Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

4.2. COZINHAR PIZZA

Tabela para cozinhar pizza						
Equipamento para cozinhar pizza	Tipo de pizza	Função do forno:	Temperatura (°C)	Número de prateleira	Pré-aquecimento (minutos)*	Tempo de cozedura aproximado (minutos)
Pedra para pizza	Pizza de massa fina	Pizza	Máx.	1	15-25	2,5-3
Tabuleiro de forno convencional	Pizza de massa fina					3-3,5
Pedra para pizza	Pizza de massa grossa					2,5-3
Tabuleiro de forno convencional	Pizza de massa grossa					3-3,5
Tabuleiro de forno convencional	Pizza congelada		210	3	9-12	5-10



Avisos

- Coloque os acessórios de cozedura na 1.^a prateleira. Pré-aqueça o forno à temperatura máxima (320°C) com os acessórios de cozedura (pedra para pizza ou tabuleiro de forno) no interior.



Assegure-se de que a pedra para pizza ou o tabuleiro de forno está dentro do forno durante o período de pré-aquecimento. Caso contrário, o tempo de cozedura será prolongado e a parte inferior da pizza poderá ficar mal cozinhada.

- Para obter uma boa pizza, a temperatura do forno deve estar regulada no máximo.
- Com uma massa de pizza caseira e fresca, amassada fina (uma espessura de 3 a 4 mm), irá obter os melhores resultados.
- Após concluir o pré-aquecimento, insira no forno a pizza sobre a pedra para pizza ou o tabuleiro com a ajuda de uma espátula. Feche a porta do forno o mais rapidamente possível. Caso contrário, o tempo de cozedura da sua pizza será prolongado pois a temperatura do forno diminui.
- Verifique constantemente o tempo de cozedura, pois o processo de cozedura demora muito pouco tempo. Caso contrário, a sua pizza pode ficar queimada. Consulte a tabela de para cozinhar pizza sobre o tempo de cozedura.




*Continue o pré-aquecimento até a luz ou o símbolo do termóstato apagar-se (entre 15 a 25 minutos).

**Quando cozinhar pizza congelada, siga a temperatura e o tempo indicados na embalagem pela marca.



Os valores de temperatura e tempo apresentados na tabela acima foram testados nos nossos laboratórios e estes são meramente indicativos. Podem variar em função de vários fatores como qualidade, quantidade e temperatura do alimento a confeccionar e consoante a tensão de alimentação usada.






4.3. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			
Estático	Massa Folhada	2 - 3- 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3- 4	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	2 - 3- 4	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3- 4	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	2 - 3- 4	170 - 190	25 - 35
	Bolo	2 - 3- 4	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	2 - 3- 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3- 4	200	45 - 60
Turbo	Massa Folhada	2 - 3- 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3- 4	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	2 - 3- 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
Grelhar	Almôndegas grelhadas	7	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bife de vaca	6 - 7	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.4. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DIGITAL TÁTIL



Descrição da função	
A	Cozedura automática
	Símbolo do termostato
	Tempo de cozedura
	Bloqueio de teclas
	Alarme de minuto
	Função do modo
-	Temporizador decrescente
+	Temporizador crescente
2359	Mostrador do temporizador

Acertar a hora

Antes de começar a usar o forno tem de acertar a hora. Depois de ligar à corrente, o símbolo "A" e "0:00" irão piscar no mostrador.



1. Carregue em simultâneo nos botões "+" e "-". O ponto no meio do ecrã começará a piscar.



2. Acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar usando os botões "+" e "-".



3. Ao fim duns segundos, o ponto deixará de piscar e continuará iluminado.

! Bloqueio de teclas

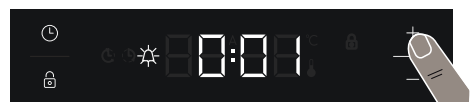
O bloqueio de teclas ativa-se automaticamente quando o temporizador não for usado durante 5 segundos. O símbolo "A" aparecerá e ficará iluminado. Para desbloquear os botões do temporizador, carregue e mantenha o botão "A" durante 2 segundos. Nesse momento já pode ser executado o funcionamento desejado.

Ajuste do aviso de tempo audível:

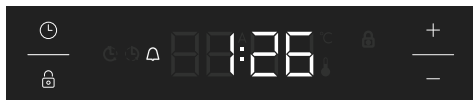
O aviso de tempo audível pode ser definido em qualquer momento entre "0:00" e "23:59" horas. O aviso de tempo audível serve apenas para efeito de aviso. O forno não será ativado com esta função.



1. Carregue em "⌚". O símbolo 🔔 começará a piscar e aparecerá a indicação "0:00".



2. Selecione o período de tempo desejado usando os botões "+" e "-" enquanto 🔔 estiver a piscar.



3. O símbolo 🔔 permanecerá iluminado, a hora será guardada e o aviso ficará definido.

Quando o temporizador chegar ao zero, soará um sinal sonoro e o símbolo 🔔 irá piscar no mostrador. Carregar em qualquer botão irá parar o sinal sonoro e o símbolo 🔔 desaparecerá do ecrã.

Ajuste de tempo semi-automático (período de cozedura)

Esta função ajudá-lo-á a cozinhar durante um período fixo. Pode ser definido um alcance de tempo entre 0 e 10 horas. Prepare os alimentos para cozinhar e ponha-os no forno.

1. Selecione a função de cozedura desejada e a temperatura com os manípulos de controlo.



2. Carregue em "⌚" até a ver "dur" e o símbolo ⌚ no mostrador. O símbolo "A" piscará.



3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado usando os botões "+" e "-".



4. A hora atual voltará a aparecer no ecrã e os símbolos "A" e ⌚ permanecerão iluminados.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á e soará um aviso audível. O símbolos "A" e ⌚ irão piscar. Gire ambos os manípulos de controlo para a posição "0" e carregue em qualquer botão do temporizador para parar o som de aviso. Carregue em "⌚" durante 2 segundos, o símbolo "A" desaparecerá e o temporizador voltará à função manual.

Ajuste do som

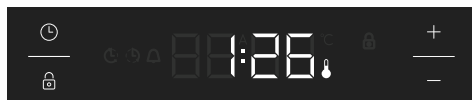
Para ajustar o volume do sinal sonoro de aviso, enquanto estiver a ser apresentada a hora carregue e mantenha o botão "-" durante 3 segundos até se ouvir um sinal

sonoro. A indicação “ton1” aparecerá no ecrã do mostrador. Depois disto, de cada vez que se carregar no botão “-” soará um sinal diferente. Há quatro tipos diferentes de sinal sonoro. Se for selecionado “OFF”, todos os sons serão desligados, exceto o alarme e os sons de erro. Selecione o som desejado e não carregue em mais nenhum botão. Ao fim de um breve período, o som selecionado será gravado.

Ajuste do brilho

Para ajustar o brilho do ecrã, carregue e mantenha o botão “+” durante 3 segundos. A indicação “br1” aparecerá no ecrã do mostrador. Depois disto, de cada vez que se carregar no botão “+” aparecerá um brilho diferente.

Símbolo de termostato

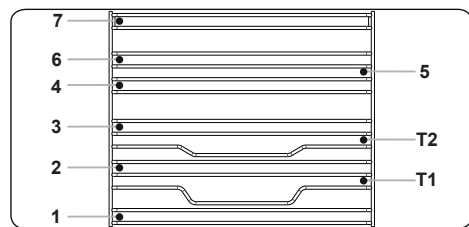


O símbolo de termostato (🌡️) é automaticamente ativado quando o forno estiver a funcionar.

4.5. ACESSÓRIOS

Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho

original.

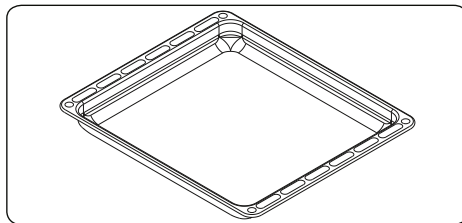
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 7.
- As calhas telescópicas podem ser colocadas nos níveis T1 e T2.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- O nível 2 e o nível 4 são recomendados para a cozedura de nível duplo.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

****Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.

Tabuleiro Fundo

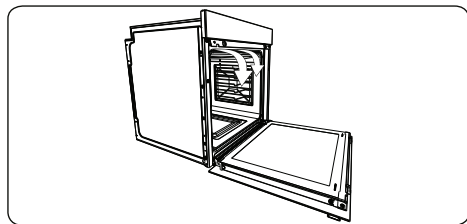
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Sistema de Proteção de Ar Quente em Fornos Embutidos

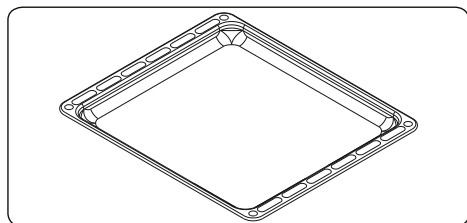
O sistema de proteção de ar quente patenteado evita que ar quente chegue ao utilizador final criando uma cortina de ar quando a porta do forno estiver aberta.



Tabuleiro Raso

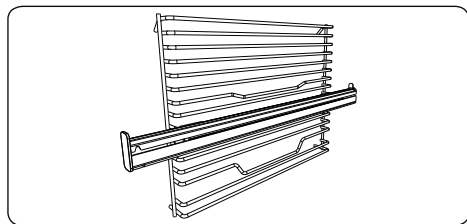
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



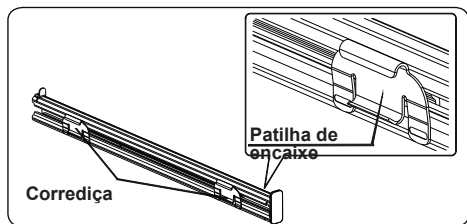
Grelha de arame com calha de telescópica de extensão total Easyfix

A calha telescópica sai toda para permitir-lhe aceder facilmente aos seus alimentos.

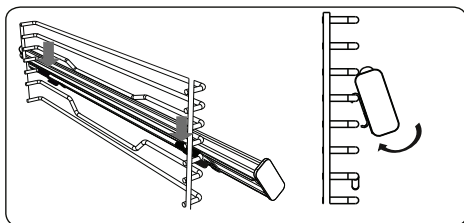


Calhas telescópicas

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



- A colocação das calhas telescópicas na grelha de arame é assegurada pelas patilhas de encaixe das corrediças.
- Remova a corrediça lateral. Veja a secção "Remover a prateleira de arame".

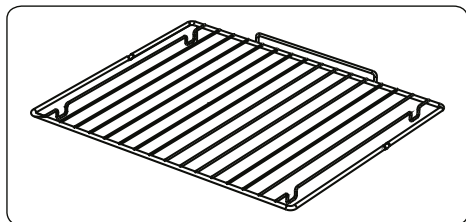


- Cada calha telescópica tem corrediças em cima e em baixo que lhe permitem mudar a posição das calhas.
- Pendure as corrediças de cima da calha telescópica no arame de referência do nível lateral da grelha e, ao mesmo tempo, pressione as corrediças de baixo até ouvir nitidamente o som das corrediças a encaixar no arame de fixação do nível lateral da grelha.

- Para remover, segure na superfície dianteira da calha e repita as instruções anteriores pela ordem inversa.

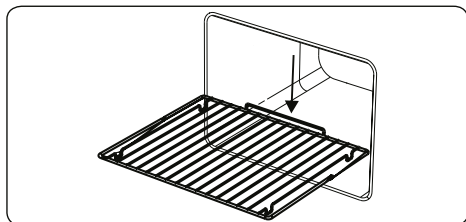
Rede de Arame

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



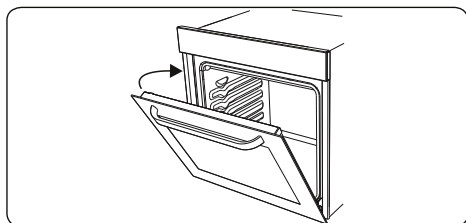
⚠ AVISO

Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



Porta de Forno de Fecho Suave

A porta do forno fecha-se devagar, por si só, quando é libertada pouco antes da posição fechada.



Coletor de Água

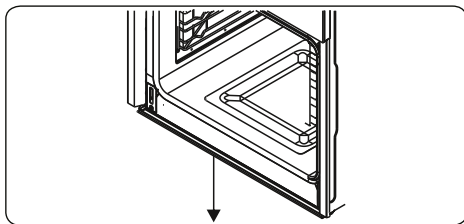
Em alguns casos, aquando da cozedura, poderá surgir condensação no vidro interior da porta do forno. Isto não é uma avaria do produto.

Abra a porta do forno para a posição de grelhar e deixe-a nessa posição durante 20

segundos.

A água irá cair para o coletor.

Refresque o forno e limpe o interior da porta com uma toalha seca. Este procedimento deverá ser realizado com regularidade.




5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA


! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

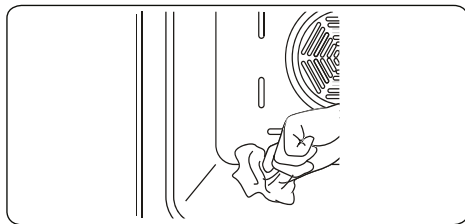
 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

 Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.





Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

 Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.

 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

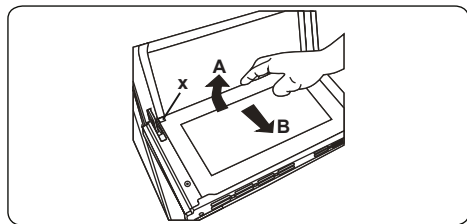
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

Remoção do Vidro Interior

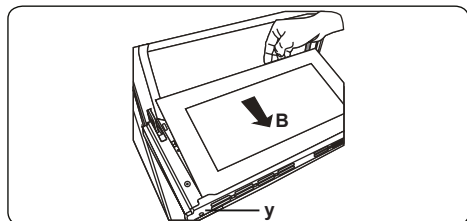
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

1. Empurre o vidro na direção de **B** e retire-o do suporte de localização (**x**). Puxe o vidro na direção de **A**.

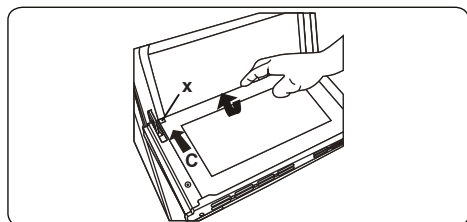



Substituir o vidro interior:

2. Empurre o vidro na direção e de baixo do suporte de localização (y) na direção de B.



3. Coloque o vidro debaixo do suporte de localização (x) na direção de C.

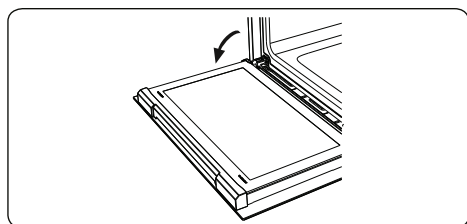


 Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro tripla, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

Remover a porta do forno

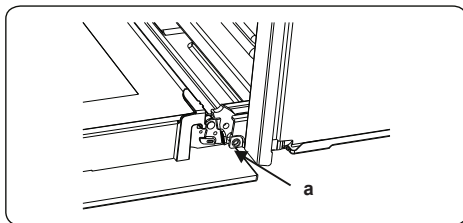
Antes de limpar o vidro da porta do forno tem de remover a porta do forno, como indicado em baixo.

1. Abra a porta do forno.

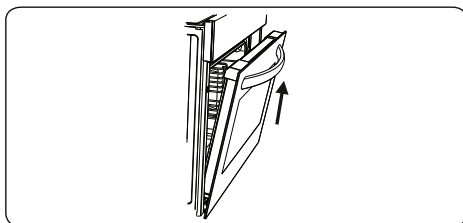


2. Abra o encaixe de bloqueio (a) (com a ajuda de uma chave de parafusos) até

à posição final.

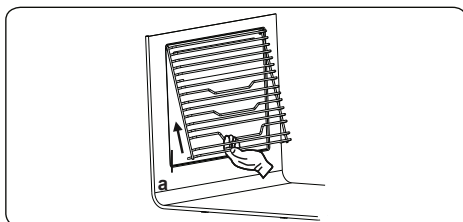


3. Feche a porta até estar quase totalmente na posição fechada e retire a porta puxando-a para si.



Remoção da Prateleira de Rede

Para remover a calha de rede, puxe a calha de rede tal como cliques indicado na imagem. Após a libertar dos cliques (a), levante-a.



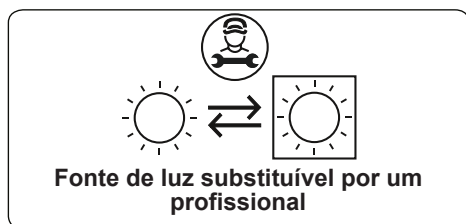
5.2. MANUTENÇÃO

! **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Mudar a Lâmpada do Forno

! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



! A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.

6.2. TRANSPORTE






Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

Vă mulțumim că ați ales acest produs.

Acest Manual de utilizare conține informații importante privind siguranța și instrucțiuni privind funcționarea și întreținerea aparatului.

Vă rugăm să vă acordați timp să citiți acest Manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul și să păstrați această broșură pentru referințe ulterioare.

Pictogramă	Tip	Semnificație
	AVERTISMENT	Risc de vătămare gravă sau de deces
	RISC DE ELECTROCUTARE	Risc de tensiune periculoasă
	FOC	Avertisment; Risc de incendiu / materiale inflamabile
	ATENȚIE	Risc de vătămare sau de deteriorare a proprietății
	IMPORTANT / NOTĂ	Utilizarea corectă a sistemului

CUPRINS

1.INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	3
1.1 Avertismente generale privind siguranța	3
1.2 Avertismente de instalare	5
1.3 În timpul utilizării	6
1.4 În timpul curățării și întreținerii.....	7
2.INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE	9
2.1 Instrucțiuni pentru persoana care instalează.....	9
2.2 Instalarea aragazului	9
2.3 Conexiune electrică și siguranță.....	11
3.CARACTERISTICILE PRODUSULUI.....	12
4.UTILIZAREA PRODUSULUI	13
4.1 Funcțiile cuptorului.....	13
4.2 GĂTIRE PIZZA.....	15
4.3 Masă de gătit.....	16
4.4 Utilizarea temporizatorului tactil digital	16
4.5 Accesorii	18
5.CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA.....	20
5.1 Curățarea.....	20
5.2 Întreținerea	22
6.DEPANARE ȘI TRANSPORT.....	23
6.1 Depanare.....	23
6.2 Transport	23

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a folosi aparatul și păstrați-le într-un loc convenabil, pentru a fi consultate atunci când este necesar.
- Acest manual a fost întocmit pentru mai multe modele, prin urmare este posibil ca aparatul dvs. să nu aibă unele dintre caracteristicile descrise în acesta. Din acest motiv, este important să acordați o atenție specială oricăror cifre în timp ce citiți manualul de operare.

1.1 Avertismente generale privind siguranța

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Lucrările de curățare și de întreținere de utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.


⚠️ AVERTISMENT: Produsul și componentele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți, pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Țineți copiii cu vârsta sub 8 ani la distanță, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.


🔥 ⚠️ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

⚡ ⚠️ AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți produsul pentru a evita posibilitatea de șoc electric.

- Nu utilizați aparatul cu un cronometru extern sau cu un sistem separat de telecomandă.


- În timpul utilizării, aparatul va deveni fierbinte. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Mânerele pot deveni fierbinți după o perioadă scurtă de timp în timpul utilizării.
- Nu utilizați agenți abrazivi duri de curățare sau de degresare pentru curățarea suprafețelor cuptorului. Aceștia pot zgâria suprafețele, ceea ce poate conduce la spargerea geamului ușii sau la deteriorarea suprafețelor.
- Nu utilizați aparate de curățat pe bază de abur pentru curățarea produsului.

 **AVERTISMENT:** Pentru a evita posibilitatea de electrocutare, asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa.

 **ATENȚIE:** Componentele accesibile pot fi fierbinți atunci când gătiți sau când preparați la grătar. Țineți copiii mici departe de aparat atunci când acesta este în uz.

- Aparatul dvs. este produs în conformitate cu toate standardele și regulamentele locale și internaționale.
- Lucrările de întreținere și reparații trebuie realizate de tehnicienii de serviciu autorizați. Lucrările de instalare și reparații care sunt realizate de tehnicienii neautorizați pot fi periculoase. Nu schimbați sau modificați specificațiile aparatului în niciun mod. Elementele de protecție neadecvate pentru plită pot cauza accidente.
- Înainte de a racorda aparatul, asigurați-vă că sunt compatibile condițiile de distribuție locale (natura gazului și presiunea gazului sau voltajul și frecvența de electricitate) și specificațiile aparatului. Specificațiile pentru acest aparat sunt menționate

pe etichetă.

 **AVERTISMENT:** Acest aparat este proiectat doar pentru a găti mâncare și este destinat doar pentru uz casnic. Nu trebuie să fie folosit pentru niciun alt scop sau în niciun alt aparat, cum ar fi pentru uz non-casnic, într-un mediu comercial sau pentru a încălzi o cameră.

- Nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica sau scoate aparatul.
- Toate măsurile posibile au fost luate pentru a vă asigura siguranța. Deoarece sticla se poate sparge, trebuie să fiți atenți la curățare pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea geamului cu accesoriile.
- Asigurați-vă că nu este prins sau deteriorat cablul de alimentare în timpul instalării. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate asemănător, pentru a preveni un pericol.
- Nu lăsați copiii să se urce pe ușa cuptorului sau să stea pe aceasta în timp ce este deschisă.
- Vă rugăm să țineți copiii și animalele departe de acest aparat.

1.2 Avertismente de instalare

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie instalat complet.
- Aparatul trebuie să fie instalat de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru nicio deteriorare care ar putea fi cauzată de așezarea și de instalarea incorecte de persoane neautorizate.

- În momentul în care despachetați aparatul, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă acesta prezintă avarii, nu utilizați produsul și contactați imediat service-ul de întreținere autorizat. Materialele folosite pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi dăunătoare pentru copii și trebuie colectate și îndepărtate imediat.
- Protejați-vă aparatul de atmosferă. Nu îl expuneți la soare, la ploaie, la zăpadă, la praf sau la umiditate excesivă.
- Materialele din jurul aparatului (adică dulapurile) trebuie să poată rezista la o temperatură minimă de 100 °C.
- Produsul nu trebuie instalat după o ușă decorativă, pentru a evita supraîncălzirea.

1.3 În timpul utilizării

- Atunci când utilizați pentru prima dată cuptorul, puteți simți un miros ușor. Acest lucru este perfect normal și este cauzat de materialele de izolare de pe elementele de încălzire. Vă sugerăm ca înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, să-l lăsați gol și să-l setați la temperatura maximă timp de 45 de minute. Asigurați-vă că mediul în care este instalat produsul este bine ventilat.
- Aveți grijă atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii sau după aceea. Aburul fierbinte de la cuptor poate provoca arsuri.
- Nu introduceți materiale inflamabile sau combustibile în aparat sau în apropierea acestuia atunci când acesta este în funcțiune.
- Întotdeauna utilizați mânuși pentru cuptor pentru a scoate și pentru a reșeza alimentele în cuptor.

- Nu căptușiți niciodată cuptorul cu folie de aluminiu deoarece se poate produce supraîncălzirea.
- Nu așezați vase sau tăvi direct pe baza cuptorului în timpul gătitului. Baza se încălzește puternic și produsul se poate deteriora.



⚠ Nu lăsați aragazul nesupravegheat atunci când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea se pot aprinde în condiții de încălzire extremă. Nu turnați niciodată apă pe flăcări cauzate de ulei, opriți în schimb aragazul și acoperiți tigaia cu capacul său sau cu o pătură ignifugă.

- Dacă produsul nu va fi folosit o perioadă lungă de timp, opriți comutatorul principal de comandă.
- Asigurați-vă că butoanele de control a produsului se află întotdeauna în poziția "0" (oprit) atunci când acesta nu este utilizat.
- Tăvile se înclină atunci când dumneavoastră doriți să le trageți afară. Aveți grijă să nu vărsați sau să nu scăpați alimentele calde atunci când le scoateți din cuptor.
- Nu așezați nimic pe ușa cuptorului când aceasta este deschisă. Acest lucru ar putea dezechilibra cuptorul sau ar putea deteriora ușa.
- Nu agățați prosoape, cârpe de vase sau lavete de produs sau de mânerul acestuia.

1.4 În timpul curățării și întreținerii


- Asigurați-vă că aparatul dvs. este oprit de la rețea înainte de a efectua orice operațiuni de curățare sau de întreținere.
- Pentru curățarea panoului de control, nu scoateți comutatoarele de control.
- Pentru menținerea eficienței și siguranței produsului dumneavoastră, noi recomandăm ca să utilizați

Întotdeauna componente originale și să apelați la service-urile noastre autorizate în caz că aveți nevoie.

Declarație de conformitate CE

CE Declarăm că produsele noastre respectă directivele, deciziile și reglementările europene aplicabile și cerințele enumerate în standardele la care se face referire.

Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat numai pentru gătit la domiciliu. Orice altă utilizare (cum ar fi încălzirea unei încăperi) este necorespunzătoare și periculoasă.

 Instrucțiunile de utilizare se aplică pentru mai multe modele. Este posibil să observați diferențe între aceste instrucțiuni și modelul dvs.

Eliminarea vechiului dvs. aparat



Acest simbol afișat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca deșeu menajer. În schimb, trebuie transportat la un punct de colectare aplicabil pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative pentru mediu și pentru sănătatea umană care pot rezulta în caz contrar în urma manipulării necorespunzătoare a acestui produs uzat. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat acest produs.

2. INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

! AVERTISMENT: Acest aparat trebuie instalat de o persoană autorizată de service sau de un tehnician calificat, conform instrucțiunilor din acest ghid și în conformitate cu reglementările locale actuale.

- Instalarea incorectă poate provoca vătămări și daune, pentru care producătorul nu își asumă nicio responsabilitate, iar garanția nu va fi valabilă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că sunt compatibile condițiile de distribuție locale (tensiunea și frecvența electricității și/sau natura gazului și presiunea gazului) și reglajele aparatului. Condițiile de reglare pentru acest produs sunt prezentate pe etichetă.
- Legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementări de siguranță, reciclare corespunzătoare conform reglementărilor etc.) urmează să fie respectate.
- Dacă produsul conține ghidaje de raft detașabile (grătar tip sârmă) și manualul de utilizare include rețete precum iaurtul, grătarul tip sârmă trebuie îndepărtat și cuptorul trebuie să fie utilizat în modul de gătit definit. Informațiile despre îndepărtarea grătarului tip sârmă sunt incluse în secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERÉ

2.1 Instrucțiuni pentru persoana care instalează

Instrucțiuni generale

- După eliminarea materialului de ambalare de pe aparat și de pe accesoriilor sale, asigurați-vă că aparatul nu este deteriorat. Dacă suspectați vreo deteriorare, nu-l utilizați și contactați imediat o persoană autorizată de service sau un tehnician calificat.
- Asigurați-vă că nu există niciun material inflamabil sau combustibil în imediata vecinătate, cum ar fi perdele, ulei, lavete etc., care ar putea să ia foc.
- Blatul de lucru și mobilierul care

înconjoară aparatul trebuie să fie fabricate din materiale rezistente la temperaturi de peste 100°C.

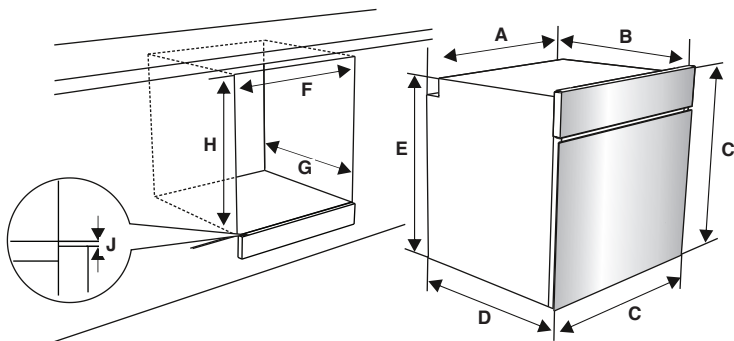
- Aparatul nu trebuie instalat lângă mașina de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de rufe.

2.2 Instalarea aragazului

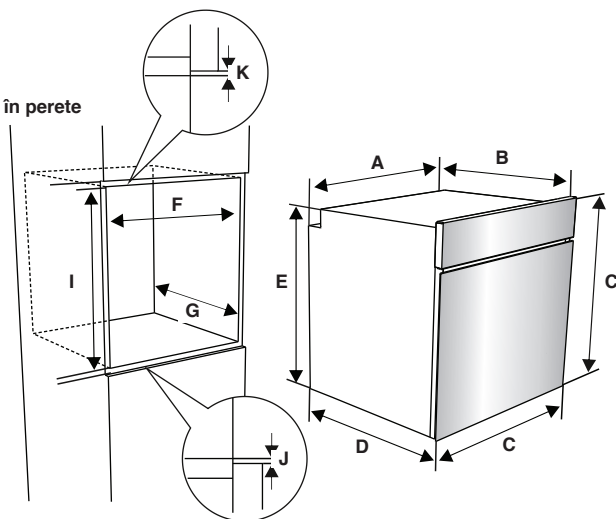
Aparatele sunt furnizate cu kituri de instalare și pot fi instalate pe un blat cu dimensiunile corespunzătoare. Dimensiunile pentru instalarea plitei și cuptorului sunt date mai jos.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

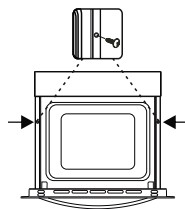
Instalarea sub blat



Instalarea în perete



După efectuarea racordurilor electrice, introduceți cuptorul în dulap prin împingerea înainte. Deschideți ușa cuptorului și introduceți 2 șuruburi în găurile amplasate pe cadrul cuptorului. Când cadrul produsului atinge suprafața de lemn a dulapului, strângeți șuruburile.



2.3 Conexiune electrică și siguranță

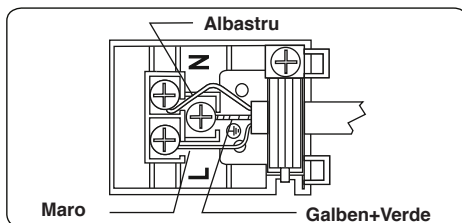
⚠️ AVERTISMENT: Conexiunea electrică a acestui aparat trebuie să fie efectuată de o persoană autorizată de service sau de un electrician calificat, conform instrucțiunilor prezentate în acest ghid și conform reglementărilor locale curente.

⚠️ AVERTISMENT: APARATUL TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, trebuie să verificați tensiunea nominală a aparatului (ștanțată pe plăcuța de identificare a aparatului), pentru a corespunde tensiunii de alimentare disponibile de la rețea, iar cablajul electric al rețelei trebuie să poată face față puterii nominale a aparatului (indicată de asemenea pe plăcuța de identificare).
- În timpul instalării, vă rugăm să vă asigurați că sunt folosite cabluri izolate. O conectare incorectă v-ar putea deteriora aparatul. În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este deteriorat și trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de o persoană calificată.
- Nu utilizați adaptoare, ștechere multiple și/sau prelungitoare.
- Cablul de alimentare trebuie să fie menținut la distanță de componentele fierbinți ale aparatului și nu trebuie să fie îndoit sau comprimat. În caz contrar, cablul poate fi deteriorat, cauzând un scurt circuit.
- Dacă aparatul nu este conectat la rețeaua electrică cu un ștecher, trebuie să se utilizeze un deconector cu poli (cu o distanță de contact de cel puțin 3 mm), pentru a respecta reglementările de siguranță.
- Aparatul este conceput pentru o sursă de alimentare de 220-240V. Dacă alimentarea dvs. este diferită, contactați personalul autorizat de service sau un electrician calificat.
- Cablul de alimentare (H05VV-F) trebuie să fie destul de lung să fie racordat la aparat, chiar dacă aparatul stă în partea frontală a acestui dulap.
- Asigurați-vă că toate conexiunile sunt strânse în mod adecvat.
- Fixați cablul de alimentare în clema

cablului și apoi închideți capacul.

- Racordul casei de borne este așezat pe caseta cu borne.

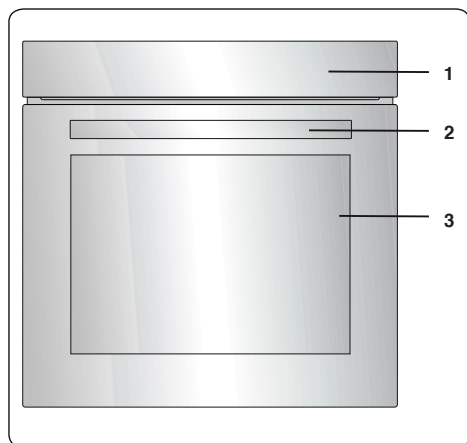


3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI



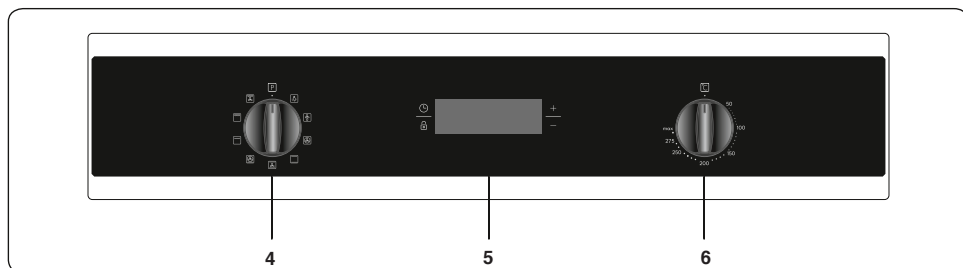
Important: Specificațiile pentru produs variază, iar aspectul aparatului dvs. poate fi diferit de cel prezentat în figurile de mai jos.

Listă de componente



1. Panou de comandă
2. Mâner ușă cuptor
3. Ușă cuptor

Panou de comandă

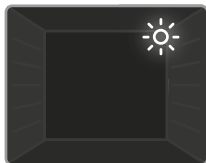


4. Butonul de selectare a funcției
5. Cronometru
6. Butonul termostatului cuptorului

4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1 Funcțiile cuptorului

* Funcțiile cuptorului dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul produsului dumneavoastră este diferit.



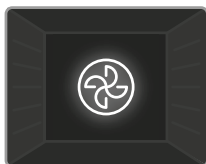
Lampa de cuptor:

Numai lumina din cuptor se va aprinde. Va rămâne aprinsă pe durata funcției de gătire.



Funcția de decongelare: Luminile de avertizare ale cuptorului se vor aprinde și ventilatorul va începe să funcționeze. Pentru

a folosi funcția de decongelare, puneți alimentele congelate în cuptor, pe un raft în a treia fantă de jos. Este recomandat să puneți o tavă sub alimentele de decongelat în care se poate acumula apa din gheața topită. funcția nu va găti sau coace alimentele, va ajuta doar la dezghețarea acestora.



Funcția Turbo:

Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde și elementul inelar de încălzire și ventilatorul vor începe să

funcționeze. Funcția Turbo distribuie uniform căldura în cuptor, astfel încât toate alimentele de pe toate rafturile să fie gătite uniform. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.



Funcția de gătire statică:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, iar elementul inferior și cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția

de gătire statică emite căldură, asigurând gătitura uniformă a alimentelor. Aceasta este ideală pentru produsele de patiserie, prăjituri, paste coapte, lasagna și pizza. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de 10 minute, și cel mai bine este să folosiți doar un singur raft pe rând când utilizați această funcție.



Funcția ventilator:

Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare ale cuptorului se vor aprinde și elementul inferior și cel superior de încălzire și

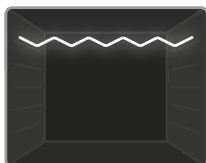
ventilatorul vor începe să funcționeze. Această funcție este bună pentru produsele de patiserie. Gătirea este efectuată de elementul inferior și cel superior de încălzire din cuptor și de ventilatorul care asigură circulația aerului, lucru care va permite o ușoară prăjire a alimentelor. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.



Funcția de pizza:

Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde, iar elementul inelar și elementul inferior de încălzire și ventilatorul

vor începe să funcționeze. Această funcție este ideală pentru o coacere egală într-un timp scurt, cum ar fi pizza. În timp ce ventilatorul distribuie căldura, elementul inferior de încălzire asigură coacerea alimentelor.

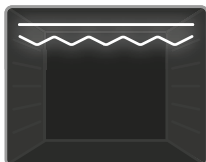


Funcția de grătar:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de încălzire a grătarului va începe să funcționeze. Această funcție este

utilizată pentru prăjirea și rumenirea alimentelor pe rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

⚠ Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.



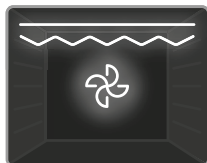
Funcția de grătar mai rapid:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și elementul superior de încălzire

vor începe să funcționeze. Această funcție se utilizează pentru prăjirea mai rapidă a

alimentelor cu o suprafață mai mare, cum este carnea. Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

! **Avertisment:** Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.



Funcția de dublu grătar și de ventilator: Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, iar grătarul, elementul superior de

încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze. Funcția este folosită pentru prăjirea mai rapidă a alimentelor mai consistente și pentru prăjirea alimentelor cu o suprafață mai mare. Atât elementul superior de încălzire cât și grătarul vor fi activate odată cu ventilatorul pentru a asigura o gătire egală. Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

! **Avertisment:** Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.

4.2 GĂTIRE PIZZA

Tabel de gătire pizza						
Echipament de gătire pizza	Tip de pizza	Funcția cuptorului	Temperatură (°C)	Raft număr	Preîncălzire (minute)*	Durata aproximativă de gătire (minute)
Piatră de copt pizza	Pizza cu blat subțire	Pizza	Max	1	15-25	2,5-3
Tavă standard de cuptor	Pizza cu blat subțire					3-3,5
Piatră de copt pizza	Pizza cu blat pufos					2,5-3
Tavă standard de cuptor	Pizza cu blat pufos					3-3,5
Tavă standard de cuptor	Pizza congelată		210**	3	9-12	5-10



Avertismente

- Așezați accesoriile de gătit pe primul raft. Preîncălziți cuptorul la temperatura maximă (320°C) cu accesoriile de gătit (piatră de copt pizza sau tavă de copt) înăuntru.



Asigurați-vă că există o piatră de copt pizza sau o tavă de copt în cuptor în timpul preîncălzirii. În caz contrar, timpul de gătire se va prelungi și partea de jos a pizza poate să nu fie suficient de gătită.

- Pentru o pizza bună, temperatura cuptorului trebuie setată la maxim.
- Când aluatul de pizza este proaspăt, de casă și întins subțire (aproximativ 3-4 mm grosime) veți obține cea mai bună experiență de pizza.
- După ce preîncălzirea s-a finalizat, așezați pizza pe piatra de copt pizza sau pe tava din interiorul cuptorului cu ajutorul unei lopeți. Închideți ușa cuptorului cât mai repede posibil. În caz contrar, timpul de preparare a pizza se va prelungi, deoarece temperatura cuptorului va scădea.
- Verificați în mod constant timpul de gătire, deoarece procesul de gătire durează foarte puțin. În caz contrar, s-ar putea ca pizza să se ardă. Consultați tabelul de gătire pentru informații despre durată.




*Continuați preîncălzirea până când indicatorul sau simbolul termostatului se stinge (aproximativ 15-25 de minute).

** Când gătiți pizza congelată, utilizați temperatura și timpul specificate de producător pe ambalaj.



Temperaturile și timpii de gătire din tabelul de mai sus au fost testate în laboratoarele noastre și acestea sunt valorile; Acestea pot varia în funcție de calitatea, cantitatea și temperatura produsului gătit și de tensiunea de alimentare utilizată.






4.3 Masă de gătit

Funcție	Vase			 min.
Static	Foietaj pufos	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Prăjituri	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Biscuiți	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Friptură	2	175-200	40-50
	Pui	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Foietaj pufos	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Prăjituri	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Biscuiți	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Friptură	2	175-200	40-50
	Pui	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Foietaj pufos	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Prăjituri	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Biscuiți	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Friptură	2	175-200	40-50
Grătar	Chifteluțe la grătar	7	200	10-15
	Pui	*	190	50-60
	Cotlet	6 - 7	200	15-25
	Friptură de vită	6 - 7	200	15-25

* Dacă este disponibil, gătiți folosind frigăruia pentru pui fript.

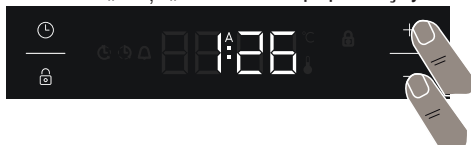
4.4 Utilizarea temporizatorului tactil digital



Descrierea funcției	
A	Gătire automată
	Simbolul termostat
	Durata de gătire
	Blocarea tastelor
	Alarmă
	Funcția mod
—	Reducere temporizator
+	Majorare temporizator
2359	Afișajul temporizatorului

Setarea orei

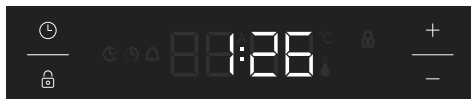
Ora trebuie setată înainte de a începe să utilizați cuptorul. După conexiunea electrică, simbolul „A” și „0:00” vor clipi pe afișaj.



1. Apăsați tastele „+” și „-” în același timp. Punctul din mijlocul ecranului va începe să clipească.





2. Reglați ora în timp ce punctul clipește, folosind butoanele „+” și „-”.



3. După câteva secunde, punctul va înceta să clipească și va rămâne aprins.

Blocarea tastelor

Blocarea tastelor se activează automat dacă temporizatorul nu este utilizat timp de 5 secunde. Simbolul „” va apărea și va rămâne aprins. Pentru a debloca butoanele temporizatorului, țineți apăsat butonul „” timp de 2 secunde. Operația dorită poate fi apoi efectuată.

Reglarea orei cu avertizare sonoră

Timpul cu avertizare sonoră poate fi setat pentru orice durată cuprinsă între „0:00” și „23:59” ore. Reglarea orei cu avertizare sonoră are doar scopul de avertizare. Cuptorul nu va porni cu această funcție.






1. Apăsați „”. Simbolul  va începe să clipească și se va afișa „0:00”.



2. Selectați timpul dorit folosind butoanele „+” și „-” în timp ce  clipește.



3. Simbolul  va rămâne aprins, timpul va fi memorat și avertizarea sonoră va fi setată.



Când temporizatorul ajunge la zero, se va auzi un semnal sonor de avertizare, iar simbolul  va clipi pe ecran. Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor de avertizare, iar simbolul  va dispărea.

Setarea semi-automată a orei (perioada de gătire)

Această funcție vă permite să gătiți o perioadă fixă de timp. Se poate seta un interval de timp între 0 și 10 ore. Pregătiți mâncarea pentru gătit și introduceți-o în cuptor.

1. Selectați funcția de gătire dorită și temperatura folosind butoanele rotative de comandă.






2. Apăsați „” până când vedeți mesajul „dur” și simbolul  pe afișajul ecranului. Simbolul „A” va clipi.



3. Selectați durata de gătire dorită folosind butoanele „+” și „-”.



4. Ora curentă va apărea din nou pe ecran și simbolurile „A” și  vor rămâne aprinse.

Când temporizatorul ajunge la zero, cuptorul se va opri și se va auzi un semnal sonor de avertizare. Simbolurile „A” și  vor clipi. Rotiți ambele butoane rotative de comandă în poziția „0” și apăsați orice tastă de pe temporizator pentru a opri sunetul de avertizare. Apăsați „” timp de 2 secunde, simbolul „A” va dispărea și temporizatorul va reveni la funcția normală.

Reglarea sunetului

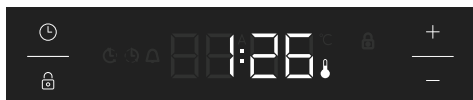
Pentru a regla volumul sunetului de avertizare, în timp ce este afișată ora curentă, țineți apăsat butonul „-” timp de 3 secunde până când se aude un semnal sonor. „ton1” va apărea pe ecranul afișajului. După aceea, la fiecare apăsare a butonului „-” se va auzi un sunet diferit.

Există patru tipuri diferite de semnale sonore. Dacă este selectată setarea „OPRIT”, toate semnalele sonore vor fi oprite, cu excepția celor de alarmă și de eroare. Selectați sunetul dorit și nu mai apăsați alte butoane. După scurt timp, sunetul selectat va fi memorat.

Reglarea luminozității

Pentru a regla luminozitatea ecranului, țineți apăsat butonul „+” timp de 3 secunde. „br1” va apărea pe ecranul afișajului. După aceea, la fiecare apăsare a butonului „+” va apărea o luminozitate diferită.

Simbolul termostat

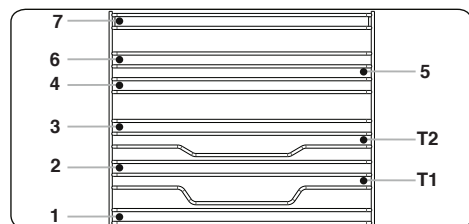


Simbolul termostat (🔥) se activează automat în timpul funcționării termostatului cuptorului.

4.5 Accesorii

Grilajul metalic EasyFix

Curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale la prima utilizare.



- Introduceți accesoriul în poziția corectă în cuptor.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 1 cm între capacul ventilatorului și accesoriu.
- Aveți grijă să scoateți vasele și/sau accesoriile din cuptor. Alimentele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.
- Accesoriile se pot deforma din cauza căldurii. După ce s-au răcit, își vor recăpăta aspectul și performanțele originale.
- Tavile și grătarele metalice pot fi poziționate la orice nivel, de la 1 la 7.
- Șina telescopică poate fi poziționată la nivelele T1, T2.

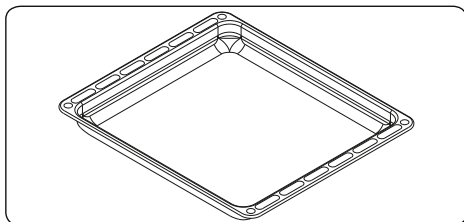
- Nivelul 3 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel.
- Nivelul T2 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel cu șinele telescopice.
- Nivelul 2 și Nivelul 4 sunt recomandate pentru prepararea la două nivele.
- Grătarul metalic al rotisorului trebuie poziționat la Nivelul 3.
- Nivelul T2 este utilizat pentru poziționarea grătarului metalic al rotisorului cu șinele telescopice.

****Accesoriile pot varia în funcție de modelul achiziționat.

Tavă adâncă

Tava adâncă se poate folosi cel mai bine pentru tocănițe.

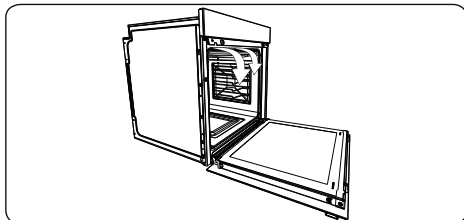
Puneți tava în orice raft și împingeți-o până la capăt, pentru a vă asigura că aceasta este poziționată corect.



PRIMUL DIN LUME

Sistem de scut cu aer fierbinte în cuptoare încorporate

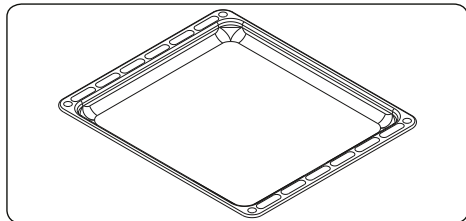
Sistemul brevetat de scut cu aer fierbinte împiedică aerul fierbinte să ajungă la utilizator prin crearea unei perdele de aer la deschiderea ușii cuptorului.



Tava mai puțin adâncă

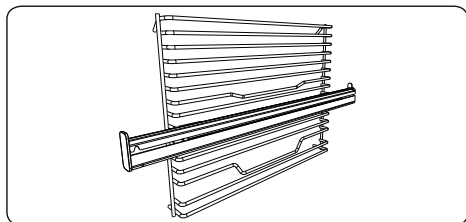
Tava mai puțin adâncă este folosită cel mai bine pentru coacerea produselor de patiserie.

Puneți tava în orice raft și împingeți-o până la capăt, pentru a vă asigura că aceasta este poziționată corect.



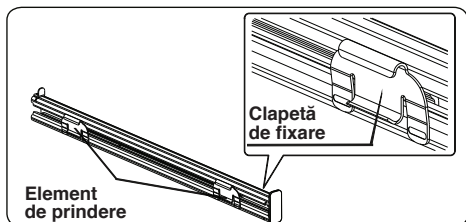
Grilaj metalic cu șină telescopică cu extensie completă Easyfix

Șina telescopică se extinde complet pentru a permite accesul ușor la alimente.

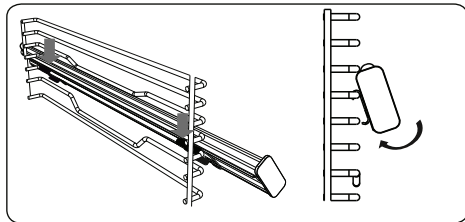


Șine telescopice

Curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale la prima utilizare.



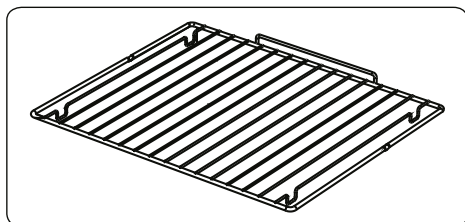
- Poziționarea șinelor telescopice pe grilajul metalic este securizată cu clapetele de fixare de pe elementele de prindere.
- Îndepărtați glisiera laterală. Consultați secțiunea „Scoaterea raftului metalic”.



- Pe fiecare șină telescopică există elemente de prindere superioare și inferioare care vă permit să re poziționați șinele.
- Agățați elementele de prindere superioare ale șinelor telescopice pe sârma de referință de la nivelul grilajului și apăsați simultan pe elementele de prindere inferioare până când auziți clar cum elementele de prindere se fixează pe sârma de fixare de la nivelul grilajului.
- Pentru demontare, țineți de suprafața din față a șinei și urmați instrucțiunile anterioare în ordine inversă.

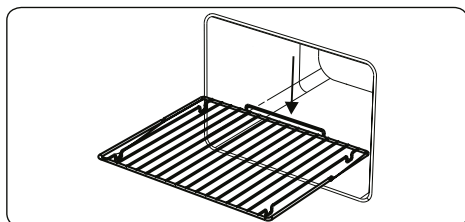
Grilajul de sârmă

Grilajul de sârmă este cel mai bine folosit pentru prepararea la grătar sau pentru prelucrarea alimentelor în containere ușor de utilizat în cuptor.



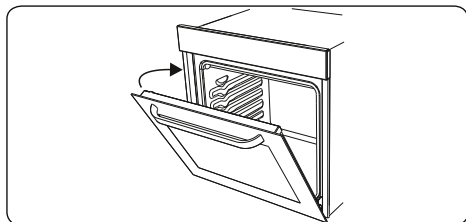
⚠️ AVERTISMENT

Așezați corect grilajul în orice raft corespunzător din cavitatea cuptorului și împingeți-l până la capăt.



Ușă de cuptor cu închidere lentă

Ușa cuptorului se închide singură încet, atunci când este eliberată exact înainte de poziția de închidere.



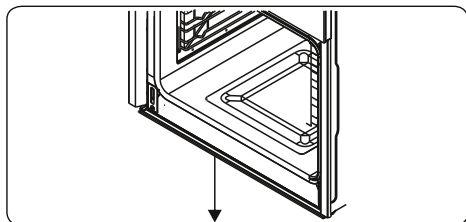
Colectorul de apă

În unele cazuri, condensarea poate apărea pe sticla interioară a ușii cuptorului. Nu este un defect al produsului.

Deschideți ușa cuptorului în poziția de frigere la grătar și lăsați în această poziție timp de 20 de secunde.

Apa va curge către colector.

Răciți cuptorul și ștergeți interiorul ușii cu un prosop uscat. Această procedură trebuie să se aplice în mod regulat.



5. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

5.1 Curățarea

⚠️ AVERTISMENT: Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua curățarea.

Instrucțiuni generale

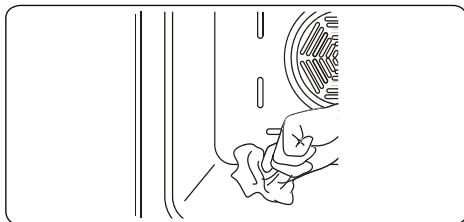
- Verificați dacă materialele de curățare sunt adecvate și recomandate de producător, înainte de a fi utilizate pe aparat.
- Utilizați agenți de curățare cremă sau agenți de curățare lichizi, care nu conțin particule. Nu utilizați creme caustice (corozive), pulberi abrazive de curățare, burete de sârmă sau unelte dure, deoarece acestea pot deteriora suprafețele aragazului.
- Nu utilizați agenți de curățare care conțin particule, deoarece acestea pot zgâria componentele de sticlă, emailate și/sau vopsite ale aparatului.
- În cazul în care se varsă lichide, curățați-le imediat, pentru a evita deteriorarea pieselor.



Nu utilizați aparate de curățare pe bază de abur pentru curățarea niciunei părți a produsului.

Curățarea în interiorul cuptorului

- Interiorul cuptoarelor emailate se curăță cel mai bine atunci când cuptorul este cald.
- După fiecare utilizare, ștergeți cuptorul cu o lavetă moale, înmuiată în apă cu săpun. Apoi ștergeți din nou cuptorul cu o lavetă umedă și uscați-l.
- Poate fi necesar să folosiți ocazional un material lichid de curățare, pentru a curăța complet cuptorul.





Curățarea componentelor din sticlă

- Curățați în mod regulat componentele din sticlă ale aparatului dvs.
- Utilizați un agent de curățare pentru sticlă, pentru a curăța interiorul și exteriorul componentelor din sticlă. Apoi clătiți-le și uscați-le bine cu o lavetă uscată.

Curățarea componentelor din oțel inoxidabil (dacă există)

- Curățați în mod regulat componentele din oțel inoxidabil ale aparatului dvs.
- Ștergeți componentele din oțel inoxidabil cu o lavetă moale, înmuiată numai în apă. Apoi uscați-le bine cu o lavetă uscată.

 Nu curățați componentele din oțel inoxidabil în timp ce acestea sunt încă fierbinți de la gătit.

 Nu lăsați oțet, cafea, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii pe oțel inoxidabil pentru perioade lungi de timp.

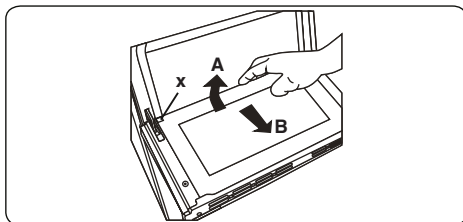
Curățarea suprafețelor vopsite (dacă există)

- Petele de tomate, pastă de tomate, ketchup, lămâie, grăsimi, lapte, alimente cu zahăr, băuturi cu zahăr și cafea trebuie curățate imediat cu o lavetă înmuiată în apă caldă. Dacă aceste pete nu sunt curățate și sunt lăsate să se usuce pe suprafețe, NU trebuie frecate cu obiecte dure (obiecte ascuțite, bureți de sârmă sau din fire de plastic, bureți de vase abrazivi) sau cu agenți de curățare cu conținut ridicat de alcool, substanțe decapante, degresante sau abrazive. În caz contrar pe suprafețele vopsite electrostatic pot să apară coroziune și pete. Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru deteriorări cauzate de produse și metode neadecvate de curățare.

Demontarea geamului interior

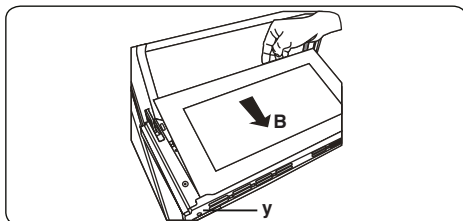
Înainte de a curăța geamul ușii cuptorului, trebuie să îl demontați, așa cum este arătat mai jos.

1. Împingeți geamul în direcția **B** și deblocați-l din clema de fixare (**x**). Trageți geamul afară în direcția **A**.

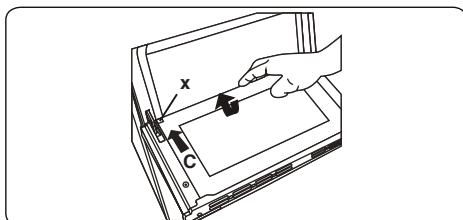



Pentru a remonta geamul interior:

2. Împingeți geamul către clema de fixare și sub aceasta (**y**), în direcția **B**.



3. Prindeți geamul sub clema de fixare și sub aceasta (**x**), în direcția **C**.

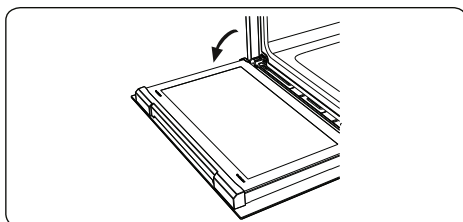


 Dacă ușa cuptorului este una cu geam triplu, al treilea strat de sticlă poate fi îndepărtat la fel ca al doilea.

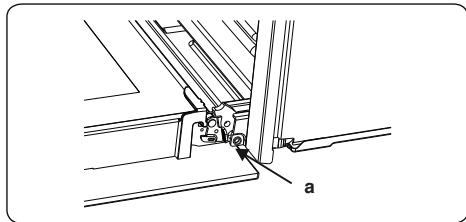
Îndepărtarea ușii cuptorului

Înainte de a curăța sticla de pe ușa cuptorului, trebuie să îndepărtați ușa cuptorului, conform celor indicate mai jos.

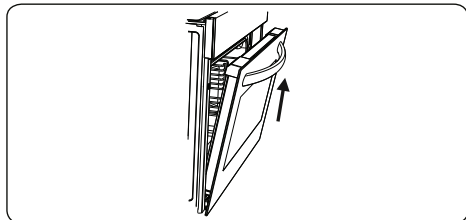
1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Deschideți dispozitivul de prindere (**a**) (cu ajutorul unei șurubelnițe) până în poziția finală.

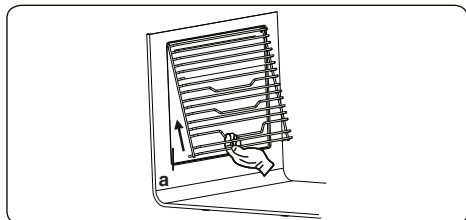


3. Închideți ușa până este aproape în poziția complet închisă și îndepărtați ușa trăgând-o către dvs.



Scoaterea raftului metalic

Pentru a scoate raftul metalic, trageți de acesta conform ilustrației din figură. După ce îl scoateți din cleme (a), ridicați-l.



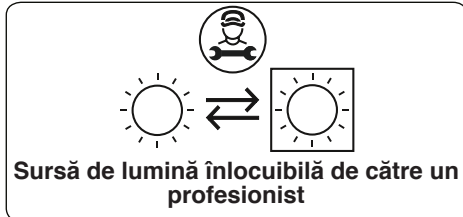
5.2 Întreținerea

⚠️ AVERTISMENT: Întreținerea acestui aparat trebuie efectuată numai de o persoană de service autorizată sau de un tehnician calificat.

Înlocuirea becului cuptorului

⚠️ AVERTISMENT: Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua curățarea.

- Îndepărtați lentila de sticlă, apoi scoateți becul.
- Montați un bec nou (rezistent la 300°C) în locul becului pe care l-ați scos (230 V, 15-25 Watt, tip E14).
- Puneți la loc lentila de sticlă, iar cuptorul este gata de utilizare.
- Produsul conține o sursă de lumină de eficiență energetică clasa G.
- Sursa de lumină nu poate fi înlocuită de utilizatorul final. Serviciul după vânzare este necesar.
- Sursa de lumină inclusă nu este destinată utilizării în alte aplicații.



🚫 Becul este conceput special pentru a fi utilizat la aparatele de gătit casnice. Nu este potrivit pentru iluminarea încăperilor din casă.

6. DEPANARE ȘI TRANSPORT

6.1 Depanare



Dacă aveți în continuare o problemă cu aparatul după verificarea acestor pași de bază pentru depanare, contactați o persoană autorizată de service sau un tehnician calificat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se aprinde.	Alimentarea cu energie este închisă.	Verificați dacă există alimentare cu energie. Verificați, de asemenea, că alte aparate de bucătărie funcționează.
Nu se simte căldura sau cuptorul nu se încălzește.	Butonul de control al temperaturii cuptorului este setat incorect. Ușa cuptorului a fost lăsată deschisă.	Verificați dacă butonul de control al temperaturii este setat corect.
Lumina cuptorului (dacă este disponibilă) nu funcționează.	Lampa s-a defectat. Alimentarea electrică este deconectată sau oprită.	Înlocuiți lampa conform instrucțiunilor. Asigurați-vă că sursa de alimentare electrică este pornită la priza de perete.
Alimentele se gătesc în mod inegal în interiorul cuptorului.	Etajerele cuptorului sunt poziționate incorect.	Verificați dacă sunt utilizate temperaturile recomandate și pozițiile recomandate ale rafturilor. Nu deschideți ușa frecvent decât dacă gătiți alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa des, temperatura din interior va fi mai mică și poate afecta rezultatele gătirii.
Butoanele temporizatorului nu pot fi apăsat corect.	Între butoanele temporizatorului este prinsă materie străină. Model tactil: pe panoul de control este umezeală. Funcția de blocare a tastelor este setată.	Îndepărtați materia străină și încercați din nou. Îndepărtați umezeala și încercați din nou. Verificați dacă funcția de blocare a tastelor este setată.
Ventilatorul cuptorului (dacă este disponibil) face zgomot.	Etajerele cuptorului vibrează.	Verificați dacă cuptorul este echilibrat. Verificați dacă etajerele și orice produse de gătit nu vibrează sau nu vine în contact cu panoul din spate al cuptorului.

6.2 Transport

Dacă trebuie să transportați produsul, utilizați ambalajul original al produsului și transportați-l folosind carcasa sa originală. Respectați semnele de transport de pe ambalaj. Fixați cu bandă toate componentele independente de produs, pentru a preveni deteriorarea produsului în timpul transportului.

Dacă nu aveți ambalajul original, pregătiți o cutie de transport astfel încât aparatul, în special suprafețele exterioare ale produsului, să fie protejate împotriva amenințărilor externe.

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI


1.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	3
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	5
1.3 Podczas użytkowania	6
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	7
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	9
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	9
2.2 Montaż piekarnika	9
2.3 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	11
3.CECHY PRODUKTU.....	12
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	13
4.1 Funkcje piekarnika.....	13
4.2 PIECZENIE PIZZY	15
4.3 Tabela pieczenia.....	16
4.4 Korzystanie z cyfrowego timera dotykowego	16
4.5 Akcesoria	18
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	21
5.1 Czyszczenie	21
5.2 Konserwacja	23
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	24
6.1 Rozwiązywanie problemów	24
6.2 Transport	24



1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.

1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.


 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć piekarnik, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie użytkowania.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i innych powierzchni nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

  **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

 **PRZESTROGA:** Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części piekarnika mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie mogą znajdować się dzieci.

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi lokalnymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji piekarnika. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne

warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia.

Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

⚠ PRZESTROGA: Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowania. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanemu osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowane.

- Urządzenie musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie urządzenia w nieodpowiednim miejscu i jego instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy go używać i należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i wyrzucić.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami warunków atmosferycznych. Nie wystawiać go na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu lub nadmiernej wilgoci.
- Sprzęty otaczające urządzenie (np. szafka) muszą być odporne na działanie temperatury co najmniej 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi – pozwoli to uniknąć przegrzania.

1.3 PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika wyczuwalny może być lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzejnych. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze

używać rękawic kuchennych.

- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.



Nie oddalać się od piekarnika podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć piekarnik i przykryć patelnię pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Jeśli piekarnik nie jest używany, upewnić się, że jego pokrętła zawsze są w pozycji „0” (stop).
- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie wylać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarników.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wieszac ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytach.

1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI


- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Podczas czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować pokręteł sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo urządzenia,

zalecamy zawsze stosować oryginalne części zamienne i w razie potrzeby kontakt z naszym autoryzowanym serwisem.

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja zużytego piekarnika



Symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego produktu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego produktu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem gminy, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten produkt.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymaganymi dla urządzenia. Wymogi dla tego urządzenia podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt zawiera wyjmowane przewodnice półek (stelaży drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, ściereczki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.

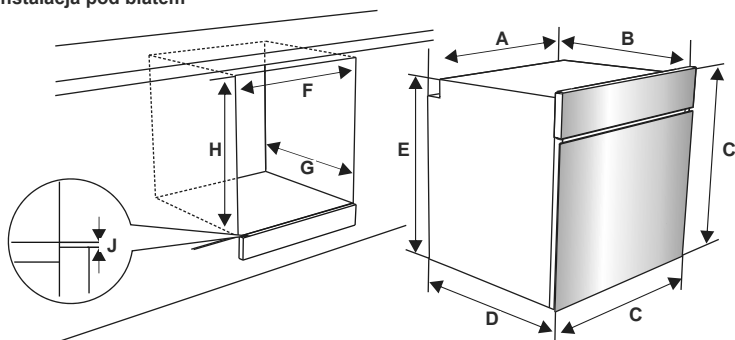
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

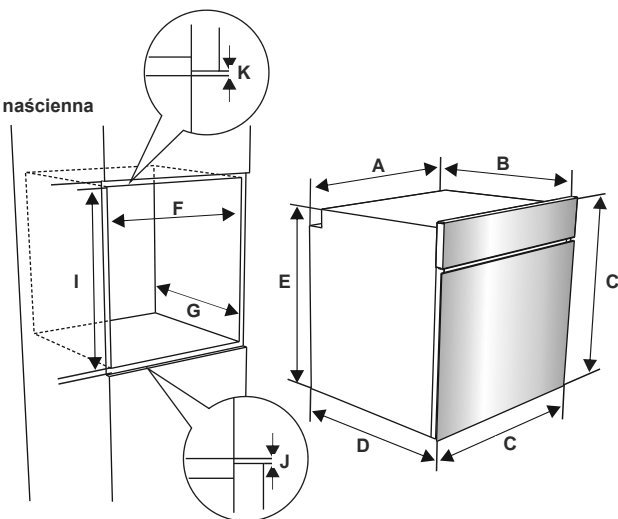
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

A (mm)	557	min./ maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

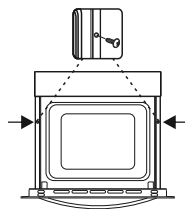
Instalacja pod blatem



Instalacja ścienna



Po wykonaniu przyłączy elektrycznych wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w jego ramie. Gdy rama urządzenia dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.



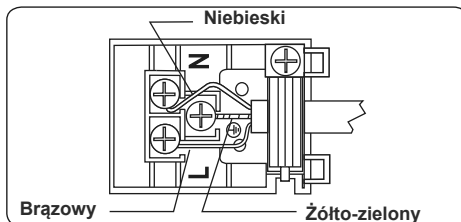
2.3 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

! OSTRZEŻENIE: Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi przepisami lokalnymi.


! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/ lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części piekarnika i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240V. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przewód zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć go do urządzenia, nawet jeżeli umieszczone jest z przodu szafki.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.

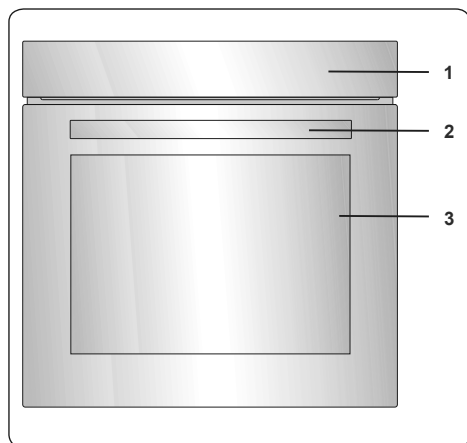
- Zamocować przewód zasilający w zacisku kabla a następnie zamknąć pokrywę.
- Złącze skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.



3. CECHY PRODUKTU

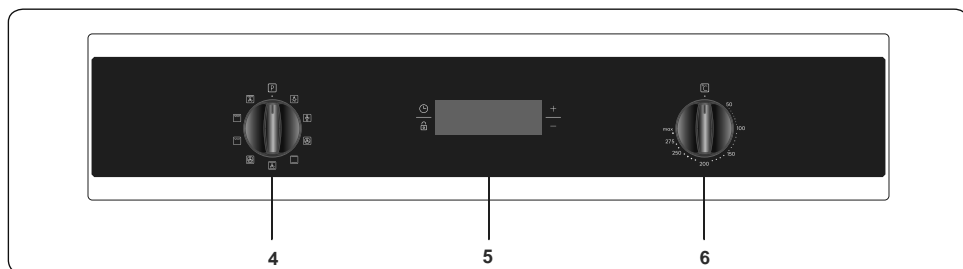
 **Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika

Panel sterowania

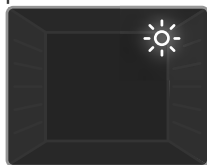


4. Pokrętko sterowania funkcjami piekarnika
5. Timer
6. Pokrętko termostatu piekarnika

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 FUNKCJE PIEKARNIKA

* Funkcje zakupionego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



Lampka piekarnika: Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



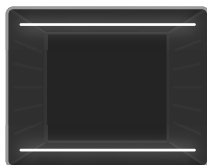
Funkcja rozmrażania: Zapalają się wskaźniki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy

umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej w trzeciej szelce od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.



Funkcja Turbo: Włącza się termostat i zapalają się wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz

wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



Funkcja pieczenia statycznego: Włącza się termostat i zapalają się wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać.

Funkcja pieczenia statycznego wydziela ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lazanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



Funkcja termoobiegu:

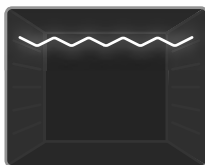
Włącza się termostat i zapalają się wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz

termoobieg. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pięką górną i dolny element grzejny w piekarniku, a termoobieg zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



Funkcja pizzy: Włącza się termostat i zapalają się wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny,

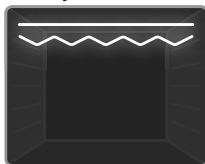
elementy dolne oraz termoobieg. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy termoobieg równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.



Funkcja grillowania: Włącza się termostat i zapalają się wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja

ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.

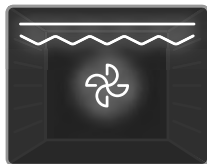


Funkcja przyspieszonego grillowania: Włącza się termostat i zapalają się wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, a grill i

górny element grzejny zaczynają działać. Funkcja ta służy do szybszego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni,

na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! **Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.



Funkcja podwójnego grillowania i termoobiegu:

Włącza się termostat i zapalają się wskaźniki ostrzegawcze piekarnika oraz

zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz termoobieg. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z termoobiegiem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! **Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.

4.2 PIECZENIE PIZZY

Tabela pieczenia pizzy						
Sprzęt do pieczenia pizzy	Rodzaj pizzy	Funkcje piekarnika	Temperatura (°C)	Numer półki	Rozgrzewanie piekarnika (minuty)*	Przybliżony czas trwania procesu (minuty)
Kamień do wypiekania pizzy	Pizza na cienkim cieście	Pizza	Maks.	1	15–25	2,5–3
Standardowa blacha do pieczenia	Pizza na cienkim cieście					3–3,5
Kamień do wypiekania pizzy	Pizza na grubym cieście					2,5–3
Standardowa blacha do pieczenia	Pizza na grubym cieście					3–3,5
Standardowa blacha do pieczenia	Mrożona pizza		210**	3	9–12	5–10

Ostrzeżenia

- Umieść akcesoria kuchenne na pierwszej półce. Rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury (320°C) wraz z akcesoriami kuchennymi (kamień do wypiekania pizzy lub blacha do pieczenia) umieszczonymi wewnątrz piekarnika.



- Upewnij się, że podczas rozgrzewania piekarnika wewnątrz znajduje się kamień do wypiekania pizzy lub blacha do pieczenia. W przeciwnym razie czas trwania procesu wydłuży się, a spód pizzy może nie być wystarczająco upieczony.
- Aby pizza była dobra, temperaturę piekarnika należy ustawić na maksymalną.
- Aby uzyskać najlepszą pizzę ciasto na pizzę powinno być świeże, domowej roboty i cienkie (grubość ok. 3–4 mm).
- Po zakończeniu rozgrzewania piekarnika umieść pizzę na kamieniu do wypiekania pizzy lub blasze do pieczenia wewnątrz piekarnika przy pomocy łopatk. Zamknij drzwiczki piekarnika możliwie najszybciej. W przeciwnym razie czas pieczenia pizzy wydłuży się ze względu na obniżenie temperatury piekarnika.
- Stale sprawdzaj czas trwania procesu, ponieważ pieczenie pizzy trwa bardzo krótko. W przeciwnym razie pizza może się przypalić. Informacje dotyczące czasu trwania procesu można znaleźć w tabeli gotowania.




* Kontynuuj podgrzewanie, dopóki nie wyłączy się wskaźnik lub symbol termostatu (ok. 15–25 minut).

** Przygotowując mrożoną pizzę należy stosować temperaturę i czas trwania procesu podane przez producenta na opakowaniu.



Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach, a podane wartości mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego produktu i stosowanego napięcia sieciowego.






4.3 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	2 - 3- 4	170–190	35–45
	Ciasto	2 - 3- 4	170–190	30–40
	Ciasteczka	2 - 3- 4	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2 - 3- 4	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2 - 3- 4	170–190	25–35
	Ciasto	2 - 3- 4	150–170	25–35
	Ciasteczka	2 - 3- 4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2 - 3- 4	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	2 - 3- 4	170–190	35–45
	Ciasto	2 - 3- 4	150–170	30–40
	Ciasteczka	2 - 3- 4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Klopsiki z grilla	7	200	10–15
Grillowanie	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	6 - 7	200	15–25
	Befszyk	6 - 7	200	15–25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na rożnie do kurczaka.

4.4 KORZYSTANIE Z CYFROWEGO TIMERA DOTYKOWEGO



Opis funkcji	
A	Tryb automatycznego gotowania
	Symbol termostatu
	Czas przygotowania potrawy
	Blokada przycisków
	Minutnik
	Tryb pracy
—	Zmniejszenie wskazania timera
+	Zwiększenie wskazania timera
2359	Wskazanie timera

Ustawienie godziny

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol „A” i wskazanie „0:00”.



1. Naciśnij równocześnie przyciski „+” i „-”. Zacznie pulsować kropka na środku wyświetlacza.






2. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”.



3. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona.



! Blokada przycisków

Aby aktywować blokadę przycisków timera, naciśnij i przytrzymaj przycisk „” przez dwie sekundy. Pojawi się symbol „” i pozostanie wyświetlony. Aby wyłączyć blokadę przycisków timera, naciśnij i przytrzymaj przycisk „” przez dwie sekundy. Następnie można przeprowadzić żądaną operację.


Sygnał dźwiękowy ustawionego czasu:

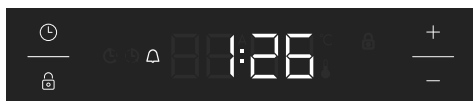
Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić na dowolną godzinę w zakresie od „0:00” do „23:59”. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.






1. Naciśnij przycisk „”. Symbol „” zacznie pulsować i pojawi się wskazanie „0:00”.



2. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”, jeśli pulsuje symbol „”.



3. Symbol „” pozostanie wyświetlony, czas zostanie zapisany w pamięci i sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony.



Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „”. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu „”.

Półautomatyczne ustawienie czasu (czas przygotowania potrawy)

Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy przez określony czas. Czas można ustawić w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

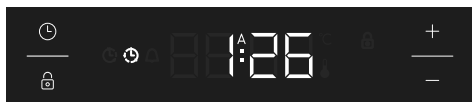
1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.






2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol „dur”. Symbole „A” i „” zaczną pulsować.



3. Ustaw żądany czas przygotowania potrawy za pomocą przycisków „+” i „-”.



4. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole „A” i „” pozostaną wyświetlone.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Symbole „A” i „” zaczną pulsować. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „” przez dwie sekundy, symbol „A” zniknie i timer powróci do trybu ręcznego.

Ustawienie sygnału dźwiękowego

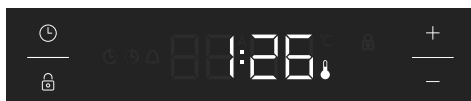
Aby ustawić głośność sygnału dźwiękowego, podczas wyświetlania aktualnej godziny i emisji sygnału dźwiękowego naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” przez trzy sekundy. Na wyświetlaczu

pojawi się symbol „ton1”. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „-” zostanie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „OFF” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

Regulacja jasności

Aby ustawić jasność ekranu wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez trzy sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br1”. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „+” pojawi się inny poziom jasności.

Symbol termostatu

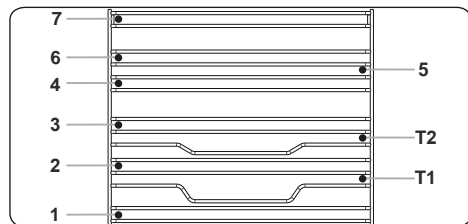


Symbol termostatu (🌡️) włącza się automatycznie podczas działania termostatu piekarnika.

4.5 AKCESORIA

Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciu wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



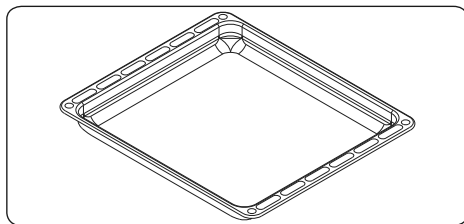
- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.

- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
 - Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
 - Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5, 6 i 7.
 - Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
 - Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
 - Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
 - Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
 - Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.
- **** Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania potrawy.

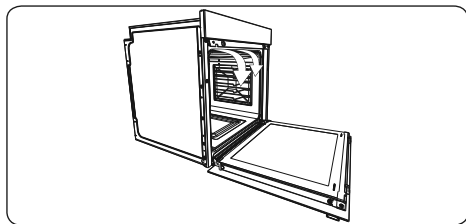
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



PO RAZ PIERWSZY NA ŚWIECIE

System ochrony przed gorącym powietrzem w piekarnikach przeznaczonych do zabudowy

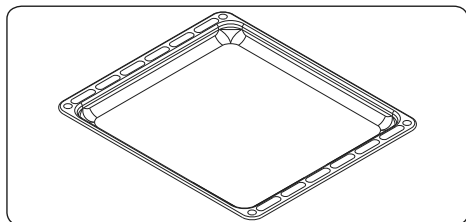
Opatentowany system ochrony przed gorącym powietrzem zapobiega wydmuchiwaniu gorącego powietrza na użytkownika, tworząc kurtynę powietrzną po otwarciu drzwiczek piekarnika.



Tacka płytka

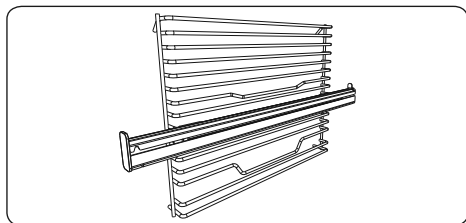
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



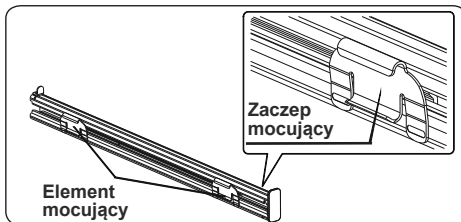
Ruszt wyposażony w całkowicie wysuwane prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się całkowicie, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

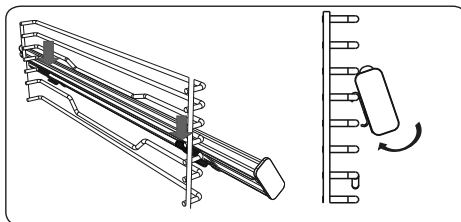


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



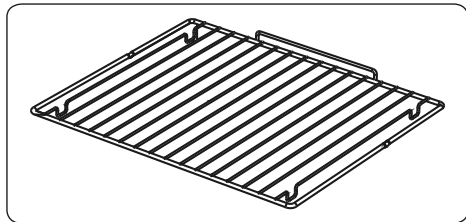
- Zamocowanie prowadnic teleskopowych na ruszcie zabezpieczone jest za pomocą zaczepów mocujących znajdujących się na elementach mocujących.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymywanie półki drucianej”.



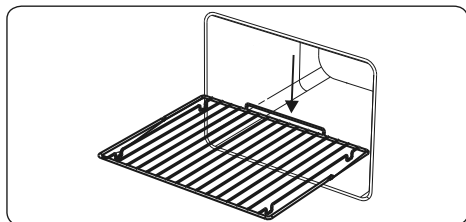
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się górne i dolne elementy mocujące, które umożliwiają zmianę położenia prowadnic.
- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Siatka druczana

Siatka druczana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.

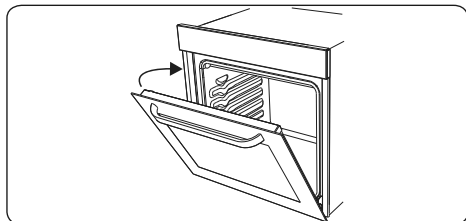


! OSTRZEŻENIE
Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



Delikatnie domykanie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika automatycznie zamykają się powoli po ich zwolnieniu tuż przed pozycją zamkniętą.



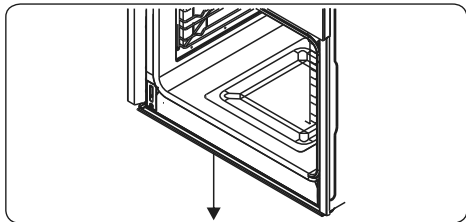
Kolektor wody

Podczas pieczenia na wewnętrznej stronie szyby drzwiczek piekarnika może wystąpić kondensacja. Nie oznacza to wadliwego działania produktu.

Otworzyć drzwiczki piekarnika do pozycji grillowania i pozostawić w tym położeniu przez 20 sekund.

Woda skropi się do kolektora.

Schłodzić piekarnik i wytrzeć wnętrze drzwiczek suchym ręcznikiem. Procedurę tę należy stosować regularnie.




5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE


! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

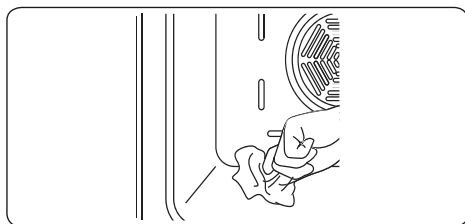
 Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

 Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.





Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na

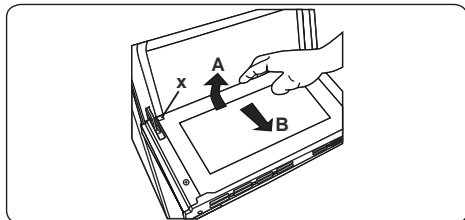
Czyszczenie powierzchni lakierowanych (jeśli dotyczy)

Plamy z pomidorów, pasty pomidorowej, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkich potraw, słodkich napojów i kawy należy natychmiast oczyścić przy pomocy ściereczki namoczonej w ciepłej wodzie. Jeśli te zabrudzenia nie zostaną usunięte i przyschną do powierzchni, na której się znajdują, NIE wolno ich trzeć twardymi przedmiotami (ostrymi przedmiotami, stalowymi i plastikowymi druciakami, ostrą gąbką do naczyń) ani czyścić przy pomocy środków czyszczących z wysoką zawartością alkoholu, odplamiaczy, środków odtłuszczających i środków chemicznych powodujących zadrapania powierzchni. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może wystąpić korozja i mogą pojawić się przebarwienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich środków czyszczących lub metod czyszczenia.

Wymowanie wewnętrznych szyb

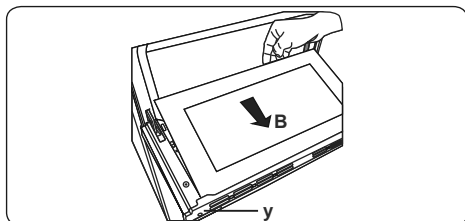
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

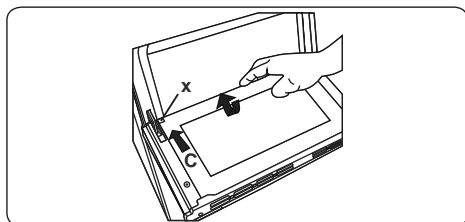



Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

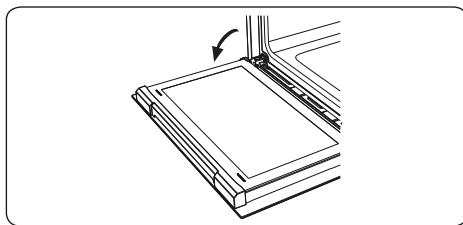


 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

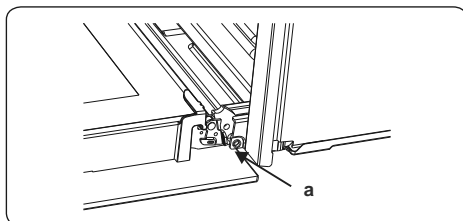
Demontaż drzwiczek piekarnika

Przed oczyszczeniem szklanej powierzchni drzwiczek należy zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

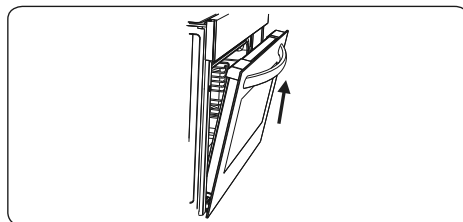
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Otwórz zatrask blokujący (**a**) (przy pomocy śrubokręta) przesuwając go do pozycji końcowej.

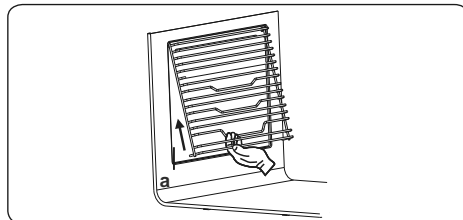


3. Zamknij drzwiczki, aż znajdą się w pozycji prawie całkowicie zamkniętej i zdejmij je pociągając do siebie.



Wymowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieś go.



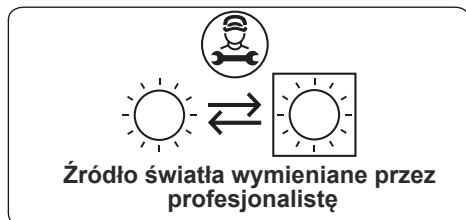
5.2 KONSERWACJA

! **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Wymiana lampki piekarnika

! **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną osłonę, a następnie wyjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po nałożeniu szklanej osłony piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



! Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest dostępne. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że pokrętko sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.
Lampka piekarnika (jeśli dotyczy) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków timera.	Między przyciskami timera znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 TRANSPORT






Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

Ikona	Typ	Význam
	VÝSTRAHA	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.
	NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRUDOM	Nebezpečné napätie
	POŽIAR	Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	UPOZORNENIE	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA	Správna prevádzka systému

OBSAH


1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	3
1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia	3
1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie.....	5
1.3 Počas používania	6
1.4 Počas čistenia a údržby.....	7
2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE	9
2.1 Pokyny pre inštalatéra	9
2.2 Inštalácia rúry	9
2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť.....	10
3. FUNKCIE PRODUKTU.....	12
4. POUŽITIE PRODUKTU.....	13
4.1 Funkcie rúry.....	13
4.2 PRÍPRAVA PIZZE	15
4.3 Tabuľka varenia	16
4.4 Použitie digitálneho dotykového časovača.....	16
4.5 Príslušenstvo	18
5. ČISTENIE A ÚDRŽBA	20
5.1 Čistenie.....	20
5.2 Údržba	22
6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA.....	23
6.1 Riešenie problémov.....	23
6.2 Preprava	23


1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na používanie bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto dokumente. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na používanie venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

1.1 VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.



 **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.


  **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte veci na variacích povrchoch.

  **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.


- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
- Rúčky sa môžu po krátkej dobe použitia zahriať.
- Na čistenie skla dverí rúry a iných povrchov nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrchy, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.

  **VÝSTRAHA:** Aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Keď sa zariadenie používa, držte ho mimo dosahu malých detí.

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.
- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné. Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

 **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla a je určené iba na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.



- Na zdvíhanie a premiestňovanie zariadenia nepoužívajte rúčky dverí rúry.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Nedovoľte deťom vyliezť na dvere rúry ani na nich sedieť, kým sú otvorené.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

1.2 VÝSTRAHY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Všetky materiály (t. j. skrinky) okolo zariadenia musia odolať minimálnej teplote 100 °C.

- Zariadenie nesmie byť inštalované za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehriatiu.

1.3 POČAS POUŽÍVANIA

- Pri prvom použití rúry si môžete všimnúť mierny zápach. To je úplne bežné a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrievacích prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím nechali rúru prázdnu a nastavili ju na maximálnu teplotu a nechali ju tak po dobu 45 minút. Uistite sa, že prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný, je dobre vetrané.
 - Pri otváraní dverí rúry počas alebo po varení buďte opatrní. Horúca para z rúry môže spôsobiť popáleniny.
 - Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
 - Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
 - Za žiadnych okolností by rúra nemala byť potiahnutá hliníkovou fóliou, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu.
 - Počas varenia nekladte riad ani plechy na pečenie priamo na dno rúry. Dno rúry je veľmi horúce a môže dôjsť k poškodeniu produktu.
-   Nenechávajte rúru bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho rúru vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarnou pokrývkou.
- Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač.
 - Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače

- sú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Pri vyberaní z rúry dávajte pozor, aby ste nevyliali ani neupustili horúce jedlo.
 - Keď sú dvere otvorené, nikdy ich nezaťažujte. Mohlo by dôjsť k nevyváženiu rúry alebo poškodeniu dverí.
 - Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky uteráky, utierky na riad ani šaty.

1.4 POČAS ČISTENIA A ÚDRŽBY

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať iba našich zástupcov autorizovaného servisu.

Prehlásenie o zhode CE

CE Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách.

Toto zariadenie je určené iba na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vaším modelom si môžete všimnúť rozdiely.

Likvidácia vášho starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od ktorého ste zakúpili tento výrobok.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

! VÝSTRAHA: Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s platnými miestnymi predpismi.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevzťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)
- Ak je produkt vybavený vyberateľnými vodičmi políc (drôtenými policami) a užívateľská príručka zahŕňa recepty ako napríklad jogurt, drôtené police treba vybrať a rúru spustiť v režime podľa návodu. Pokyny na vybratie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

2.1 POKYNY PRE INŠTALATÉRA

Všeobecné pokyny

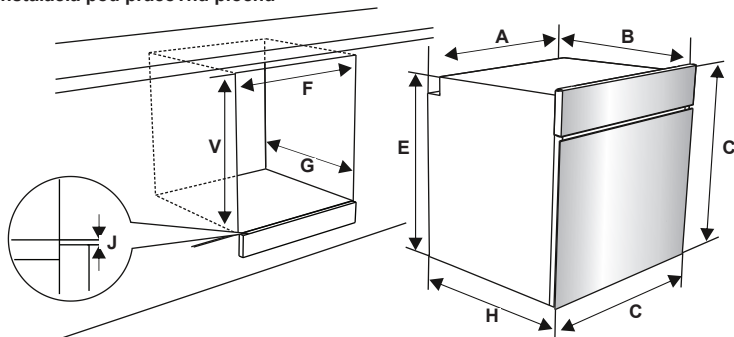
- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.

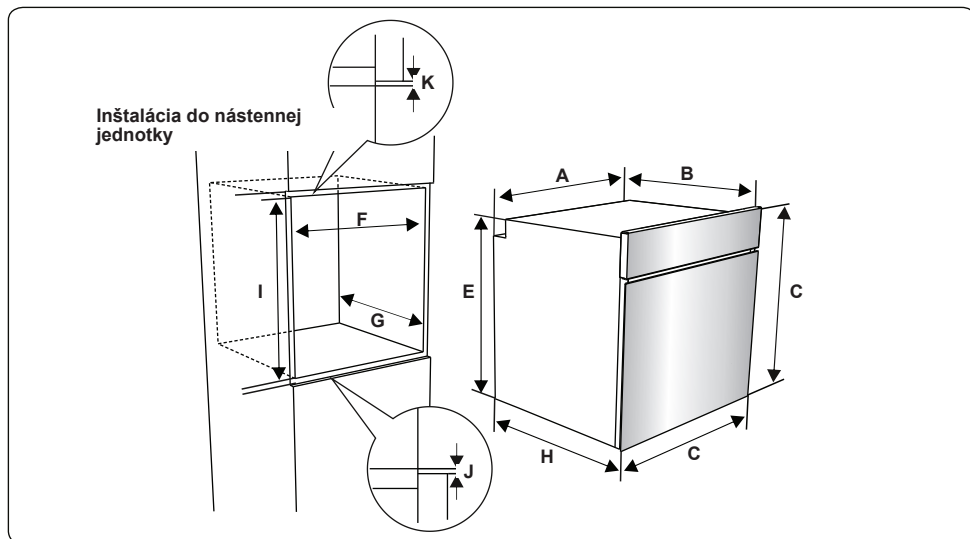
2.2 INŠTALÁCIA RÚRY

Zariadenia sa dodávajú s inštaláčnymi súpravami a môžu sa inštalovať do pracovnej plochy s príslušnými rozmermi. Nižšie sú uvedené rozmery pre inštaláciu variča a rúry.

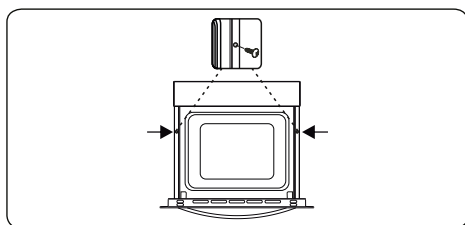
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
H (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Inštalácia pod pracovnú plochu





Po pripojení elektrických pripojení vložte rúru do skrinky jej zasunutím smerom dopredu. Otvorte dvere rúry a vložte 2 skrutky do otvorov nachádzajúcich sa na ráme rúry. Zariadte, aby sa rám produktu dotýkal dreveného povrchu skrinky, a utiahnite skrutky.



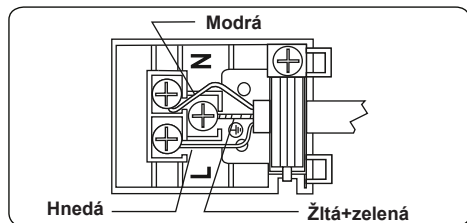
2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

⚠ VÝSTRAHA: Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na použitie a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

⚠ VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájacíemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť
- menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).
- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predĺžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Zariadenie je navrhnuté pre napájanie 220-240V. Ak je vaše napájanie odlišné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu, aj keď zariadenie stojí na prednej strane skrinky.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.

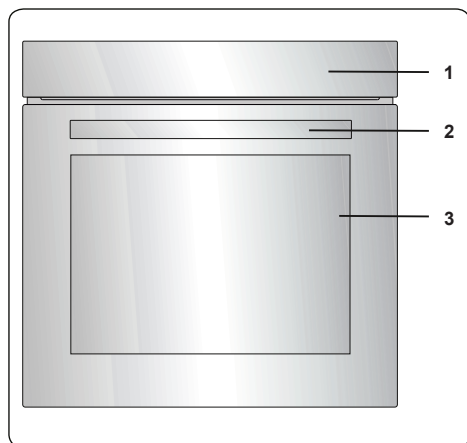
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.



3. FUNKCIE PRODUKTU

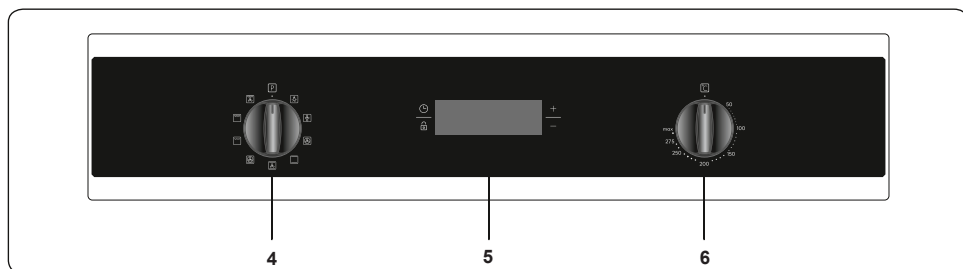
Dôležité: Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

Zoznam komponentov



1. Ovládací panel
2. Rúčka dverí rúry
3. Dvere rúry

Ovládací panel

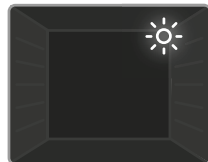


4. Ovládač funkcie rúry
5. Časovač
6. Ovládač termostatu rúry

4. POUŽITIE PRODUKTU

4.1 FUNKCIE RÚRY

* Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.

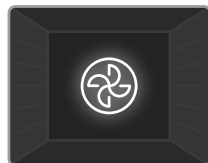


Svetlo v rúre: Zapne sa iba svetlo v rúre. Zostane zapnuté po celú dobu varenia.



Funkcia rozmrazovania: Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor. Ak chcete použiť funkciu rozmrazovania, dajte

svoje zmrazené potraviny do rúry na regál umiestnený v tretej priehradke od spodku. Odporúča sa, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili podnos do rúry, aby ste zachytili vodu, ktorá sa nahromadí vplyvom roztápajúceho sa ľadu. Táto funkcia neuvarí ani neupečie vaše potraviny, pomôže iba pri ich rozmrazení.



Funkcia Turbo: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok a ventilátor. Funkcia Turbo rovnomerne

rozptyľuje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých regáloch uvarilo rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



Funkcia statického varenia: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje

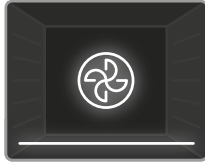
rovnomerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz iba na jednej policičke.



Funkcia ventilátora:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá

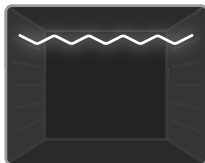
na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugriluje. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



Funkcia Pizza: Zapne

sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok, dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto

funkcia je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie jedla.



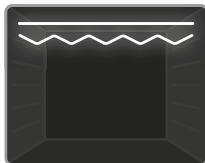
Funkcia grilovania:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Táto funkcia sa

používa na grilovanie jedla, použite horné policičky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.

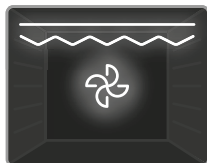


Funkcia rýchlejšieho grilovania: Zapne sa

termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril a horný ohrevný prvok. Táto funkcia sa používa na

rýchlejšie grilovanie a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch, napríklad mäso. Použite horné policičky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

! **Výstraha:** Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia dvojitého grilu a ventilátora:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril, horný ohrevný prvok a ventilátor. Táto

funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch. Na zaistenie rovnomerného varenia budú hriať horný ohrevný prvok a gril spolu s ventilátorom. Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.


! **Výstraha:** Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.

4.2 PRÍPRAVA PIZZE

Tabuľka na prípravu pizze						
Zariadenie na prípravu pizze	Typ pizze	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Číslo police	Predohrev (minúty)*	Približný čas prípravy (minúty)
Pizza kameň	Pizza s tenkou kôrkou	Pizza	Max	1	15 – 25	2,5 – 3
Štandardný plech do rúry	Pizza s tenkou kôrkou					3 – 3,5
Pizza kameň	Pizza s hrubou kôrkou					2,5 – 3
Štandardný plech do rúry	Pizza s hrubou kôrkou					3 – 3,5
Štandardný plech do rúry	Mrazená pizza		210**	3	9 – 12	5 – 10


Varovanie

- Položte kuchynské príslušenstvo na 1. policu rúry. Predhrejte rúru na maximálnu teplotu (320 °C) s príslušenstvom na pečenie (pizza kameň alebo plech na pečenie) vo vnútri.

-  Počas predhrievania sa uistite, že je v rúre pizza kameň alebo plech na pečenie. Inak sa čas prípravy predĺži a spodok pizze nemusí byť dostatočne prepečený.
- Pre dobrú pizzu by mala byť teplota rúry nastavená na maximum.
- Cesto na pizzu je čerstvé domáce a vyvaľkané na tenko (asi 3 – 4 mm hrubé), takže získate ten najlepší zážitok z pizze.
- Po dokončení predhrievania umiestnite pomocou lopatky pizzu do rúry na pizza kameň alebo plech. Čo najskôr zatvorte dverka rúry. V opačnom prípade sa čas pečenia pizze predĺži, pretože sa teplota rúry zníži.
- Neustále kontrolujte čas prípravy, pretože proces prípravy trvá veľmi krátko. V opačnom prípade sa vám pizza môže pripáliť. Informácie o čase nájdete v tabuľke prípravy.

* Pokračujte v predhrievaní, kým kontrolka alebo symbol termostatu nezhasne (približne 15 – 25 minút).

** Pri príprave mrazenej pizze používajte teplotu a čas uvedené výrobcom na obale.

-  Teploty a časy vo vyššie uvedenej tabuľke na prípravu jedál boli testované v našich laboratóriách a hodnoty predstavujú iba priemer výsledkov. Môžu sa líšiť v závislosti od kvality, množstva, teploty materiálu určeného na prípravu jedla a od sieťového napätia.







4.3 TABUĽKA VARENIA

Funkcia	Pokrm			 min.
Statické	Lístkové cesto	2 - 3- 4	170 – 190	35 – 45
	Koláč	2 - 3- 4	170 – 190	30 – 40
	Pečivo	2 - 3- 4	170 – 190	30 – 40
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3- 4	200	45 – 60
Ventiliátor	Lístkové cesto	2 - 3- 4	170 – 190	25 – 35
	Koláč	2 - 3- 4	150 – 170	25 – 35
	Pečivo	2 - 3- 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3- 4	200	45 – 60
Turbo	Lístkové cesto	2 - 3- 4	170 – 190	35 – 45
	Koláč	2 - 3- 4	150 – 170	30 – 40
	Pečivo	2 - 3- 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
Grilovanie	Grilované mäsové gule	7	200	10 – 15
	Kura	*	190	50 – 60
	Kotleta	6 - 7	200	15 – 25
	Bifteľ	6 - 7	200	15 – 25

*Ak je k dispozícii, variť s pečeným kuracím špízom.

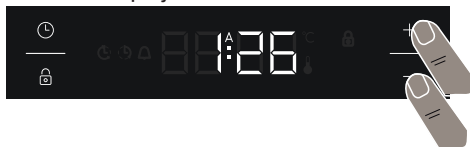
4.4 POUŽITIE DIGITÁLNEHO DOTYKOVÉHO ČASOVAČA



Opis funkcie	
	Automatické varenie
	Symbol termostatu
	Doba varenia
	Zámok tlačidiel
	Minútka
	Funkcia režimu
—	Zníženie časovača
+	Zvýšenie časovača
2359	Displej časovača

Nastavenie času

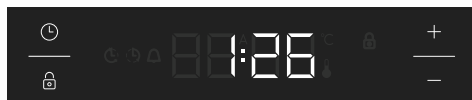
Pred začatím používania rúry musíte nastaviť čas. Po pripojení k elektrickej sieti bude na displeji blikať „A“ a „0:00“.



1. Stlačte súčasne tlačidlá „+“ a „-“. Začne blikať bodka uprostred displeja.





2. Kým blika bodka, pomocou tlačidiel „+“ a „-“ upravte čas.



3. Po niekoľkých sekundách bodka prestane blikať a zostane svietiť.



! Zámok tlačidiel

Zámok tlačidiel sa automaticky aktivuje po 5 sekundách nepoužívania časovača. Zobrazí sa symbol „“ a zostane svietiť. Ak chcete odblokovat tlačidlá časovača, stlačte a na 2 sekundy podržte tlačidlo „“. Potom môžete vykonať požadovanú operáciu.

Nastavenie času zvukovej výstrahy

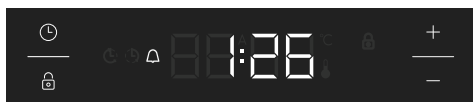
Čas zvukovej výstrahy môžete nastaviť na ľubovoľný čas od „0:00“ do „23:59“ hodín. Čas zvukovej výstrahy slúži len ako upozornenie. Touto funkciou sa rúra nespustí.






1. Stlačte „“. Začne blikať symbol „“ a zobrazí sa „0:00“.



2. Pokiaľ bliká „“, vyberte pomocou tlačidiel „+“ a „-“ požadovaný časový úsek.



3. Symbol „“ zostane svietiť, čas sa uloží a nastaví sa výstraha.




Keď sa časovač dostane na nulu, zaznie zvuková výstraha a na displeji bude blikať symbol „“. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvukovú výstrahu a z displeja zmizne symbol „“.

Poloautomatické nastavenie času (doby varenia)

Táto funkcia vám pomôže variť po pevne stanovenú dobu. Môžete nastaviť časový rozsah od 0 do 10 hodín. Pripravte jedlo na varenie a dajte ho do rúry.

1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu a teplotu varenia.









2. Stláčajte „“, kým sa na obrazovke displeja nezobrazí „dur“ a symbol „“. Bude blikať symbol „“.



3. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ zvolte požadovaný časový úsek varenia.



4. Na obrazovke sa znova zobrazí aktuálny čas a zostanú svietiť symboly „“ a „“.

Keď sa časovač dostane na nulu, rúra sa vypne a zaznie zvuková výstraha. Budú blikať symboly „“ a „“. Výstražný zvuk zastavíte otočením oboch ovládačov do polohy „0“ a stlačením ľubovoľného tlačidla na časovači. Stlačte na 2 sekundy „“. Symbol „“ zmizne a časovač sa prepne späť na manuálnu funkciu.

Nastavenie zvuku

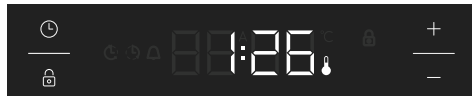
Ak chcete upraviť hlasitosť zvukovej výstrahy, keď je zobrazený aktuálny čas dňa, stlačte a podržte tlačidlo „-“ na 3 sekundy, kým nezaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí „ton1“. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „-“ sa rozoznie iný signál. K dispozícii sú štyri rôzne typy zvukov signálu. Ak je vybratá možnosť „OFF“ (VYP.), vypnú sa všetky zvuky okrem zvukov alarmu a chýb. Vyberte požadovaný

zvuk a nestláčajte žiadne ďalšie tlačidlá. Po krátkom čase sa uloží vybraný zvuk.

Nastavenie jasů

Ak chcete nastaviť jas obrazovky displeja, stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „+“. Na displeji sa zobrazí „br1“. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „+“ sa zobrazí iný jas.

Symbol termostatu

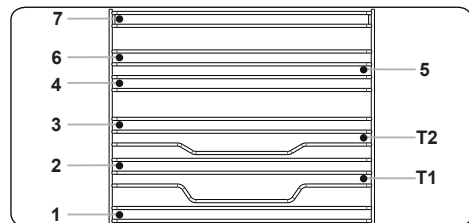


Symbol termostatu (🌡️) sa automaticky aktivuje počas chodu termostatu rúry.

4.5 PRÍSLUŠENSTVO

Drôtený rošť EasyFix

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na ľubovoľnú úroveň od 1 do 7.
- Teleskopickú koľajničku môžete umiestniť na úrovne T1, T2.
- Pri jednoúrovňovom varení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednoúrovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.

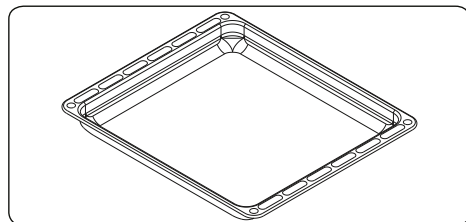
- Pri dvojurovňovom varení sa odporúča úroveň 2 a úroveň 4.
- Mriežku na ražeň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražeň s teleskopickými koľajničkami.

****Príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

Hlboký plech

Hlboký plech sa používa najmä na prípravu duseného mäsa.

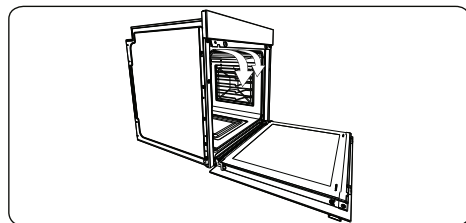
Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



PRVÝ NA SVETE

Systém tepelného štítu v zabudovaných rúrach

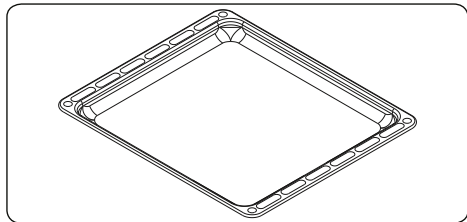
Patentovaný systém tepelného štítu zabraňuje prívodu horúceho k používateľovi vytvorením vzduchovej clony pri otvorení dverok rúry.



Plytký plech

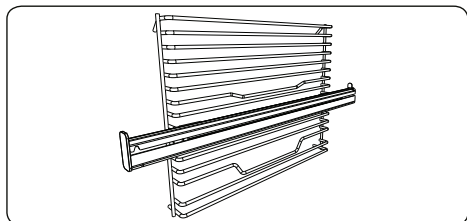
Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



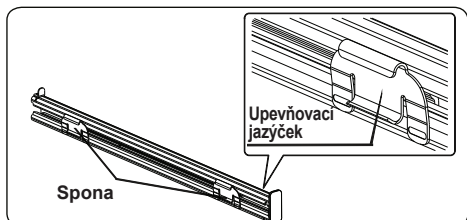
Drôtený rošt s plne rozťahovacou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Teleskopická koľajnička sa úplne rozťahuje pre jednoduchý prístup k jedlu.

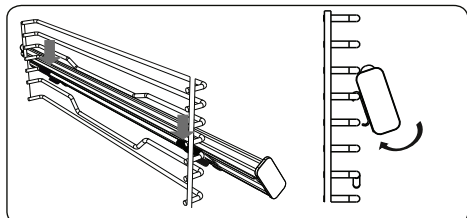


Teleskopické koľajničky

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



- Umiestnenie teleskopických koľajničiek na drôtenom rošte je zaistené upevňovacími jazyčkami na sponách.
- Odstráňte bočného bežca. Pozrite si časť „Odstránenie drôteného roštu“.



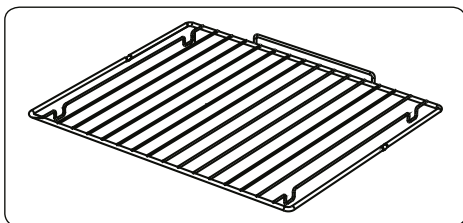
- Na každej teleskopickkej koľajničke sú horné a dolné spony, pomocou ktorých

môžete premiestniť koľajničky.

- Zaveste horné spony teleskopickkej koľajničky na referenčný drôt úrovne bočného roštu a súčasne stlačte spodné spony, kým jasne nebudete počuť spony zaklapnúť do upevňovacieho drôtu úrovne bočného roštu.
- Ak chcete odstrániť koľajničku podržte predný povrch koľajničky a postupujte podľa predchádzajúcich pokynov v opačnom poradí.

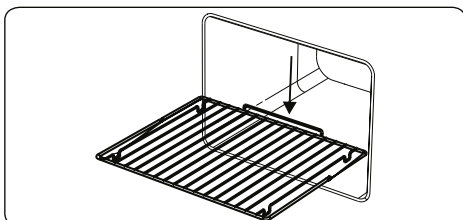
Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.



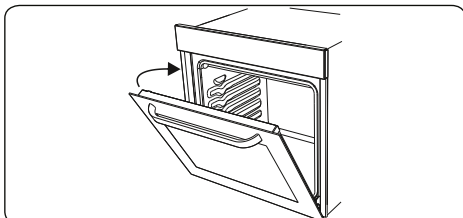
⚠ VÝSTRAHA

Dajte mriežku správne na príslušný regál v rúre a zatlačte ju dozadu.



Dvere rúry s jemným zatvorením

Dvere rúry sa samočinne pomaly zatvárajú, keď ich pustíte tesne pred zatvorenou polohou.



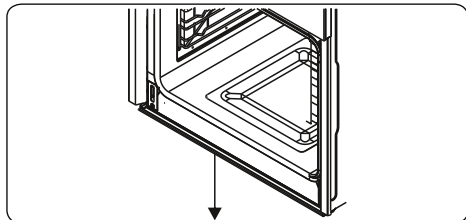
Zberač vody

V niektorých prípadoch varenia sa na vnútornom skle dverí rúry môže objaviť kondenzácia. Nejde o poruchu produktu.

Otvorte dvere rúry do polohy na grilovanie a nechajte ich v tejto polohe po dobu 20 sekúnd.

Voda odkvapká do zberača.

Ochlaďte rúru a utrite vnútro dverí suchou utierkou. Tento postup sa musíte robiť pravidelne.





5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

5.1 ČISTENIE

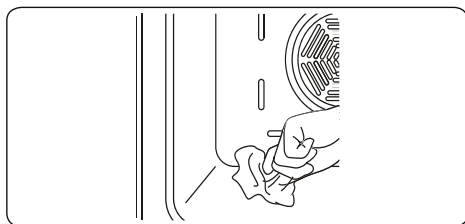
! **VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné častice. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.
-  Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškriabať sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia.
- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí.
-  Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

Čistenie vnútra rúry

- Vnútro smaltovaných rúr sa najlepšie vyčistí vtedy, keď je rúra teplá.
- Otrite rúru mäkkou handričkou, ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.
- Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci materiál.



Čistenie sklenených častí


- Pravidelne čistite sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použite čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich

opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.

 Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.

 Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

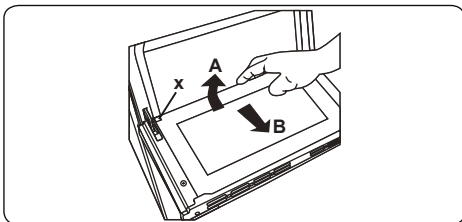
Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- Škvrný z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škvrný nevyčistia a necháte ich uschnúť na povrchu, na ktorom sú, NEMALI by sa zotierať tvrdými predmetmi (špicaté predmety, drôty z ocele a plastu, drôtenky poškodzujúce povrch) ani čistiacimi prostriedkami s vysokým obsahom alkoholu, odstraňovačmi škvŕn, odmasťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa vyskytnúť škvrný. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo metód.

Odstránenie vnútorného skla

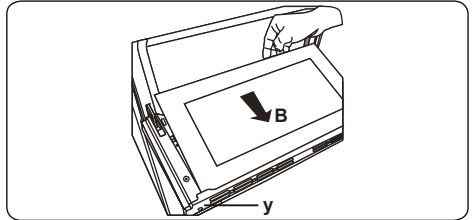
Pred čistením musíte odstrániť sklo dvierok rúry, ako je to znázornené nižšie.

1. Sklo zatlačte v smere **B** a uvoľnite ho z polohovacieho držiaka (**x**). Sklo vytiahnite v smere **A**.

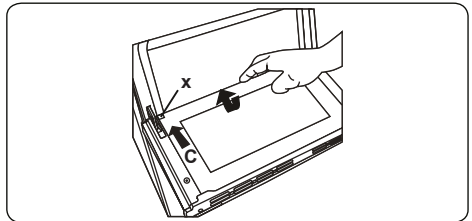



Ak chcete vymeniť vnútorné sklo:

2. Sklo zatlačte smerom k a pod polohovací držiak (**y**), v smere **B**.



3. Sklo dajte pod polohovací držiak (**x**) v smere **C**.

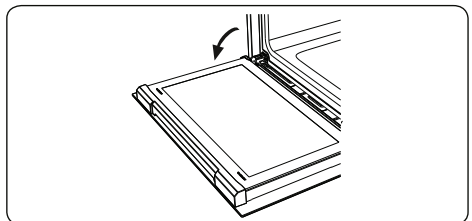


 Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

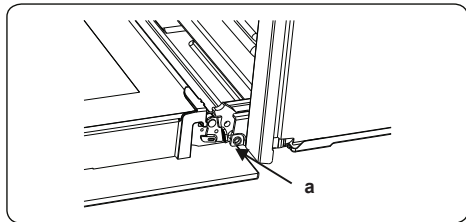
Odstránenie dverí rúry

Pred čistením skla dverí rúry musíte odstrániť dvere rúry, ako je to znázornené nižšie.

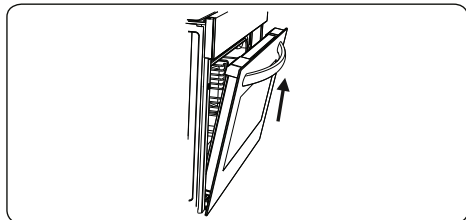
1. Otvorte dvere rúry.



2. Otvorte blokovaciu západku (**a**) (pomocou skrutkovača) až do koncovkej polohy.

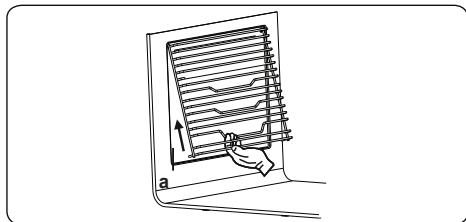


3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



Odstránenie kovového roštu

Ak chcete kovový rošt vybrať, potiahnite kovový rošt podľa obrázka. Po uvoľnení z objímok (a) ho nadvihnite.



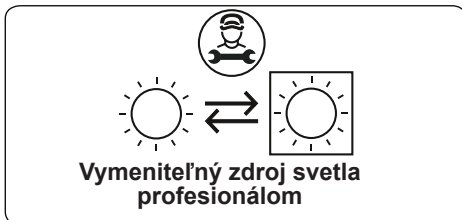
5.2 ÚDRŽBA

⚠ VÝSTRAHA: Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať iba autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik.

Výmena žiarovky v rúre

⚠ VÝSTRAHA: Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.

- Vyberte sklenený kryt a potom vyberte žiarovku.
- Vložte novú žiarovku (odolnú do 300 °C) namiesto vybratej žiarovky (230 V, 15 – 25 W, typ E14).
- Nasadte znova sklenený kryt a rúra je pripravená na použitie.
- Výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Koncový používateľ nemôže svetelný zdroj nahradiť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



⚠ Lampa je navrhnutá špeciálne na použitie v domácich kuchynských zariadeniach. Nie je vhodná na osvetľovanie miestnosti v domácnosti.

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV



Ak problém s vaším zariadením pretrváva aj po vykonaní týchto základných krokov na riešenie problémov, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezapne.	Napájanie je vypnuté.	Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.
Žiadne teplo alebo sa rúra nezahrieva.	Ovládanie teploty rúry je nastavené nesprávne. Dvere rúry boli ponechané otvorené.	Skontrolujte, či je ovládací regulátor teploty rúry nastavený správne.
Svetlo v rúre (ak je k dispozícii) nefunguje.	Došlo k poruche žiarovky. Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.	Vymeňte žiarovku podľa pokynov. Uistite sa, že je elektrické napájanie zapnuté a že je zariadenie zapojené v sieťovej zásuvke.
Varenie je v rúre nerovnomerné.	Poličky rúry sú umiestnené nesprávne.	Skontrolujte, či sa používajú odporúčané teploty a polohy políc. Neotvárajte dvere často, pokiaľ nevaríte veci, ktoré je potrebné otočiť. Ak často otvárate dvere, vnútorná teplota bude nižšia, čo môže ovplyvniť výsledky varenia.
Tlačidlá časovača sa nedajú správne stlačiť.	Medzi tlačidlami časovača sú zachytené cudzie predmety. Model s dotykovým panelom: na ovládacom paneli je vlhkosť. Je nastavená funkcia zámku tlačidiel.	Odstráňte cudzie predmety a skúste to znova. Odstráňte vlhkosť a skúste to znova. Skontrolujte, či je nastavená funkcia zámku tlačidiel.
Ventilátor rúry (ak je k dispozícii) je hlučný.	Poličky rúry vibrujú.	Skontrolujte, či je rúra vo vodorovnej polohe. Skontrolujte, či poličky a akékoľvek nádoby na pečenie nevíbrujú alebo nie sú v kontakte so zadným panelom rúry.

6.2 PREPRAVA






Ak potrebujete produkt prepraviť, použite originálny obal produktu a prenášajte ho v pôvodnom balení. Dodržiavajte prepravné značky na obale. Páskou pripevnite na všetky nezávislé časti, aby ste zabránili poškodeniu produktu počas prepravy.

Ak nemáte originálny obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby bolo zariadenie, najmä vonkajšie povrchy produktu, chránené pred vonkajšími hrozbami.

Ви благодариме што го избравте овој производ.

Ова Упатство за корисници содржи важни безбедносни информации и упатства за работа со и одржување на Вашиот апарат.

Ви препорачуваме да го прочитате ова Упатство за корисници пред да го користите Вашиот апарат и да го чувате упатството за понатамошна употреба.

Слика	Тип	Значење
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризик од сериозна повреда или смрт
	РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР	Ризик од опасен напон
	ПОЖАР	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	ВНИМАНИЕ	Ризик од повреда или оштетување на имот
	ВАЖНО / НАПОМЕНА	Правилно ракување со системот

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	3
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	3
1.2 Предупредувања за монтирање.....	5
1.3 Во текот на употребата.....	6
1.4 Во текот на чистењето и одржувањето.....	8
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	10
2.1 Упатства за инсталатерот.....	10
2.2 Монтирање на рерната.....	10
2.3 Електрично поврзување и безбедност.....	12
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	13
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	14
4.1 Функции на рерната.....	14
4.2 ГОТВЕЊЕ ПИЦА.....	16
4.3 Маса за готвење.....	17
4.4 Користење на дигиталниот тајмер на допир.....	17
4.5 Додатоци.....	19
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	21
5.1 Чистење.....	21
5.2 Одржување.....	23
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	24
6.1 Решавање проблеми.....	24
6.2 Транспорт.....	24

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Пред употреба на апаратот внимателно прочитајте ги овие упатства и чувајте ги на соодветно место за да ги прочитате кога ќе има потреба.
- Овој прирачник е изготвен за повеќе модели, затоа Вашиот апарат можеби нема да има некоја од опишаните карактеристики. Од таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сликите додека го читате прирачникот.

1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Овој апарат може да го користат деца на и над возраст од 8 години, како и лица со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недостиг на искуство и познавање, ако се под надзор и се упатени за користење на апаратот на безбеден начин, и ги разбираат потенцијалните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Деца без надзор не смеат да го чистат или одржуваат апаратот.



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и достапните делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите кои се загреваат. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.


⚠ **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

⚠ **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

- Не ракувајте со апаратот со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.

- Апаратот ќе се загрее во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите во рерната кои се загреваат.
- Рачките може да се вжештат за краток временски период во текот на употребата.
- Не употребувајте јаки абразивни чистачи или жици за чистење на стаклото на вратата на рерната и други површини. Тие може да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете чистачи на параа за чистење на производот.

  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да избегнете можност од електричен удар, проверете дали апаратот е исклучен пред да ја менувате сијаличката.

 **ВНИМАНИЕ:** Кога готвите или печете, достапните делови може да бидат жешки. Кога го користите апаратот, малите деца треба да бидат понастрана од него.

- Производот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржување и поправка на апаратот треба да вршат само овластени техничари. Монтирањето и поправките што ги вршат неовластени техничари може да бидат опасни. Не менувајте ги спецификациите за производот на никаков начин. Несоодветните штитници за плоча може да предизвикаат незгоди.
- Пред поврзување на уредот, проверете дали локалните услови на дистрибуцијата (природата и притисокот на плинот или напонот на струјата и

фреквенцијата) и спецификациите за производот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

⚠ ВНИМАНИЕ: Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинствата. Не треба да се користи за ни една друга цел или со никаква друга примена, како што е употреба во надворешни услови, во комерцијална средина или за загревање на просторија.

- Рачките на вратата на рерната не треба да ги користите за кревање или местење на апаратот.
- Преземени се сите можни безбедносни мерки за Вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да избегнете гребење. Избегнувајте да го удирате или чукате стаклото со предмети.
- Внимавајте да не го заглавите или оштетите кабелот за напојување за време на монтирањето. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, негов сервисер или слични квалификувани лица, со цел да се спречи опасност.
- Не дозволувајте им на децата да се качуваат на вратата од рерната или да седнуваат на неа додека е отворена.
- Чувајте ги децата и животните понастрана од овој апарат.

1.2 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА МОНТИРАЊЕ

- Не ракувајте со апаратот пред целосно да биде монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за

никакви оштетувања што се предизвикани од погрешно поставување и монтирање на апаратот од страна на неовластени лица.

- Кога ќе го отпакувате апаратот, проверете дали не е оштетен при транспортот. Во случај на каков било дефект, не користете го производот и контактирајте со квалификуван техничар веднаш. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, спојувалки, стиропор итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и фрлат.
- Заштитете го апаратот од надворешната средина. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. плакарите) треба да издржат минимална температура од 100 °C.
- Апаратот не смее да се монтира зад декоративна врата со цел да се избегне прегревање.

1.3 ВО ТЕКОТ НА УПОТРЕБАТА

- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да забележите слаба миризма. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греење. Ние Ви предлагаме, пред да ја користите рерната прв пат, да ја оставите празна и вклучена 45 минути на максимална температура. Погрижете се просторијата во која е монтиран производот да има добро проветрување.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пара од рерната може да предизвика изгореници.
- Додека апаратот работи, не ставајте запаливи

материјали во или близу до него.

- Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да вадите или менувате храна во рерната.
- Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да дојде до прегревање.
- Не ставајте садови или тави за печење директно на основата на рерната додека готвите. Основата може да стане премногу жешка и може да дојде до оштетување на производот.



Не оставајте ја рерната без надзор кога готвите со масла во тврда или течна состојба. Тие може да се запалат во услови на прегревање. Никогаш не истурајте вода на пламен предизвикан од масло туку исклучете ја рерната и покријте ја тавата со нејзиниот капак или со противпожарно ќебе.

- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач.
- Проверете дали копчињата за контрола се во позиција „0“ (исклучено) кога не се користи плочата.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се закосуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите жешка храна кога ја вадите од рерната.
- Не оставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена. Тоа може да ја извади рерната од рамнотежа или да ја оштети вратата.
- Не закачувајте крпи, крпи за миеење садови или облека на апаратот или неговите рачки.

1.4 ВО ТЕКОТ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО

- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За да се одржи ефикасноста и безбедноста на производот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да повикувате само овластен сервис кога ќе ви треба.

Декларација за усогласеност на ЕУ



Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој апарат е дизајниран да се користи само за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.



Упатствата за ракување со апаратот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.

Одлагање на стар апарат



Овој симбол на производот или на неговото пакување значи дека овој производ не треба да се третира како отпад од домаќинство. Наместо тоа, треба да се однесе во соодветен собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Производот треба да се фрли правилно. На тој начин ќе спречите појава на потенцијални негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето кои би можеле да настанат поради несоодветно одлагање на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте со локалните овластени институции, службата за собирање отпад од домаќинствата или продавницата каде што го купивте производот.

2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој апарат мора да го монтира овластен сервисер или квалификуван техничар, согласно упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

- Неправилно монтирање може да предизвика повреда и оштетување за коишто производителот не презема одговорност и за коишто нема да важи гаранцијата.
- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови на дистрибуција (напонот на струјата и фреквенцијата) и приспособувањата на производот се компатибилни. Условите за приспособување на овој апарат се посочени на етикетата.
- Треба да се почитуваат законите, уредбите, директивите и стандардите кои се на сила во земјата на употреба (безбедносни регулативи, соодветно рециклирање во согласност со регулативите итн.).
- Доколку производот содржи водилки на полици што може да се вадат (решетки) и упатството за корисникот вклучува рецепти како кисело млеко, решетките може да се отстранат и рерната ќе работи во дефинираниот режим на готвење. Информациите за отстранување на решетката се вклучени во делот ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.

2.1 УПАТСТВА ЗА ИНСТАЛАТОРОТ

Општи упатства

- Откако ќе го извадите материјалот за пакување од апаратот и дополнителните делови, проверете дали е оштетен апаратот. Ако се сомневате дека има каква било штета, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Погрижете се да нема запаливи материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенина итн., кои може да се запалат.
- Работната површина и мебелот кој се наоѓа околу апаратот мора да

бидат направени од материјали кои се отпорни на температури повисоки од 100°C.

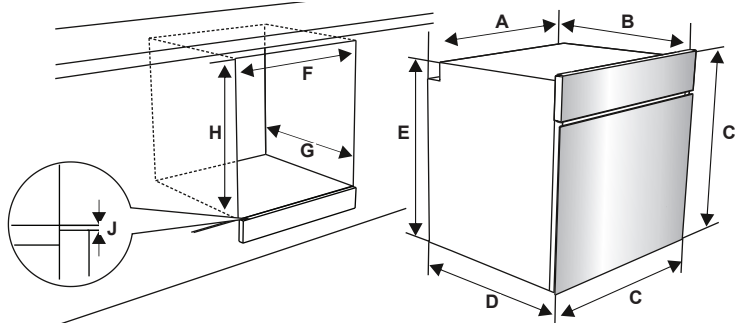
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

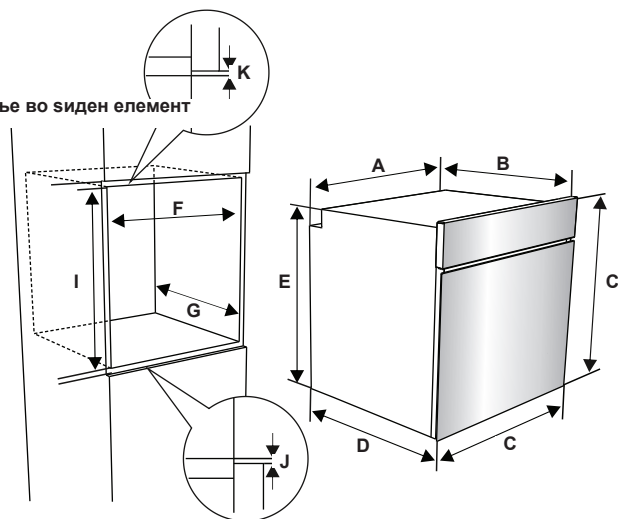
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

A (mm)	557	мин./макс. F (mm)	560/580
B (mm)	550	мин. G (mm)	555
C (mm)	595	мин. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	мин. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

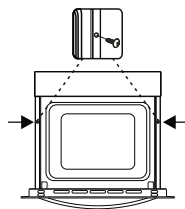
Монтирање под работна површина



Монтирање во сиден елемент



Откако ќе завршите со поврзувањата на струја, вметнете ја рерната во шкафот така што ќе ја туркате напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете 2 шрафа во дупките што се наоѓаат на рамката на рерната. Кога рамката на производот ќе ја допре дрвената површина на шкафот, затегнете ги шрафовите.



2.3 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ

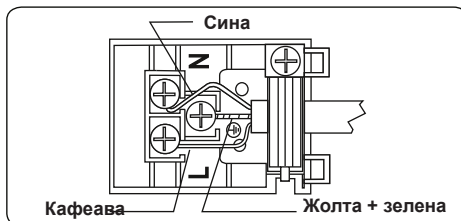
! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.


- Пред да го поврзете апаратот на струја, мора да проверите дали номиналниот напон на апаратот (испечатен на плочката за идентификација на апаратот) е соодветен со напонот на мрежата за напојување, а жиците за струја треба да имаат капацитет да ги поднесат номиналните вредности на апаратот (исто така наведени на плочката за идентификација).
- За време на инсталацијата задолжително треба да користите изолирани кабли. Неправилно поврзување може да го оштети апаратот. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.
- Не користете адаптери, повеќекратни приклучоци и/или продолжни кабли.
- Кабелот треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се свиткува или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети и да настане краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на струја со приклучок, мора да се користи мултиполарен изолатор (со најмалку 3 mm простор за контакт) за да се почитуваат безбедносните прописи.
- Апаратот е дизајниран за напојување со струја од 220-240V. Ако вашето напојување е различно, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Кабелот за струја (H05VV-F) мора да биде доволно долг за да може да се поврзе на апаратот, дури и ако апаратот е поставен на предната страна од шкафот.
- Осигурете се дека сите поврзувања

се добро затегнати.

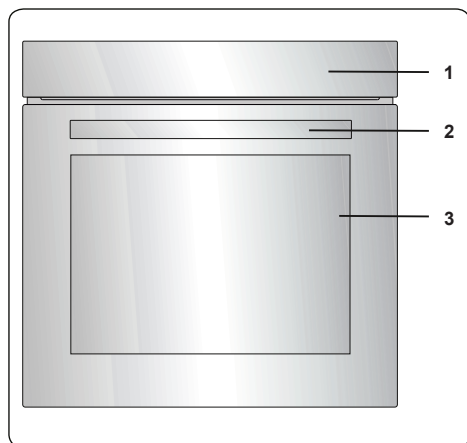
- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.



3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

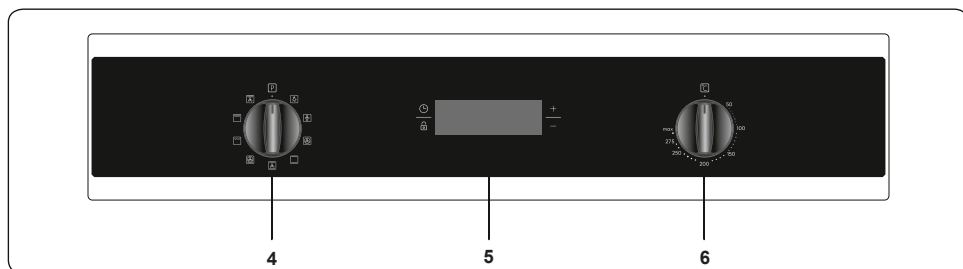
 **Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

Листа на делови



1. Контролна табла
2. Рачка на вратата на рерната
3. Врата на рерната

Контролна табла

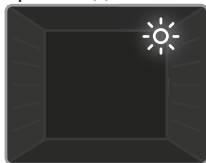


4. Копче за контрола на функциите на рерната
5. Тајмер
6. Копче за термостат на рерната

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 ФУНКЦИИ НА РЕРНАТА

* Функциите на рерната може да се разликуваат заради моделот на производот.

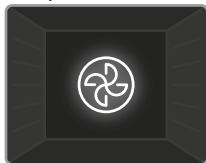


Светилка во рерната: Ке се вклучи само светилката во рерната. Таа ќе остане вклучена додека е вклучена функцијата за готвење.



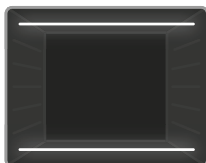
Функција за одмрзување: Сијаличките за предупредување во рерната ќе се вклучат и вентилаторот ќе почне да работи. За

користење на функцијата за одмрзување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица од дното на рерната. Се препорачува да поставите тава од рерната под храната што се одмрзнува за да ја соберете водата која ќе се создаде од стопениот мраз. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, таа само ќе помогне да се одмрзне.



Турбо функција: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и прстенот од грејачи и вентилаторот ќе

започнат да работат. Турбо функцијата рамномерно ја распоредува топлината во рерната, така што сета храна на сите полици може рамномерно да се готви. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Функција за статично готвење: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат, долните и горните грејачи ќе започнат

да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина со што се обезбедува рамномерно готвење на

храната. Ова е совршено за приготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната прво да се загрева 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.



Функција на вентилатор: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните

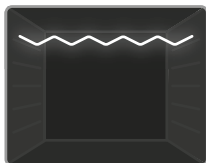
грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Функција за пица:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и прстенот и долните и горните грејачи и

вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е идеална за печење храна, како пица, рамномерно за краток временски период. Додека вентилаторот подеднакво ја распределува топлината во рерната, долниот грејач обезбедува печење на храната.



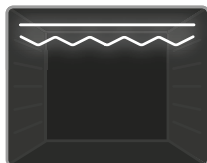
Функција на грил:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе започне да работи.

Функцијата се користи за печење или затоплување на храната на горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Предупредување: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



Функција за побрзо печење со грил:

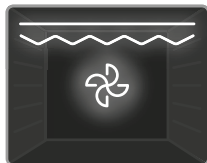
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и горните грејачи и

грејачите за грил ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил и за печење на храна со поголема површина, како месо.

Користете ги горните полица на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Предупредување: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



Функција на двоен грил со вентилатор:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачите за грил,

како и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил на подебели парчиња храна и за печење на храна со поголема површина. И грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот, за да се обезбеди рамномерно готвење.

Користете ги горните полица на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Предупредување: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.

4.2 ГОТВЕЊЕ ПИЦА

Табела за готвење пица						
Опрема за готвење пица	Вид на пица	Функција на рерната	Температура (°C)	Број на полица	Претходно загревање (минути)*	Приближно време на готвење (минути)
Камена плоча за пица	Пица со тенка кора	Пица	Максимално	1	15-25	2,5-3
Стардарден плех за рерна	Пица со тенка кора					3-3,5
Камена плоча за пица	Пица со дебела кора					2,5-3
Стардарден плех за рерна	Пица со дебела кора					3-3,5
Стардарден плех за рерна	Замрзната пица		210**	3	9-12	5-10



Предупредувања

- Поставете ги додаточите за готвење на 1-вата полица. Претходно загрејте ја рерната на максималната температура (320°C) со додаточите за готвење (камена плоча за пица или плех за печење) во внатрешноста.



Осигурајте се дека во рерната има камена плоча за пица или плех за печење за време на периодот на претходно загревање. Во спротивно, времето на готвење ќе биде подолго, а долниот дел на пицата може да не е доволно зготвен.

- За добра пица, температурата на рерната треба да биде поставена на максимум.
- Ако тестото за пица е свежо домашно и тенко расукано (дебело околу 3-4 мм), ќе го добиете најдоброто искуство за пица.
- Откако ќе заврши претходното загревање, поставете ја пицата на камената плоча за пица или плехот во внатрешноста на рерната со помош на лопатка. Затворете ја вратата на рерната колку што е можно поскоро. Во спротивно, времето на готвење на пицата ќе биде подолго бидејќи температурата на рерната ќе се намали.
- Постојано проверувајте го времето на готвење бидејќи процесот на готвење трае многу кратко време. Во спротивно, пицата може да ви изгори. Погледнете ја табелата за готвење за информации за времето.

*Продолжете со претходно загревање додека не се изгасне ламбата или симболот за термостат (приближно 15-25 минути).

**Кога готвите замрзната пица, користете ги температурата и времето наведени на пакувањето од страна на производителот.



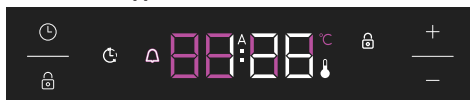
Температурите и времињата во табелата за готвење погоре се тестирани во нашите лаборатории и овие вредности се; може да варираат во зависност од квалитетот, количеството, температурата на материјалот што треба да се готви и користениот напон на мрежата.




4.3 МАСА ЗА ГОТВЕЊЕ

Функција	Јадења			 min.
Статичка	Лиснато тесто	2 - 3- 4	170-190	35-45
	Торта	2 - 3- 4	170-190	30-40
	Колачи	2 - 3- 4	170-190	30-40
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3- 4	200	45-60
Вентилатор	Лиснато тесто	2 - 3- 4	170-190	25-35
	Торта	2 - 3- 4	150-170	25-35
	Колачи	2 - 3- 4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3- 4	200	45-60
Турбо	Лиснато тесто	2 - 3- 4	170-190	35-45
	Торта	2 - 3- 4	150-170	30-40
	Колачи	2 - 3- 4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
Печење	Печени кофтиња	7	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Одрезок	6 - 7	200	15-25
	Бифтек	6 - 7	200	15-25

* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

4.4 КОРИСТЕЊЕ НА ДИГИТАЛНИОТ ТАЈМЕР НА ДОПИР



Опис на функцијата	
	Автоматско готвење
	Симбол за термостат
	Време на готвење
	Копче за заклучување
	Аларм
	Функција за режим
	Намалување на тајмерот
	Зголемување на тајмерот
	Екран на тајмер

Прилагодување на време

Времето мора да се постави пред да почнете да ја користите рерната. По поврзувањето на струјата, симболот „А“ и „0:00“ ќе трепнат на екранот.



1. Истовремено притиснете ги копчињата „+“ и „-“. Точката на средината на екранот ќе почне да трепка.



2. Прилагодете го времето додека трепка точката со користење на копчињата „+“ и „-“.



3. По неколку секунди, точката ќе преста-
не да трепка и ќе остане осветлена.

! Копче за заклучување

Копчето за заклучување автоматски
се активира откако тајмерот не е употре-
бен 5 секунди. Символот „A“ ќе се појави
и ќе остане осветлен. За да ги отклучите
копчињата на тајмерот, притиснете го и
држете го копчето „A“ во рок од 2 секун-
ди. Потоа, може да се изврши посакува-
ната операција.

Прилагодување на време со звучно предупредување

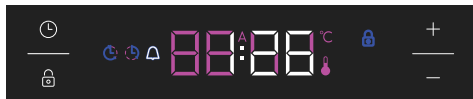
Времето со звучно предупредување
може да се постави во кое било време
помеѓу „0:00“ и „23:59“ часот. Времето со
звучно предупредување се користи само
за предупредувачки цели. Рерната нема
да се активира со оваа функција.



1. Притиснете на „⌚“. Символот „A“ ќе
почне да трепка и ќе се прикаже „0:00“.



2. Изберете го посакуваниот временски
период со користење на копчињата „+“ и
„-“ додека трепка „A“.



3. Символот „A“ ќе остане осветлен,
времето ќе се зачува и ќе се постави
предупредувањето.

Кога тајмерот ќе достигне нула, ќе се
огласи звучно предупредување, а
символот „A“ ќе трепне на екранот.
Притиснете на кое било копче за да
запре звучното предупредување и сим-
болот „A“ ќе исчезне.

Полуавтоматско прилагодување на време (период на готвење)

Оваа функција ви помага да готвите
определен временски период. Може
да се намести временски опсег помеѓу
0 и 10 часа. Подгответе ја храната за
готвење и ставете ја во рерната.

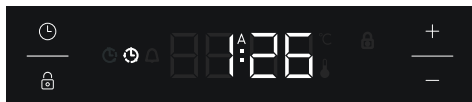
1. Изберете ги посакуваната функција за
готвење и температурата со користење
на контролните копчиња.



2. Притискајте на „⌚“ сè додека не
видите „dur“ и символот „A“ на екранот за
приказ. Символот „A“ ќе трепне.



3. Изберете го посакуваниот временски
период на готвење со користење на
копчињата „+“ и „-“.



4. Тековното време повторно ќе се појави
на екранот, а символите „A“ и „⌚“ ќе
останат осветлени.

Кога тајмерот ќе достигне нула, рерната
ќе се исклучи и ќе се огласи звучно
предупредување. Символите „A“ и „⌚“ ќе
трепнат. Свртете ги двете контролни
копчиња до позиција „0“ и притиснете на
кое било копче на тајмерот за да го
запрете предупредувачкиот звук.
Притискајте на „⌚“ во рок од 2 секунди,
символот „A“ ќе исчезне и тајмерот ќе се
врати на рачната функција.

Прилагодување на звукот

За да ја прилагодите јачината на звукот
на звучното предупредување, додека се
прикажува тековното време од денот,
притиснете го и држете го копчето „-“
3 секунди додека не се огласи звучен
сигнал. „top1“ ќе се појави на екранот
за приказ. По ова, секогаш кога ќе
се притисне копчето „-“, ќе се огласи

различен звук. Има четири различни типови на звучни сигнали. Ако е избрано „ИСКЛУЧЕНО“, сите звуци ќе се исклучат освен звуците за аларм и грешка. Изберете го посакуваниот звук и не притискајте на другите копчиња. По кратко време, избраниот звук ќе се зачува.

Прилагодување на осветленоста

За да ја прилагодите осветленоста на екранот за приказ, притиснете го и држете го копчето „+“ 3 секунди. „br1“ ќе се појави на екранот за приказ. По ова, секогаш кога ќе се притисне копчето „+“, ќе се појави различна осветленост.

Симбол за термостат

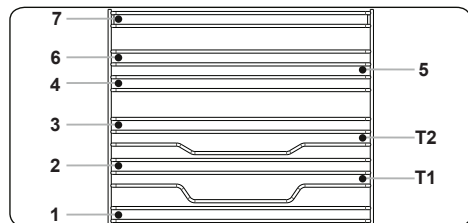


Симболот за термостат (🌡️) автоматски се активира додека работи термостатот на рерната.

4.5 додатоци

Жичана решетка EasyFix

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа при првата употреба.



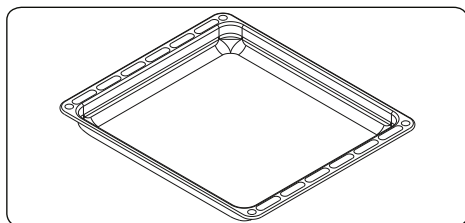
- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Додатоците може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.

- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 7.
- Телескопската шина може да се позиционира на нивоата T1, T2.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Нивото 2 и нивото 4 се препорачуваат за готвење на две нивоа.
- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопските шини.

****Додатоците може да се разликуваат во зависност од купениот модел.

Длабока тава

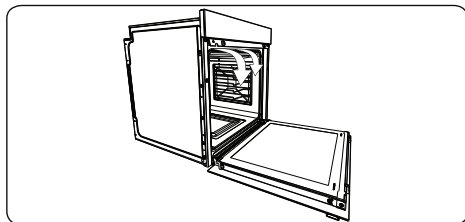
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



ПРВ ВО СВЕТЛОТ

Систем за заштита од топол воздух во вградените рерни

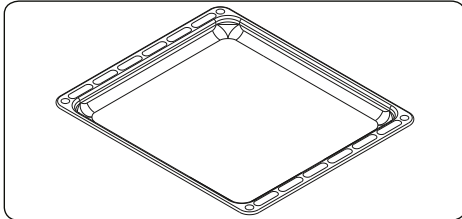
Патентируваниот систем за заштита од топол воздух спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник така што создава воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



Плитка тава

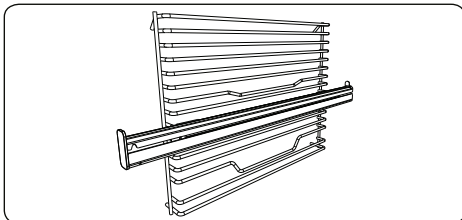
Плитката тава се користи за печење печива.

Ставете ја тавата на која било полица и турнете ја до крај за да бидете сигурни дека е правилно наместена.



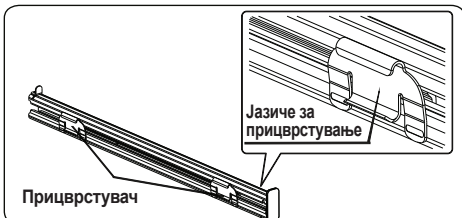
Жичана решетка со телескопска шина Easyfix која целосно се протегнува

Телескопската шина целосно се протега кон надвор за да овозможи лесен пристап до вашата храна.

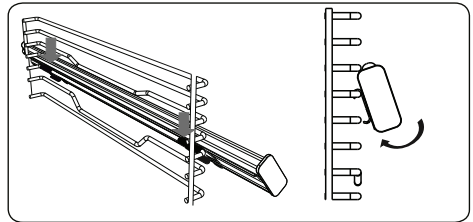


Телескопски шини

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа при првата употреба.



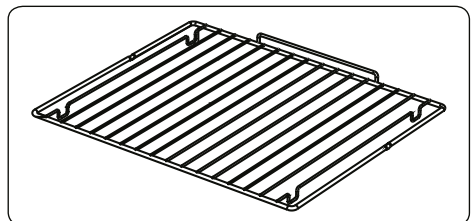
- Позиционирањето на телескопските шини на жичаната решетка е обезбедено со јазичињата за прицврстување на прицврстувачите.
- Отстранете ја страничната шипка на лизгање. Погледнете го делот „Отстранување на жичаната полица“.



- На секоја телескопска шина има горни и долни прицврстувачи што ви овозможуваат да ги репозиционирате шините.
- Закачете ги горните прицврстувачи од телескопската шина на референтната жица на ниво на страничната решетка и истовремено притиснете ги долните прицврстувачи сè додека јасно не ги слушнете прицврстувачите како се стегаат во жицата за фиксирање на ниво на страничната решетка.
- За да ја отстраните, држете ја предната површина на шината и следете ги претходните инструкции во обратен редослед.

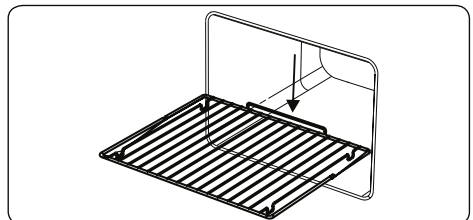
Решетка

Решетката се користи за печење како на скара или за обработка на храна во садови соодветни за во рерна.



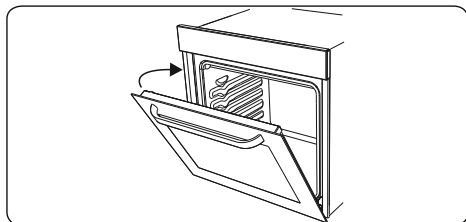
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ставете ја решетката во соодветниот држач во рерната и турнете ја до крај.



Врата на рерна со систем за тивко и бавно затворање

Вратата на рерната сама се затвора полека кога ќе ја пуштите баш пред затворање.



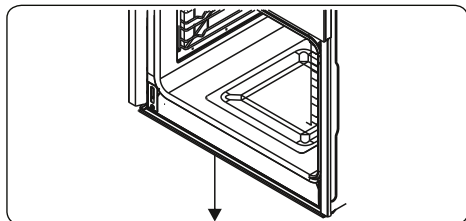
Собирач на вода

Во одредени случаи, додека готвите може да се појави кондензација на внатрешното стакло на вратата на рерната. Тоа не е дефект на производот.

Отворете ја вратата на рерната во позиција на грил и оставете ја во оваа позиција околу 20 секунди.

Водата ќе капе во собирачот.

Изладете ја рерната и избришајте ја внатрешноста на вратата со сува крпа. Оваа постапка треба да се врши редовно.



5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 ЧИСТЕЊЕ

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.

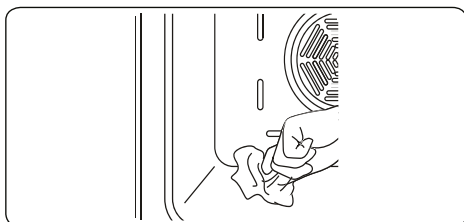
! Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.

! Не употребувајте чистачи на параа за чистење на деловите на апаратот.

Чистење на внатрешноста на рерната

- Внатрешноста на емајлираните рерни најдобро се чисти додека рерната е топла.
- По секоја употреба, бришете ја рерната со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја рерната со мокра крпа и исушете ја.
- Можеби ќе биде потребно да користите течно средство за чистење одвреме навреме, за целосно да ја исчистите рерната.



Чистење на стаклените делови

- Редовно чистете ги стаклените делови на апаратот.
- Употребувајте средство за чистење на стакло за да ја исчистите внатрешноста и надворешноста на стаклените делови. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

Чистење на деловите од не'рѓосувачки челик (ако има)

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на апаратот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.



Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.



Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на деловите од не'рѓосувачки челик подолго време.

Чистење на обоени површини (ако има)

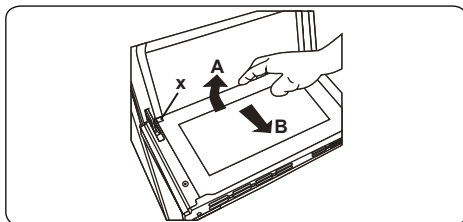
- Дамките од патлиџан, сос од патлиџан, кечап, лимон, нафтени деривати, млеко, храна која содржи шеќер, засладени пијалоци и кафе треба да се исчистат веднаш со крпа натопена во топла вода. Ако не ги исчистите флеките и ги оставите да се исушат на површината на која се наоѓаат, НЕ треба да ги триете со тврди предмети (остри предмети, челични и пластични жици за триење, сунѓер за садови кој може да ја оштети површината) или средства за чистење кои содржат високо ниво на алкохол, средства за чистење флеку, средства за одмастување, абразивни хемикалии. Во спротивно, може да дојде до корозија на површините бојадисани со прашок и може да останат флеку. Производителот нема да биде одговорен за каква било штета предизвикана од употреба на несоодветни производи или методи за чистење.

Отстранување на внатрешното стакло

Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што

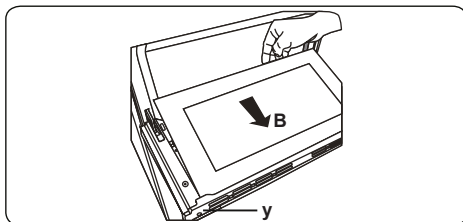
е покажано подолу.

1. Поттурнете го стаклото во насока на **B** и пуштете од рамката за локација (**x**). Повлечете го стаклото во насока на **A**.

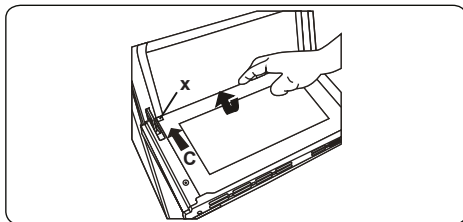


За да го замените внатрешното стакло:

2. Поттурнете го стаклото кон и под рамката за локација (**y**), во насока на **B**.



3. Наместете го стаклото под рамката за локација (**x**) во насока на **C**.

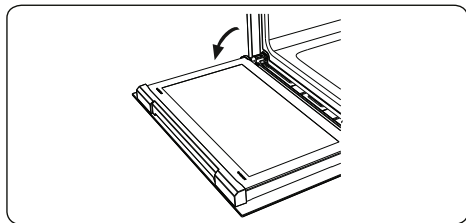


- Ако вратата на рерната е тројно стакло, третиот слој на стакло може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

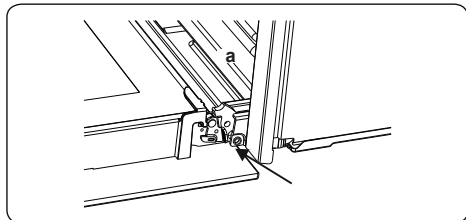
Вадење на вратата на рерната

Пред да го чистите стаклото на вратата на рерната, мора да ја извадите вратата, како што е покажано подолу.

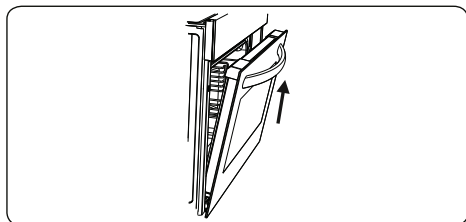
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Отворете ја бравата (a) (со помош на шрафцигер) до крај.

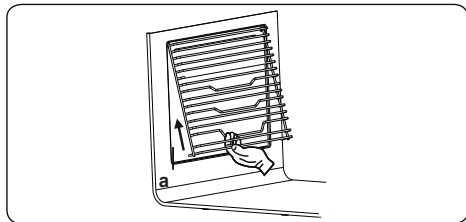


3. Затворете ја вратата додека не стигне речиси до целосно затворање и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



Вадење на решетката

За да ја извадите решетката, повлечете ја како што е покажано на сликата. Откако ќе ја ослободите од спојниците (a), подигнете ја.



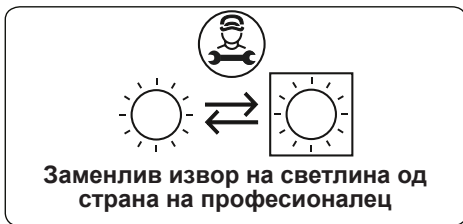
5.2 ОДРЖУВАЊЕ

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

Менување на светилката во рерната

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

- Извадете ги стаклените леќи, а потоа извадете ја сијалицата.
- Ставете ја новата сијалица (отпорна на 300 °C) на местото на сијалицата која ја отстранивте (230 V, 15-25 вати, тип E14).
- Заменете ги стаклените леќи и може да ја користите рерната.
- Производот содржи извор на светлина со G класа на енергетска ефикасност.
- Крајниот корисник не може да го заменува изворот на светлина. Потребна е постпродажна услуга.
- Вклучениот извор на светлина не е наменет за употреба во други апликации.



Заменлив извор на светлина од страна на професионалец

! Светилката е дизајнирана конкретно за употреба во апарати за готвење во домаќинството. Не е соодветна за осветлување на соба.

6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

6.1 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



Ако сè уште имате проблем со апаратот по проверката на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван техничар.

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не се вклучува.	Апаратот е исклучен.	Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	Контролата за температурата во рерна е неточно поставена. Вратата на рерната е оставена отворена.	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.
Сијаличката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на сидниот приклучок.
Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.
Копчињата на тајмерот не може да се притиснат соодветно.	Има заглавено туѓа материја помеѓу копчињата на тајмерот. Модел на допир: има влага на контролната табла. Поставена е функцијата за заклучување на копчињата.	Отстранете ја туѓата материја и обидете се повторно. Избришајте ја влагата и обидете се повторно. Проверете дали е поставена функцијата за заклучување на копчињата.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.

6.2 ТРАНСПОРТ





Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.

Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење, така што апаратот, особено надворешната површина, да биде заштитена од надворешни влијанија.

Ми вдячні за вибір нашої продукції.

Ця інструкція з використання містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки з експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Обов'язково знайдіть час, щоб ознайомитися з Інструкцією з використання перед початком експлуатації приладу. Зберігайте її для подальшого використання.

Знак	Тип	Значення
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Ризик небезпечної напруги
	ПОЖЕЖА	Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів
	ОБЕРЕЖНО	Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА	Використовуйте прилад належним чином

ЗМІСТ

1.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	3
1.2 Застереження щодо встановлення.....	5
1.3 Під час використання	6
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування	8
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ	10
2.1 Вказівки зі встановлення	10
2.2 Встановлення духової шафи	10
2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки	12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ	13
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ.....	14
4.1 Функції духової шафи	14
4.2 ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦІ.....	16
4.3 Таблиця часу й режимів готування	17
4.4 Користування цифровим сенсорним таймером	17
4.5 Аксесуари	19
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	21
5.1 Чистка	21
5.2 Технічне обслуговування.....	23
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ.....	24
6.1 Виявлення несправностей	24
6.2 Транспортування.....	24

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки. Зберігайте інструкцію в доступному для вас місці для подальшого використання.
- Дане керівництво розроблено для декількох моделей, тому цей прилад може не мати всіх характеристик, описаних у ньому. З цієї причини, читаючи керівництво користувача особливо важливо звертати увагу на цифри.

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Прилад може використовуватись дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без достатнього досвіду чи знань під наглядом та попередньо попередивши їх про небезпеку, яку може викликати неправильне використання приладу. Не слід дозволяти дітям гратись з приладом. Чистка та технічне обслуговування приладу не може виконуватись дітьми без нагляду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад та його робочі елементи нагріваються. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з гарячими поверхнями. За відсутності можливості постійного спостереження за дітьми, оберігайте дітей до 8 років від доступу до приладу.


⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.


⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня плити має тріщину, вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом.

- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера часу, або системи

дистанційного керування.

- Під час роботи приладу, він нагрівається. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з нагрівальними елементами духової шафи.
- Під час роботи приладу ручки також можуть швидко нагріватись.
- Для чистки скляних чи інших поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів чи дротяних губок. Вони можуть подрпати поверхні, що може призвести до руйнування скла дверцят чи поверхонь.
- Не використовуйте парові засоби для чищення приладу.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампочки переконайтесь, що прилад виключений для уникнення ризику ураження електричним струмом.

 **ОБЕРЕЖНО:** Під час готування робочі елементи нагріваються. Під час роботи приладу оберігайте маленьких дітей від доступу до нього.

- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної застерезливості може спричинити нещасний випадок.
- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид

і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.

⚠ ОБЕРЕЖНО: Даний прилад призначений виключно для готування їжі і лише для внутрішнього побутового використання. Не слід використовувати прилад для інших цілей, як наприклад, для комерційного використання чи для обігріву приміщень.

- Не використовуйте ручку дверцят духової шафи для підняття чи переміщення приладу.
- Для гарантування вашої безпеки застосовуйте всі можливі засоби захисту. Будьте обережними під час чистки вашого приладу для уникнення подряпин, оскільки це може призвести до пошкодження скляних поверхонь. Уникайте ударяння скляних поверхонь аксесуарами.
- Під час встановлення приладу переконайтесь, щоб провід електроживлення був ізольований і не був пошкоджений. У випадку пошкодження електропроводу, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Заміна повинна бути забезпечена виробником, працівником його сервісного центру чи іншою компетентною особою.
- Не дозволяйте дітям залазити на духову шафу чи сідати на відчинені дверцята.
- Не допускайте доступу дітей та тварин до приладу.

1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Не користуйтесь приладом до його остаточного встановлення.

- Прилад повинен бути встановлений уповноваженим спеціалістом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження під час неправильного встановлення приладу неуповноваженою на це особою.
- Під час розпакування приладу переконайтесь у відсутності пошкоджень, що могли бути спричинені перевезенням. У випадку наявності пошкоджень не користуйтеся приладом і негайно зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центра. Пакувальний матеріал (нейлон, скріпки степлера, пінопласт тощо.) можуть завдати шкоду дітям, тому їх необхідно одразу зібрати і викинути.
- Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.
- Будь-які предмети (наприклад, шафи), що оточують прилад повинні бути розраховані на можливість витримувати щонайменше 100°C.
- З метою запобігання перегрівання приладу не слід його встановлювати за декоративними дверима.

1.3 під час використання

- Під час першого використання ви можете почути легкий запах. Це спричинено ізоляційними матеріалами нагрівальних елементів і є цілком нормальним. Перед першим використанням приладу рекомендується залишити його при максимальній температурі протягом 45 хвилин. Переконайтесь, що приміщення, в якому встановлено прилад, добре провітрюється.

- Будьте обережними відкриваючи чи закриваючи дверцята духової шафи під час готування. Є ризик отримання опіків від гарячої пари з духової шафи.
- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього чи всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.
- Для витягування чи переміщення страв з духової шафи завжди використовуйте прихватки.
- За жодних обставин на накривайте духову шафу алюмінієвою фольгою. Це може призвести до перегрівання.
- Не розміщуйте підноси та таці на основі духової шафи під час готування. Основа дуже сильно розігрівається і може призвести до пошкодження виробу.



Не залишайте прилад без нагляду під час готування з використанням масла чи олії. Вони можуть спричинити пожежу у випадку перегрівання. Не намагайтесь погасити полум'я, спричинене загорянням олії, водою, негайно виключіть плиту та накрийте сковорідку кришкою, чи протипожежною тканиною.

- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його.
- Переконайтесь, що кнопка керування приладом знаходиться в положенні "0" (зупинка) завжди, коли прилад не використовується.
- При витяганні підносу, він може нахилитися. При витягуванні гарячих страв з духової шафи будьте обережними, щоб не пролити чи не впустити їх.
- Нічого не кладіть на відчинені дверцята духової шафи. Це може вивести дверцята з рівноваги та

пошкодити їх.

- Не вішайте рушники, кухонні рушники чи інші серветки на прилад чи його ручки.


1.4 ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед тим, як розпочинати чистку чи технічне обслуговування приладу, переконайтесь, що він відключений від електроживлення.
- Для чистки панелі управління не знімайте кнопки керування.
- Для забезпечення ефективності та безпечності роботи вашого приладу рекомендується застосовувати оригінальні запчастини, та, за необхідності, звертатись до уповноважених осіб сервісного центру.

Декларація відповідності нормам ЄС

С **Є** Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

Даний прилад призначений виключно для побутового користування. Не використовуйте прилад в інших цілях (наприклад, для обігріву приміщень), це може бути небезпечним.

 Дане керівництво з експлуатації розроблено для декількох моделей приладу. Ваша модель приладу може відрізнитись від моделі, описаної в даній інструкції.

Утилізація старого приладу



Це позначення означає, що прилад чи пакування приладу не можуть бути утилізовані як звичайні побутові відходи. Прилад повинен бути зданий у відповідний пункт збору електричних та електронних приладів для їх переробки. Забезпечуючи належну утилізацію приладу, ви запобігаєте заподіяння навколишньому середовищу потенційних негативних наслідків, які можуть бути спричинені в результаті неправильної утилізації відходів. Для детальної інформації щодо можливості утилізації приладу, зв'яжіться з місцевим офісом виробника, або центром утилізації побутових відходів чи продавцем, у якого ви придбали прилад.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).
- Якщо продукт містить знімні напрямні полиць (дротяні решітки), то для приготування таких страв, як йогурт із рецептів посібника користувача, треба зняти дротяні решітки та ввімкнути духову шафу в зазначений режим приготування. Інформацію про те, як знімати дротяні решітки, викладено в розділі ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.

2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.

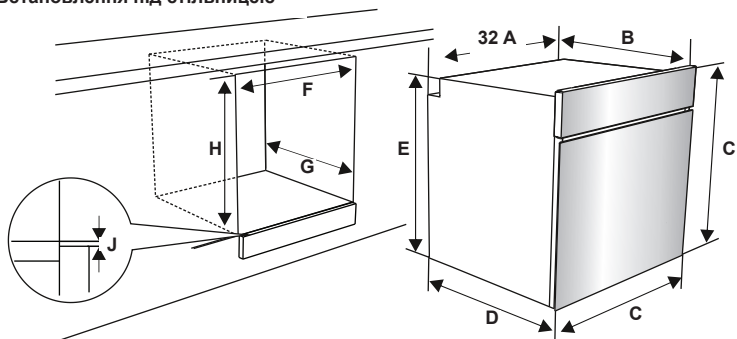
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

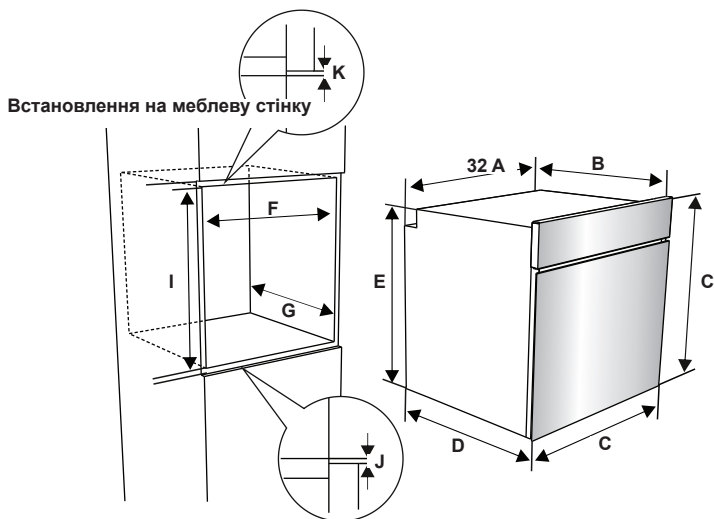
Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

A (мм)	557	мін./макс. F (мм)	560/580
B (мм)	550	мін. G (мм)	555
C (мм)	595	мін. H/I (мм)	600/590
D (мм)	575	мін. J/K (мм)	5/10
E (мм)	576		

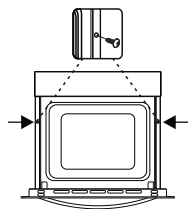
Встановлення під стільницею



Встановлення на меблеву стінку



Після встановлення електричних зв'язків, встановіть духову шафу, просунувши її у відповідний для неї відсік. Відкрийте дверцята духовки та встановіть 2 гвинти в отвори, розташовані під рамою духовки. Коли рама виробу торкнеться дерев'яної поверхні відсіку, затягніть гвинти.



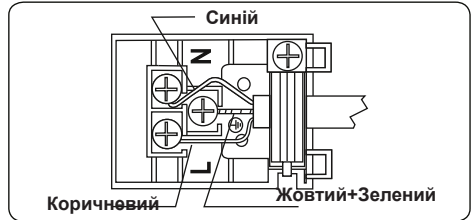
2.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.


! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.**

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на таблиці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати та переміщувати максимальну потужність приладу (також вказано на таблиці).
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентною особою.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи згинанню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.
- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад призначений для споживання 220-240V. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.

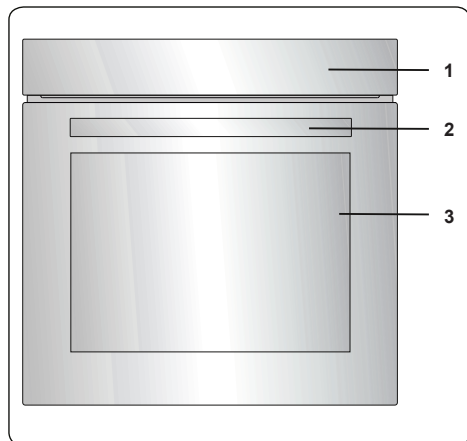
- Для під'єднання приладу, електропровід (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини, навіть якщо прилад знаходиться безпосередньо біля відсіку електроживлення.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБАДУ

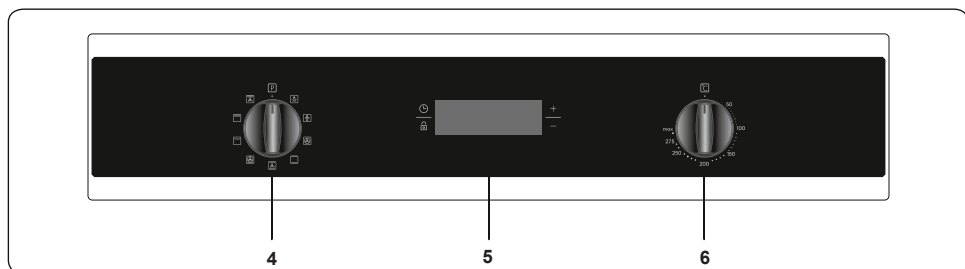
 **Важливо:** Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятись від зображеного на рисунку.

Список деталей



1. Панель управління
2. Ручка дверцят духової печі
3. Дверцята духової печі

Панель управління

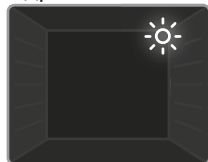


4. Кнопка керування функціями духової шафи
5. Таймер
6. Кнопка термостату духової шафи

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1 Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятись залежно від моделі.



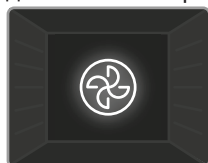
Освітлювальні лампочки духової шафи: Під час роботи духової шафи світяться лише духові лампочки. Вони світяться впродовж всієї тривалості

роботи плити.



Функція розмороження: Увімкнуться попереджувальні лампочки. Вентилятор почне працювати. Щоб

застосувати функцію розмороження покладіть заморожену їжу в духову шафу в третій ряд знизу. Рекомендується під замороженою їжею розміщати лоток для збирання води під час розмороження. За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страви, вона дозволяє лише розморозити продукти.



Функція швидкого режиму роботи: Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати кільцеві нагрівальні

елементи, а також вентилятор. Функція швидкого режиму роботи рівномірно розподіляє тепло по всій духовій шафі, забезпечуючи рівномірне приготування страв на всіх решітках. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



Статична функція приготування: Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи.

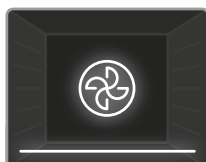
Статична функція приготування забезпечує нагрівання, завдяки чому відбувається приготування страв. Ця функція ідеально підходить для приготування кондитерських виробів, кексів, макаронних запіканок, лазаньї та піци. При застосуванні цієї функції

рекомендується попереднє нагрівання духової шафи протягом 10 хвилин та використання лише однієї полиці.



Функція вентиляції: Термостат та попереджувальні лампочки вкліються та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи,

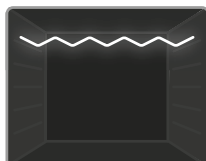
а також вентилятор. Ця функція підходить для приготування макаронної запіканки. Приготування відбувається завдяки верхньому та нижньому нагрівальним елементам духової шафи, а також завдяки вентилятору, що забезпечує циркуляцію повітря, створюючи при цьому ефект легкого грилю. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



Функція приготування піци:

Термостат та попереджувальні лампочки вкліються та почнуть працювати кільцеві та нижні

нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція ідеально підходить для запікання страв, наприклад, для приготування піци шляхом рівномірного розподілу нагрівання за короткий проміжок часу. Вентилятор рівномірно розподіляє нагрівання, а нижній нагрівальний елемент сприяє запіканню страви.



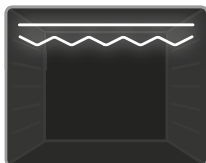
Функція грилю:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та починає працювати гриль. Ця функція підходить для

приготування страв на грилі та тостів на верхній полиці духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



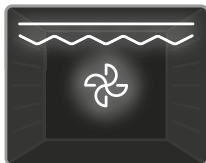
Попередження: Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.



Функція швидкого грилю: Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати гриль та верхні нагрівальні елементи.

Ця функція підходить для швидкого приготування страв на грилі та приготування великого об'єму страви, наприклад великого шматка м'яса. Використовуйте верхню полицю духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.



Функція подвійного грилю та вентиляції: Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати гриль, нижні та верхні

нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція підходить для швидкого приготування великих страв на грилі. Як верхні нагрівальні елементи, так і гриль працюють одночасно з вентилятором для забезпечення приготування страв. Використовуйте верхню полицю духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.

! **Попередження:** Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.

4.2 ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ

Таблиця режимів приготування піци						
Обладнання для приготування піци	Тип піци	Ручка вибору	Температура (°C)	Номер полиці	Час підігріву (хвилин)*	Приблизний час приготування (хвилин)
Камінь для випікання піци	Піца з тонкою скоринкою	Піца	Макс.	1	15-25	2,5-3
Стандартне деко	Піца з тонкою скоринкою					3-3,5
Камінь для випікання піци	Піца з товстою скоринкою					2,5-3
Стандартне деко	Піца з товстою скоринкою					3-3,5
Стандартне деко	Заморожена піца		210**	3	9-12	5-10

Попередження


- Поставте приладдя для приготування на 1-ну полицю. Розігрійте духовку разом з приладдям для приготування (каменем для піци чи деком для випікання) до максимальної температури (320°C).

 Під час прогрівання камінь для піци чи деко для випікання має бути всередині духовки. Інакше час випікання може бути довшим, а підошва піци може не допектися.

- Щоб спекти піцу добре, духовку слід розігріти до максимальної температури.
- Найкраща піца вийде, якщо тісто для піци виготовлене власноруч і тонко розкачане (до товщини приблизно 3-4 мм).
- Прогрівши духовку, покладіть піцу лопаткою на камінь чи деко всередині духовки. Якомога швидше зачиніть дверцята духовки. Інакше піца випікатиметься довше, оскільки духовка охолоне.
- Постійно контролюйте час приготування: випікання відбувається дуже швидко. Інаше піца може згоріти. Час випікання див. у таблиці режимів приготування.

*Продовжуйте прогрівати духовку, доки не згасне лампочка чи значок термостата (приблизно 15-25 хвилин).

**Під час приготування замороженої піци слід використовувати значення температури й часу, вказані на упаковці.

 Значення температури і часу, подані в наведеній таблиці режимів приготування, було випробувано в наших лабораторіях, і їх слід сприймати як орієнтовні налаштування. Результати приготування їжі в різних випадках можуть відрізнятися в залежності від якості, кількості, температури використовуваних продуктів та напруги в електромережі.










4.3 ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

Функція	Страви			
Без вентилявання	Листкове тісто	2 - 3- 4	170-190	35-45
	Пиріг	2 - 3- 4	170-190	30-40
	Печиво	2 - 3- 4	170-190	30-40
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	2 - 3- 4	200	45-60
З вентиляванням	Листкове тісто	2 - 3- 4	170-190	25-35
	Пиріг	2 - 3- 4	150-170	25-35
	Печиво	2 - 3- 4	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	2 - 3- 4	200	45-60
Турборежим	Листкове тісто	2 - 3- 4	170-190	35-45
	Пиріг	2 - 3- 4	150-170	30-40
	Печиво	2 - 3- 4	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
Гриль	Тюфтельки гриль	7	200	10-15
	Курка	*	190	50-60
	Відбивна	6 - 7	200	15-25
	Біфштекс	6 - 7	200	15-25

* Готуйте з використанням рожня для смаження курки, якщо є.

4.4 КОРИСТУВАННЯ ЦИФРОВИМ СЕНСОРНИМ ТАЙМЕРОМ



Опис функції	
	Автоматичне приготування
	Значок термостата
	- час приготування;
	Блокування клавіш
	Таймер зворотного відліку
	Функція режиму
	Зменшення таймера
	Збільшення таймера
	Дисплей таймера

Налаштування часу

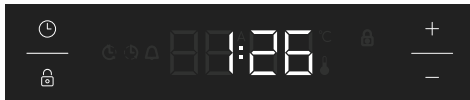
Перед початком користування духовкою слід налаштувати час. Після ввімкнення живлення духовки на екрані почнуть блимати значок «А» і цифри «0:00».



1. Одночасно натисніть кнопки «+» і «-». Почне блимати крапка посередині екрана.





2. Поки крапка блимає, виберіть потрібний час, натискаючи кнопки «+» і «-».



3. За декілька секунд крапка почне світитися, не блимаючи.

! Блокування клавiш

Коли таймер не використовується протягом 5 секунд, автоматично вмикається блокування клавiш. На екрані знову з'явиться значок «». Щоб розблокувати кнопку таймера, натисніть і утримуйте кнопку «» протягом 2 секунд. Після цього можна виконати потрібну дію.


Звукове попередження про налаштування часу

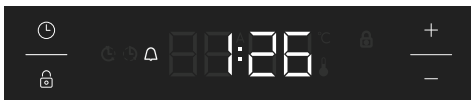
Час звукового попереджального звукового сигналу можна встановити в межах від «0:00» до «23:59». Часу подачі звукової сигналізації служить тільки для попередження. Ця функція не вмикає духовку.






1. Натисніть кнопку «». Значок «» почне блимати, і на екрані з'явиться напис «0:00».



2. Поки блимає значок «», виберіть потрібний час, натискаючи кнопки «+» і «-».



3. Значок «» продовжуватиме світитися, буде збережено заданий час і встановлено сигнал попередження.




Коли таймер дійде до нуля, буде подано звуковий сигнал, і на екрані почне блимати значок «». Натискання будь-якої клавiші призведе до припинення звукового сигналу та зникнення з екрана значка «».

Налаштування часу для напiвавтоматичного режиму (вiдповiдно до часу приготування)

Ця функція служить для приготування протягом фіксованого періоду часу. Можна встановити період часу від 0 до 10 годин. Підготуйте продукти до готування та покладіть їх у духовку.

1. Оберіть ручками керування потрібну функцію приготування й температуру.









2. Натискайте клавiшу «», доки на екрані не з'явиться напис «dur» і значок «». Значок «» буде блимати.



3. Виберіть бажаний час приготування, натискаючи клавiші «+» і «-».



4. На екрані знову з'явиться поточний час, а також постійно світитимуться значки «» і «».

Коли час дійде до нуля, духовка вимкнеться і прозвучить попереджальний звуковий сигнал. Значки «» і «» блиматимуть. Щоб вимкнути попереджальний звуковий сигнал, поверніть обидві ручки в положення «0» і натисніть на таймері будь-яку кнопку. Натисніть на 2 секунди клавiшу «». Значок «» зникне з екрана, і таймер повернеться в ручний режим.

Налаштування звукового сигналу

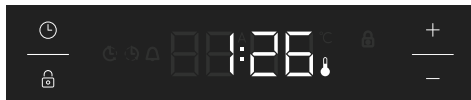
Щоб змінити гучність попереджального звукового сигналу слід, коли дисплей відображатиме час доби, натиснути й утримувати протягом 3 секунд кнопку

«-», аж поки не прозвучить звуковий сигнал. На екрані дисплея з'явиться напис: «top1». Після цього кожне натискання кнопки «-» супроводжується іншим звуковим сигналом. Передбачено чотири види звукового сигналу. Якщо вибрати варіант «OFF» (Вимк.), усі звукові сигнали, крім сигналів тривоги і помилки. Виберіть потрібний звуковий сигнал і припиніть натискати на кнопки. Після короткої паузи вибраний звуковий сигнал буде збережено.

Налаштування яскравості

Щоб змінити яскравість дисплея, натисніть і утримуйте кнопку «+» протягом 3 секунд. На екрані дисплея з'явиться напис: «br1». Після цього кожне натискання сенсорної кнопки «+» супроводжується зміною рівня яскравості.

Значок термостата

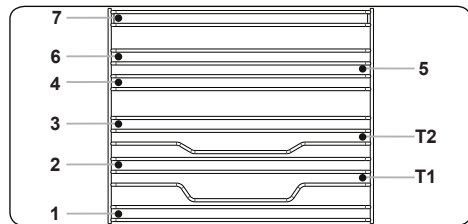


Значок термостата (🌡️) з'являється, коли працює термостат.

4.5 АКСЕСУАРИ

Каркас EasyFix

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися.

Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.

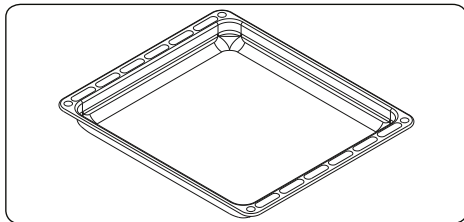
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 7.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1 і T2.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

****Різні моделі можуть комплектуватися різними наборами аксесуарів.

Глибокий піднос

Глибокий піднос ідеально підходить для тушкування.

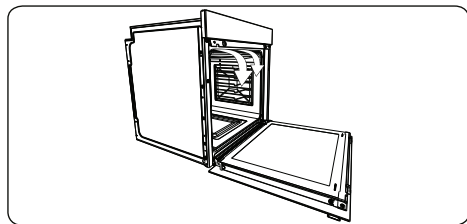
Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



УПЕРШЕ У СВІТІ

Система захисту від гарячого повітря у вбудованих духовках

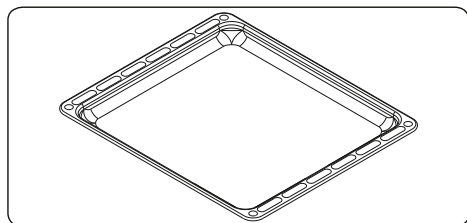
Запатентована система захисту від гарячого повітря запобігає потраплянню гарячого повітря до користувача за рахунок утворення повітряної завіси під час відчинення дверцят.



Плаский піднос

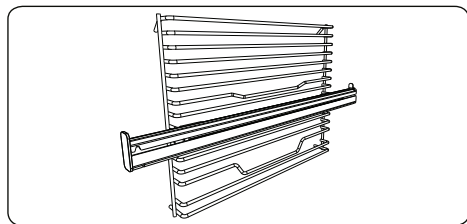
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



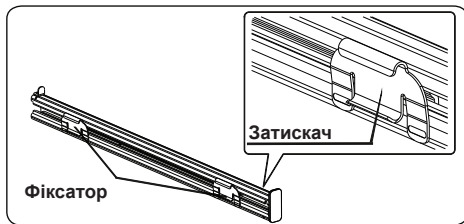
Решітка з повністю висувною телескопічною рейкою Easyfix

Ця телескопічна рейка повністю висувається з камери, полегшуючи доступ до страви.

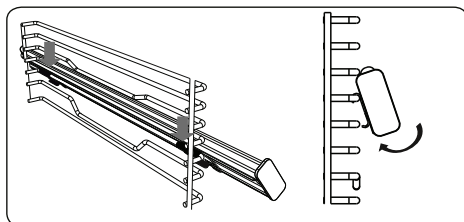


Телескопічні рейки

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



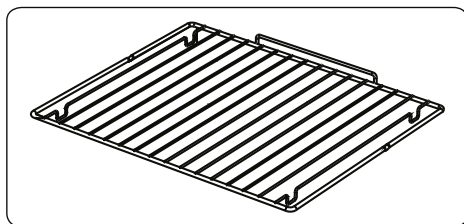
- Телескопічні рейки на дротяній решітці закріплюються затискачами на фіксаторах.
- Зніміть бічну напрямну. Див. розділ «Зняття дротяної решітки».



- Кожна телескопічна рейка має верхні і нижні фіксатори, за допомогою яких можна переставляти рейки.
- Підвісьте верхні кріплення телескопічної рейки на опорний пруток бокової решітки, що відповідає потрібному рівню, і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються на кріпильному прутку бокової решітки, що відповідає тому ж рівню.
- Щоб зняти телескопічну рейку, потрібно, притримуючи її за передній кінець, виконати описані вище дії у зворотному порядку.

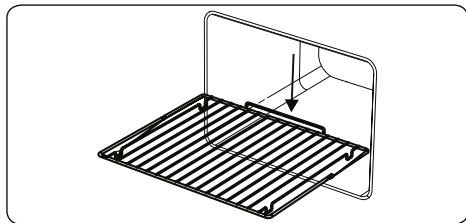
Дротяна решітка

Дротяна решітка підходить для приготування на грилі чи для обробки продуктів в контейнерах, які підходять для використання в духовій шафі.



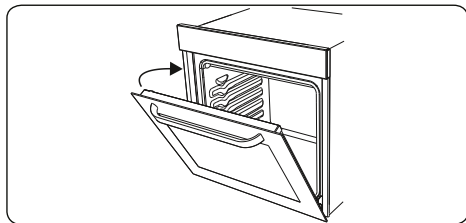
! ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



Дверцята духової шафи з м'яким закриттям

Дверцята закриваються повільно і самотужки, якщо їх відпустити у положенні перед закриттям.



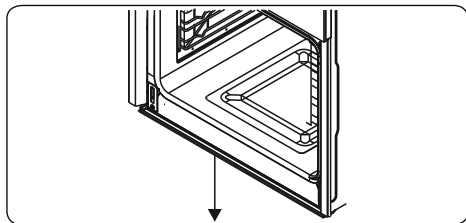
Водозабірний контейнер

В деяких випадках, під час приготування на внутрішній скляній панелі духової шафи може збиратись конденсат. Це не є ознакою несправності приладу.

Відчиніть дверцята духової шафи на положення грилю і залиште їх в такому положенні на 20 секунд.

Вода стече в контейнер.

Дочекайтесь, поки духову шафу охолоне та протріть внутрішні дверцята сухим рушником. Повторюйте цю процедуру регулярно.



5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЧИСТКА

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

Загальна інформація

- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.
- Використовуйте кремоподібні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте ідкі (корозійні) кремоподібні засоби, абразивні порошки, щільні дротяні мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.

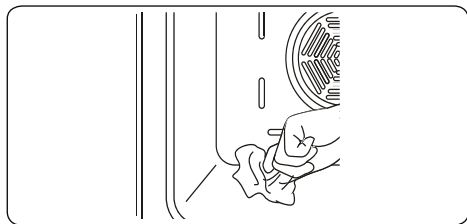
! Не використовуйте засоби для чистки, що містять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

- У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для уникнення пошкодження духової шафи.

! Не використовуйте парові засоби для чищення жодної з поверхонь духової шафи.

Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи

- Внутрішня поверхня духової шафи, покрита емаллю, краще очищається в нагрітому стані.
- Після кожного використання протірайте духову шафу м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть поверхню вологою серветкою, і витріть насухо.
- Для ретельної чистки духової шафи час від часу можна використовувати рідкі засоби для чищення.



Чистка скляних поверхонь

- Регулярно промивайте скляні поверхні вашого приладу.
- Для чистки внутрішніх та зовнішніх скляних поверхонь використовуйте засоби для чистки скла. Потім прополощіть серветку, протріть начисто і насухо витріть.

Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

- Регулярно промивайте деталі з нержавіючої сталі.
- Витирайте такі поверхні серветкою, змоченою в чистій воді. Потім витріть насухо.



Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.



Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні з нержавіючої сталі.

Чистка пофарбованих поверхонь (за наявності)

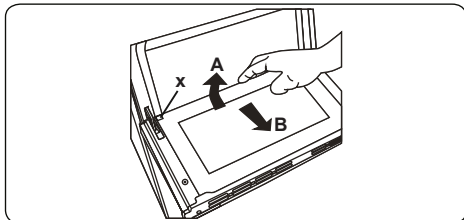
- Плями від помідорів, томатної пасти, кетчупу, лимону, продуктів із вмістом олії, молока, продуктів та напоїв, що містять цукор, та кави потрібно негайно витерти ганчіркою, змоченою у теплій воді. Якщо такі плями не відчистити одразу та дати їм застаріти, їх НЕ можна відтирати твердими предметами (гострими знаряддями, сталевими та пластиковими скребками, та губками для посуду, що можуть пошкодити поверхню) чи засобами для чищення з високим вмістом спирту, засобами для видалення плям та жиру та абразивними хімічними речовинами. У іншому випадку, на поверхнях може з'явитися корозія та іржа. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що була викликана використанням невідповідного

чистячого засобу чи методу очищення.

Зняття внутрішнього скла

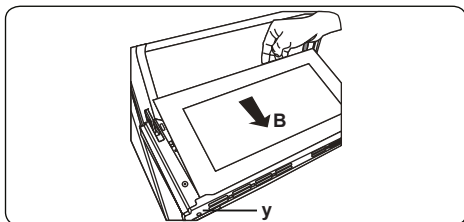
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

1. Натисніть на скло у напрямку **B** на зніміть його з кронштейну (**x**). Витягніть скло у напрямку **A**.

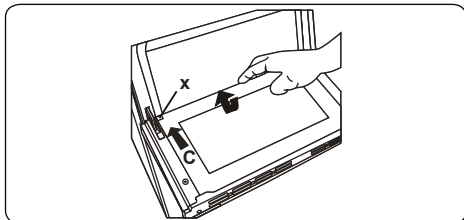


Заміна внутрішнього скла

2. Натисніть на скло у напрямку **B** під кронштейн (**y**).



3. Розмістіть скло під кронштейном (**x**) у напрямку **C**.

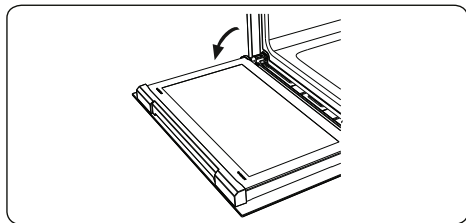


- Якщо у духовій шафі встановлено потрібне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

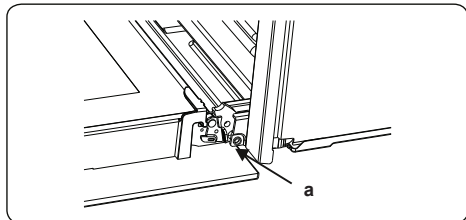
Зняття дверцят духової шафи

Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

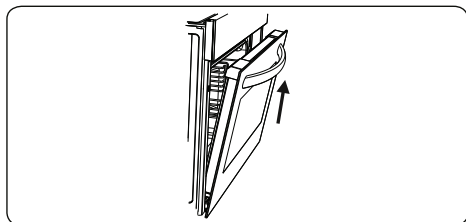
1. Відкрийте дверцята духової шафи



2. Поверніть клямку замикання (а) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.

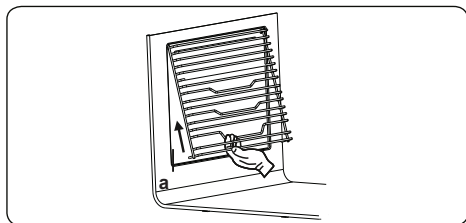


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



Зняття полиці у вигляді решітки

Щоб зняти решітку, потягніть її, як показано на рисунку. Розчепивши затискачі з решітки (а), зніміть її.



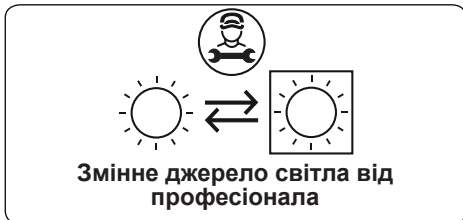
5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного центру або компетентним технічним працівником.

Заміна лампочки духової шафи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

- Витягніть скляну лінзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °С) на заміну старій лампочці (230В, 15-25Вт, типу Е14).
- Встановіть скляну лінзу назад, ваша духовка готова до використання.
- Продукт містить джерело світла класу енергоефективності G.
- Джерело світла не може бути замінено кінцевим користувачем. Післяпродажне обслуговування необхідне.
- Джерело світла, що входить до комплекту, не призначене для використання в інших додатках.



👤 Лампочка призначена для використання виключно в побутових приладах для готування. Вона не призначена для освітлення побутових приміщень.

6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духова шафа не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не включається.	Духова шафа відключена від мережі електроживлення.	Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Відсутнє нагрівання взагалі або духова шафа не нагрівається.	Неправильно налаштована температура духової шафи. Дверцята духової печі відчинені.	Перевірте, чи кнопка керування температури духової шафи виставлена правильно.
Не працює лампочка духової печі (у випадку наявності).	Перегоріла лампочка. Відключено під'єднання до мережі електроживлення або електроживлення відсутнє.	Замініть лампочку відповідно до інструкції. Переконайтесь, що прилад включений в штепсельну розетку.
Приготування в духовій шафі відбувається нерівномірно.	Полиці духової шафи неправильно розташовані.	Перевірте, чи правильно виставлені налаштування температури та чи правильно розташовані полиці. Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо ви не готуєте страви, які потребують перевертання. Якщо ви часто відкриватимете дверцята, зовнішнє повітря буде охолоджувати температуру духової шафи, в результаті чого це може вплинути на приготування вашої страви.
Кнопки для налаштування часу не натискаються належним чином.	Між кнопками для налаштування часу застрягли сторонні предмети. Модель з сенсорним екраном: на панелі управління зібралась волога. Налаштована функція блокування кнопок.	Видаліть сторонні предмети і спробуйте ще раз. Витріть вологу та спробуйте ще раз. Перевірте, чи включена функція блокування кнопок.
Вентилятор духової шафи шумить (у випадку наявності).	Полиці духової шафи рухаються.	Перевірте, чи духова шафа знаходиться на одному рівні. Перевірте, чи полиці та приготовлені страви не рухаються, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.

6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі духової шафи для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити духову шафу, особливо її зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52511365

SHARP

Be Original.